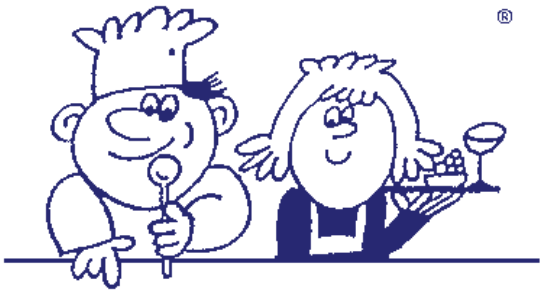
**Název školního vzdělávacího programu:** Gastronomie
**Kód a název oboru vzdělání:** 65-41-L/01 Gastronomie
**Stupeň poskytovaného vzdělávání:** Střední vzdělání s maturitní zkouškou
**Délka a forma studia:** 4 roky, kombinovaná forma vzdělávání
**Platnost vzdělávacího programu: od 1. 9. 2020** (počínaje prvním ročníkem)

# Střední škola gastronomická a hotelová s.r.o.

## Vrbova 1233, 147 00 Praha 4 – Braník



# Školní vzdělávací program

# Gastronomie

(4-leté, kombinované studium)

Platnost ŠVP: od 1.9. 2020 (počínaje 1. ročníkem)

V Praze dne 29.7.2020 **Č.j. SSGH-ŠVP-2/2020**

# Záznam o vydání a projednání ŠVP

**Název ŠVP**: Gastronomie
**Obor vzdělání**: 65-41-L/ gastronomie
**Forma vzdělávání**: kombinovaná forma vzdělávání
**Číslo jednací ŠVP**: SSGH-ŠVP-2/2020

**Vydal ředitel školy dne:** 29.7.2020
**Účinnost od:** 1.9.2020

**Projednáno se školskou radou dne:**
**Vyjádření školské rady:**

**Projednáno na pedagogické radě dne:**

**Vloženo do řízené ISO dokumentace dne:**

# 1 Identifikační údaje o škole:

| | |
|---|---|
| **Název a adresa školy:** | **Střední škola gastronomická a hotelová s.r.o.**<br>Vrbova 1233, 147 00 Praha 4 – Braník<br>email: www.ssgh.cz |
| **Zřizovatel:** | Ing. Tomáš Kadlec<br>Průjezdná 647<br>155 31 Praha 5 – Lipence |
| **Název školního vzdělávacího programu:** | Gastronomie |
| **Kód a název oboru vzdělání:** | 65-41-L/01 Gastronomie |
| **Stupeň poskytovaného vzdělání:** | Střední vzdělání s maturitní zkouškou |
| **Délka studia:** | 4-leté |
| **Forma vzdělávání:** | kombinovaná |
| **Datum platnosti od:** | 1.9. 2020 (počínaje 1. ročníkem) |
| **Jméno ředitele školy:** | PhDr. Karel Vratišovský, MBA |
| **Jméno koordinátora ŠVP:** | PhDr. Karel Vratišovský, MBA |
| **Kontakty pro komunikaci se školou:**<br>**Telefonní číslo:** | 241 001 731, GSM: 731 672 548 |
| **Fax:** | 241 001 788 |
| **Email:** | info@ssgh.cz |
| **Web:** | www.ssgh.cz |

# 2 Obsah ŠVP:

1 Identifikační údaje o škole: ....3
2 Obsah ŠVP: ....4
3 Profil absolventa....6
3.1 Popis uplatnění absolventa v praxi ....6
3.2 Očekávané kompetence absolventa ....7
3.3 Způsob ukončení vzdělávání a stupeň dosaženého vzdělání....12
4 Charakteristika školního vzdělávacího programu ....13
4.1 Podmínky pro přijetí ke vzdělávání....13
4.2 Zdravotní způsobilost uchazeče....13
4.3 Celkové pojetí vzdělávání ve školním vzdělávacím programu ....14
4.3.1 Výukové a vzdělávací strategie využívané v rámci praktického a teoretického vyučování ....16
4.4 Organizace výuky ....19
4.4.1 Organizace výuky podle tohoto ŠVP ....19
4.4.2 Organizace praktického vyučování ....19
4.5 Komunikace žáků s vyučujícími....20
4.6 Zajištění rozvoje klíčových a odborných kompetencí ve výuce....21
4.6.1 Klíčové kompetence....21
4.6.2 Odborné kompetence....25
4.7 Způsoby začlenění průřezových témat do výuky i mimo ni....28
4.7.1 Občan v demokratické společnosti....29
4.7.2 Člověk a životní prostředí ....31
4.7.3 Člověk a svět práce ....32
4.7.4 Informační a komunikační technologie....35
4.8 Hodnocení žáků ....36
4.8.1 Obecná charakteristika způsobů a kritérií hodnocení žáků....36
4.8.2 Obecná kritéria stupňů hodnocení v teoretických předmětech ....37
4.8.3 Obecná kritéria stupňů hodnocení v předmětech vyučovaných formou učební a odborná praxe ....39
4.9 Maturitní zkouška....41
4.9.1 Volitelné zkoušky společné části maturitní zkoušky ....41
4.9.2 Charakteristika obsahu a formy profilové části maturitní zkoušky....41
4.10 Charakteristika podpory vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami..42
4.10.1 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami....42
4.10.2 Vzdělávání žáků mimořádně nadaných....45
4.10.3 Vzdělávání žáků s odlišným mateřským jazykem ....46

4.11 Bezpečnost a ochrana zdraví při vzdělávacích činnostech ....48
4.12 Finanční nároky na vzdělávání ....48
5 Učební plán a přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP ....49
5.1 Učební plán ....50
5.2 Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP ....54
5.3 Prokázání splnění minimálního počtu vyučovacích hodin za celou dobu vzdělávání: 56
5.4 Plán rozložení týdnů ve školním roce: ....56
6 Popis zajištění výuky v ŠVP ....57
6.1 Materiální zajištění ....57
6.2 Personální zajištění ....58
7 Charakteristika spolupráce se sociálními partnery ....60
8 Kolektiv autorů ....62
9 Učební osnovy ....63

# 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<br>Průjezdná 647<br>155 31 Praha 5 – Lipence |
| **Název školního vzdělávacího programu:** | Gastronomie |
| **Kód a název oboru vzdělání:** | 65-41-L/01 Gastronomie |
| **Stupeň poskytovaného vzdělávání:** | Střední vzdělání s maturitní zkouškou |
| **Délka a forma studia:** | 4-leté, kombinovaná |
| **Datum platnosti od:** | 1. 9. 2020 (počínaje 1. ročníkem) |

V této kapitole školního vzdělávacího programu je definován profil absolventa školního vzdělávacího programu Gastronomie pro kombinovanou formu vzdělávání na Střední škole gastronomické a hotelové s.r.o., který vychází z vymezených závazných požadavků na vzdělávání a Rámcového vzdělávacího programu oboru 65-41-L/01 Gastronomie.
Vedle kombinované formy vzdělávání realizuje Střední škola gastronomická a hotelová tento obor rovněž v denní formě vzdělávání.

## 3.1 Popis uplatnění absolventa v praxi

Absolvent školního vzdělávacího programu Gastronomie najde uplatnění ve středních technickohospodářských funkcích v oblasti pohostinství a gastronomie – tzn. ve službách stravovacích, ubytovacích, informačních a dalších službách cestovního ruchu. Uplatní se rovněž jako šéfkuchař nebo vrchní číšník nebo číšník specialista.
Bude vykonávat odborné gastronomické činnosti provozní, marketingové, obchodně podnikatelské a řídící v nejrůznějších pracovních pozicích, a to jak v pozici zaměstnance, tak zaměstnavatele či samostatného podnikatele.
Po absolvování maturitní zkoušky může absolvent oboru Gastronomie pokračovat na vysoké škole.

## 3.2 Očekávané kompetence absolventa

Absolvent je připraven profesionálně vykonávat práci ve středních technickohospodářských funkcích v oblasti pohostinství a gastronomie.

Absolvent tohoto školního vzdělávacího programu:

- si uvědomuje význam pozitivního vztahu k učení a vzdělávání
- ovládá různé techniky učení, dokáže si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- uplatňuje různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), efektivně vyhledává a zpracovává informace, je čtenářsky gramotný
- s porozuměním poslouchá mluvené projevy (výklad, přednášku, proslov, referát aj.) a pořizuje si poznámky
- využívá ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
- sleduje a hodnotí pokroky ve svém učení, přijímá hodnocení, sebekriticky je schopen odhadnout své slabiny a silné stránky
- zvažuje a odhaduje další možnosti svého sebevzdělávání v oboru i povolání
- porozumí zadání úkolu nebo určí jádro problému
- získá potřebné informace k řešení problému, navrhuje způsoby řešení, dokáže je zdůvodnit, vyhodnotit a ověřit vzhledem k zvolenému cíli a dosaženému výsledku
- uplatňuje při vyřešení problému různé myšlenkové operace (logické, empirické, matematické aj.)
- volí prostředky a způsoby (pomůcky, literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívá svých zkušeností a vědomostí nabytých dříve
- spolupracuje s jinými lidmi, nalézá týmové řešení
- je schopen kompromisu a konsenzu
- vyjadřuje se přiměřeně účelu jednání komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentuje
- své myšlenky formuluje srozumitelně a souvisle, v písemné podobě pak přehledně a jazykově správně
- zúčastňuje se aktivně diskusí, formuluje a obhajuje své názory a postoje

- zpracovává administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata
- dodržuje jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii
- je schopen písemně zaznamenávat podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskusí, porad aj.)
- vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- dokáže komunikovat nejméně v jednom cizím jazyce
- je schopen komunikovat v cizím jazyce dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět běžné a odborné terminologii a pracovním pokynům v písemné i ústní formě)
- je motivován k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení
- posuzuje reálně své fyzické a duševní možnosti, odhaduje důsledky svého jednání a chování v různých situacích
- stanovuje si cíle a priority dle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
- reaguje adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, zvládne přijmout radu i kritiku
- ověřuje si získané poznatky, kriticky zvažuje názory, postoje a jednání jiných lidí
- je odpovědný vůči svému zdraví, pečuje o svůj fyzický i duševní rozvoj, je si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí
- adaptuje se na měnící se životní a pracovní podmínky, je finančně gramotný, je připraven řešit své finanční a ekonomické záležitosti
- zvládá pracovat v týmu, podílí se na realizaci společných pracovních i jiných činností
- přijímá a odpovědně plní svěřené úkoly
- nezaujatě zvažuje návrhy druhých, navrhuje zlepšení
- nepodléhá předsudků a stereotypům, je vstřícný v mezilidských vztazích
- jedná samostatně, iniciativně nejen ve vlastním, ale i ve veřejném zájmu
- dodržuje zákony, respektuje práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika) vystupuje proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci
- jedná v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování
- uvědomuje si vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, je tolerantní vůči menšinám

- zajímá se aktivně o politické a společenské dění u nás i ve světě
- uvědomuje si význam životního prostředí pro člověka a jedná v souladu s udržitelným rozvojem
- uznává odpovědnost za svůj vlastní život i svých blízkých, je schopen v případě ohrožení pomoci ostatním
- uznává tradice a hodnoty svého národa, uvědomuje si souvislosti jeho minulosti vzhledem k současnosti v evropském a světovém kontextu
- podporuje národní, evropskou i světovou kulturu k jejímž dílům a odkazům má vytvořený pozitivní vztah
- je zodpovědný za svoji profesní budoucnost, uvědomuji si nutnost přizpůsobovat se neustále pracovním podmínkám
- má přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhoduje o své budoucí profesní a vzdělávací dráze
- má reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a dokáže se vyrovnávat se svými předpoklady a představami
- dokáže získávat a vyhodnocovat informace o pracovních a vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb na trhu práce a vzdělávání
- vhodně komunikuje s potencionálními zaměstnavateli, prezentuje svůj odborný potenciál a své profesní cíle
- rozumí podstatě a principům podnikání, zná práva a povinnosti zaměstnavatele a zaměstnance
- správně používá a převádí běžné jednotky
- používá pojmy kvantifikujícího charakteru
- provádí reálný odhad výsledku řešení dané úlohy
- nachází vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, správně je vymezuje, popisuje a používá při řešení
- čte a vytváří různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata aj.)
- aplikuje znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i v prostoru
- efektivně aplikuje matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích

- dokáže pracovat s osobním počítačem i notebookem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- používá správně základní programové vybavení
- dokáže se naučit novým aplikacím
- komunikuje elektronickou poštou a používá prostředky online a off-line komunikace
- získává informace z otevřených zdrojů, zejména s využitím Internetu
- dokáže pracovat s informacemi z různých médií (tištěných, audiovizuálních, elektronických), a to s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií
- posuzují věrohodnost různých informačních zdrojů a podle toho k nim přistupuje
- dokáže nabídnout poskytnout služby v ubytovacích zařízeních, zvládne službu na recepci
- při poskytování služeb v ubytovacích zařízeních používá informační technologie
- organizuje a koordinuje provoz jednotlivých úseků činnosti pracovních týmů v ubytování, při úklidu a úpravě pokojů a souvisejících prostor
- dokáže prezentovat a nabízet doplňkové služby ubytovacího zařízení
- dodržuje hygienické předpisy v gastronomii
- ovládá a uplatňuje zásady racionální výživy i alternativních způsobů stravování
- orientuje se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti
- ovládá technologické postupy zpracování surovin, přípravy pokrmů a nápojů a kontroluje jejich kvalitu
- využívá a udržuje technické a technologické vybavení stravovacích zařízení
- ovládá techniku odbytu, systémy a způsoby obsluhy
- dokáže koordinovat organizovat činnost pracovních týmů ve výrobě a v odbytu
- sestavuje jídelní lístky podle gastronomických pravidel i jiných hledisek
- organizačně i ekonomicky zajišťuje gastronomické akce
- orientuje se v cizích kuchyních a v zážitkové gastronomii, reaguje na nové trendy ve stravování
- dokáže charakterizovat metody spolupráce při vytváření nabídky služeb cestovního ruchu
- orientuje se ve struktuře cestovního ruchu v ČR a v EU, aby dokázal navrhnout, poskytnout a prezentovat nabídku svou nebo svého klienta

- orientuje se v základech fungování trhu EU a ve způsobech podnikání v EU
- dokáže zorganizovat průzkum trhu, výsledky zpracovat, smluvně zabezpečovat odbyt výrobků a služeb
- ovládá základní formy nabídky a prodeje výrobků a služeb
- využívá různých marketingových nástrojů k prezentaci hotelu, k nabídce služeb cestovního ruchu
- zná způsoby zabezpečení hlavní činnosti oběžným i dlouhodobým majetkem
- organizuje a eviduje zásobovací činnost
- kalkuluje ceny výrobků a služeb
- sestavuje operativní a dlouhodobější programy
- zajišťuje základní operace personálního řízení, zvládne vyhotovit návrh pracovní smlouvy
- vede podnikovou administrativu, eviduje pohyb majetku, surovin, výrobků a služeb, finančního toku
- využívá ekonomické informace k řízení provozních úseků, dokáže vyhodnocovat výsledky hospodaření
- bezpečnost práce považuje za nedílnou součást péče o zdraví své i svých spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem
- dodržuje a zná základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- osvojil si zásady a návyky ochrany zdraví při práci
- rozpozná možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a je schopen zajistit odstranění závad a možných rizik
- zná systém péče o zdraví pracujících
- dokáže poskytnout první pomoc na pracovišti
- chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
- dodržuje stanovené standardy a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
- dbá na zabezpečování standardů kvality procesů, výrobků a služeb, zohledňuje požadavky klienta

- zná význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
- zvažuje a plánuje činnosti, odvozuje možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady
- efektivně hospodaří s finančními prostředky
- nakládá šetrně a hospodárně s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a ekologicky s ohledem na životní prostředí

## 3.3 Způsob ukončení vzdělávání a stupeň dosaženého vzdělání

Vzdělání se ukončuje maturitní zkouškou. Obsah a organizace maturitní zkoušky se řídí platnými právními předpisy, především školským zákonem.
Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o maturitní zkoušce.
Absolvent získá stupeň vzdělání střední vzdělání s maturitní zkouškou.

# 4 Charakteristika školního vzdělávacího programu

| | |
|---|---|
| **Název a adresa školy:** | Střední škola gastronomická a hotelová s.r.o.<br>Vrbova 1233, 147 00 Praha 4 – Braník |
| **Zřizovatel:** | Ing. Tomáš Kadlec<br>Průjezdná 647<br>155 31 Praha 5 – Lipence |
| **Název školního vzdělávacího programu:** | Gastronomie |
| **Kód a název oboru vzdělání:** | 65-41-L/01 Gastronomie |
| **Stupeň poskytovaného vzdělávání:** | Střední vzdělání s maturitní zkouškou |
| **Délka a forma studia:** | 4-leté, kombinovaná |
| **Datum platnosti od:** | 1. 9. 2020 (počínaje 1. ročníkem) |

## 4.1 Podmínky pro přijetí ke vzdělávání

Uchazeč musí splnit tyto podmínky pro přijetí:

- splnění povinné školní docházky nebo úspěšné ukončení základního vzdělání
- splnění podmínek přijímacího řízení stanovených ředitelem školy pro daný školní rok a zákonných podmínek stanovených školským zákonem a prováděcími vyhláškami
- splnění podmínek zdravotní způsobilosti uchazeče o studium daného oboru dle platných právních norem.

## 4.2 Zdravotní způsobilost uchazeče

Ke studiu ve školním vzdělávacím programu cukrář 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:

Uchazeč nesmí trpět zejména:

- 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, nářadím 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 specializující se na vzdělávání v oblasti gastronomie, hotelnictví a podnikání. Do své činnosti implementovala principy dle normy ISO 9001:2015. Získala řadu certifikátů, které osvědčují její kvality jako např. Zlatý certifikát kvality.

Vzdělávání podle školního vzdělávacího programu Gastronomie je pojato jako syntéza kvalitního teoretického základu a praktické přípravy na budoucí povolání, a to v kombinované formě vzdělávání (kombinace denní a distanční formy vzdělávání). Ve vzdělávání se klade důraz na výuku odborných předmětů s cílem vybudovat pevný teoretický základ, který je současně podpořen a prohlouben rozšířenou praktickou výukou na smluvních pracovištích špičkové kvality pod vedením zkušených instruktorů z praxe. Praktické vyučování představuje cca 43 % časové dotace výuky v denní části vzdělávání.

Při vzdělávání se samozřejmě uplatňují specifika kombinované formy vzdělávání, se kterou mají učitelé školy rovněž mnohaleté zkušenosti. V centru zájmu vedení školy stojí žák jako příjemce veřejné služby, totiž vzdělávání ve zvoleném oboru. Žáci mají

možnost prostřednictvím každoročního dotazníkového šetření nebo pravidelných focus groups podílet se na hodnocení kvality vzdělávání na škole. Škola tak pravidelně zjišťuje a vyhodnocuje vzdělávací potřeby žáků.
Velmi důležité jsou pro vzdělávání žáků rovněž kontakty se sociálními partnery školy, především s potencionálními zaměstnavateli. Na tvorbě školních vzdělávacích programů se vždy podílí kromě vyučujících školy také zástupci pracovišť praktického vyučování. Škola vyvíjí dlouhodobě snahu o neustálé zlepšování se.
Při samotné výuce učitelé uplatňují koncepce celoživotního učení při vědomí spoluodpovědnosti žáka za své vzdělávání. Z tohoto pohledu plní vzdělávání podle tohoto školního vzdělávacího programu funkci kvalifikační, kdy si většina žáků – dospělých - zvyšuje svoji kvalifikační úroveň v oboru.
Vzdělávání v kombinované formě vzdělávání na Střední škole gastronomické a hotelové s.r.o. stojí na třech základních pilířích. Těmi jsou odbornost v podobě kvalitních pracovišť praktického vyučování, jazyková výbava žáků v podobě kvalitního jazykového vyučování a individuální přístup v podobě studijní a osobní zóny školy a dalších – nejenom - elektronických podpor výuky, které škola každým rokem rozšiřuje, prohlubuje a zefektivňuje, což se ukázalo v době COVIDové pandemie v roce 2020.

Jednou ze vzdělávacích strategií školy je těsné propojení teoretického vzdělávání s praktickým. Žáci mají možnost zúčastnit se řady odborných kurzů, při kterých se mohou seznámit s nejnovějšími trendy ve zvoleném oboru.
Cílem výuky je vytvářet ve škole i na smluvních pracovištích kladné interpersonální vztahy mezi žáky a učiteli a mezi žáky navzájem a demokratické prostředí, klást důraz na rozvoj klíčových kompetencí a rozvoj odborných kompetencí.
Celkový postoj vedení školy, veškeré činnosti a řízení, přístup pedagogických i ostatních pracovníků školy vychází ze základních myšlenek demokratické občanské společnosti, stojí na zásadách a principech trvale udržitelného rozvoje, posiluje vzájemnou toleranci a ohleduplnost. Vyučující podporují v žácích hrdost a kladný vztah ke škole, v níž se připravují na zařazení do pracovního procesu ve zvoleném oboru. Podporují jejich profesionální i hodnotový růst.

### 4.3.1 Výukové a vzdělávací strategie využívané v rámci praktického a teoretického vyučování

Metody a formy vzdělávání v oboru gastronomie vychází ze specifik především kombinované formy vzdělávání. Při výuce se kombinují denní forma vzdělávání s distanční formou vzdělávání.

Volba formy výuky v jednotlivých vyučovacích předmětech vyšla ze zkušenosti vyučujících školy s výukou na denním, dálkovém a kombinovaném studiu. Klíčové předměty pro maturitní zkoušku v oboru gastronomie jsou vyučovány především denní formou vzdělávání, která je obohacena bohatou nabídkou podpůrných elektronických materiálů pro žáky.

Vyučovací předměty vyučované převážně distanční formou vzdělávání mají širokou e-learningovou podporu ve studijní zóně školy, tedy v prostředí LMS Moodle, ve kterém jsou žákům k dispozici nejenom učiteli zpracované učební texty, ale i zkušební testy a otázky k ověření pochopení a zafixování dané tematiky. Toto považuje vedení školy spolu s celým pedagogickým sborem za velmi důležitý aspekt vzdělávání v kombinované formě vzdělávání na Střední škole gastronomické a hotelové s.r.o., protože většina žáků vzdělávajících se v této formě vzdělávání již vstoupila do svého pracovního života a škola pro ně vzhledem k jejich věku a zkušenostem má především funkci kvalifikační. Důležitým prvkem vzdělávání v kombinované formě vzdělávání je rovněž motivace žáků, především v prvním období vzdělávání. Řada z nich se totiž do školy vrací po mnoha letech. Jednotliví vyučující jsou žákům k dispozici v e-learningovém prostředí Moodle – tzv. studijní zóně školy, a to prostřednictvím chatu, diskusního fóra, zpráv… Samozřejmě mohou žáci školy své vyučující kontaktovat face to face ve škole během pravidelných konzultačních hodin nebo po dohodě i mimo tyto hodiny.

Metody výuky volí každý vyučující se zřetelem na charakter a specifičnost daného vyučovacího předmětu, konkrétní situaci v pedagogickém procesu i s ohledem na možnosti školy a žáků. Celý pedagogický sbor postupuje koordinovaně podle ředitelem školy předem stanoveného harmonogramu pro kombinované studium, vyvíjí neustálou snahu a péči o rozvíjení požadovaných profesních znalostí, vlastností a schopností žáků, rozvíjí jejich dovednosti, kultivované a konstruktivní vyjadřování, odpovědné jednání ve vztahu k sobě samému i ostatním lidem atd. V této souvislosti škola volí především tyto metodické pedagogické přístupy ve výuce:

- podpora samostudia žáků v prostředí Moodle formou zpráv, e-mailů, diskusních fór, chatů…
- řízený rozhovor při vyučování předmětů v denní formě vzdělávání
- samostatné řešení úkolů a prezentace výsledků
- týmová práce ve skupině o ve dvojicích
- práce s prostředky informačních a komunikačních technologií
- setkávání se s odborníky ve svém oboru
- vlastní pracovní činnost žáků při praktickém vyučování
- prezentace svých dovedností
- individuální i skupinové konzultace
- …

K žákům se vyučující snaží přistupovat vždy diferencovaně dle individuálních možností žáků na základě inkluzivních principů a věkových specifik. Ve vyučování preferujeme autodidaktické metody s reflexí, žákům dáváme samostatné úkoly dle jejich individuálních možností, učení přizpůsobujeme životním situacím a jejich zkušenostem, klademe před ně řešení problémů a úkolů a do výuky zařazujeme pravidelně týmovou práci v podobě zpracování společných e-úkolů ve studijní zóně.
Vedení školy pracuje s pedagogickým sborem a snaží se o jeho neustále vzdělávání a posun vpřed vzhledem k moderním výukovým metodám. Vyučující jsou pravidelně proškolováni v oblasti ICT a práce ve studijní zóně školy. Proto byla v posledních letech silně potlačena transmisivní výuka ve prospěch výuky komunikativní, problémové a aktivizující, a to i v kombinované formě vzdělávání.
Výuka každého předmětu je rozdělena na část denní a část distanční. Časové dotace jednotlivých předmětů vychází z RVP a rozdělení na denní a distanční část z mnohaletých zkušeností vyučujících a vedení školy. Do dotace teoretického vyučování jsou zařazeny jak předměty všeobecně vzdělávací, tak předměty odborné. Všechny předměty mají bohatou a stálou podporu v e-learningovém prostředí LMS Moodle v podobě studijní zóny školy a žáci mohou být v nepřetržitém kontaktu se svými vyučujícími.

Na začátku prvního ročníku žáci absolvují kurs Úvodu do studia, ve kterém jsou seznámeni se systémem distanční výuky, s možnostmi komunikace se školou a s vyučujícími jednotlivých vyučovacích předmětů dle tohoto školního vzdělávacího programu.

Ve druhém, třetím a čtvrtém ročníku žáci absolvují Odborný výcvik. Kromě toho ve druhém ročníku žáci absolvují dva týdny odborné praxe a ve třetím ročníku pak tři týdny odborné praxe. Při této praxi si prakticky ověří získané teoretické znalosti získané ve škole. Praktické vyučování žáků probíhá na reálných pracovištích školy. Ta slouží k upevnění získaných jednak teoretických a jednak již praktických zkušeností a dovedností.

Výukovou strategií školy u kombinované formy vzdělávání je okamžitá aplikace teoretických poznatků v praxi. Předchozí znalosti a zkušenosti žáků toto totiž na kombinovaném studiu umožňují.

Žáci využívají nadstandardně a moderně zařízené učebny. V každé učebně je interaktivní tabule nebo projektor s promítacím plátnem. Každý z vyučujících má k dispozici notebook, s jehož pomocí vypracovává přípravy na výuku. Notebooky s dataprojektory používají učitelé také ve své každodenní pedagogické praxi. Výuka probíhá rovněž v multimediálních počítačových učebnách s výpočetní technikou. Všechny budovy školy jsou pokryty kvalitním bezdrátovým připojením k internetu, které mohou všichni žáci volně využívat. Pro budoucí uplatnění žáků v praxi jsou důležité také cizí jazyky. Proto výuka jazyků probíhá převážně v moderních jazykových učebnách.

## 4.4 Organizace výuky

### 4.4.1 Organizace výuky podle tohoto ŠVP

Výuka žáků je organizována jako čtyřleté kombinované studium. Při vzdělávání se kombinuje denní forma vzdělávání s distanční formou vzdělávání.
Vzdělávání je ukončeno maturitní zkouškou dle příslušných právních předpisů a poskytuje střední vzdělání s maturitní zkouškou.
Závazné učivo všeobecného a odborného vzdělávání je realizováno dle RVP oboru 65-41-L/01 Gastronomie v aktuálním znění.
Škola zajišťuje teoretické i praktické vyučování.
Kvalitní teoretické vzdělávání je efektivně podpořeno praktickým vyučováním v průběhu studia.
Teoretické vyučování a cvičení jsou zajišťovány v učebnách, odborných učebnách (učebny ICT, učebny s interaktivními tabulemi, specializované jazykové učebny).
Základem vzdělávání je blok povinných teoretických předmětů, které zajišťují naplnění minimálních požadavků RVP na absolventa. Konkrétní termíny konání teoretického vyučování v daném školním roce stanoví ředitel školy.

### 4.4.2 Organizace praktického vyučování

Praktické vyučování je realizováno formou odborného výcviku, odborné praxe a cvičení.
Praktické vyučování vyjma cvičení probíhá 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.
Výuku praktického vyučování vyjma cvičení realizují učitelé praktického vyučování a procvičování dovedností žáků na pracovištích fyzických nebo právnických osob je prováděno za vedení a dozoru instruktorů.
Praktické vyučování je realizováno formou odborného výcviku, odborné praxe a cvičení:

- ve druhém, třetím a čtvrtém ročníku se koná odborný výcvik

- ve druhém a třetím ročníku se koná odborná praxe (blokově)
    - ve 2. ročníku 2 týdny celkem v rozsahu 70 vyučovacích hodin
    - ve 3. ročníku 3 týdny celkem v rozsahu 105 vyučovacích hodin
- v 1. ročníku probíhá cvičení v předmětu Informatika a ve vyučovacím předmětu Profesní komunikace

Konkrétní termíny konání praktického vyučování v daném školním roce stanoví ředitel školy.
Konání části odborné praxe v rozsahu až 2 týdnů může ředitel školy stanovit v souladu s RVP na období prázdnin.

## 4.5 Komunikace žáků s vyučujícími

Žáci mají mnoho možností, jak komunikovat se svými vyučujícími mimo přímou výuku, která je realizována denní formou vzdělávání.
První komunikační kanál představuje studijní zóna školy, tedy e-learningové prostředí LMS Moodle, v jehož rámci organizujeme pro žáky pravidelné konzultace s vyučujícími po chatu nebo žákovská diskusní fóra, kde si žáci mohou být oporou vzájemně. Žáci mohou svým učitelům zanechat také kdykoli off-line zprávu podobnou e-mailu.
Kromě e-learningového prostředí LMS Moodle mohou žáci své vyučující kdykoli kontaktovat přes školní e-mail nebo na mobilní telefon.
Kromě těchto moderních komunikačních kanálů mohou žáci využít osobních konzultací s vyučujícími.

## 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. Vzdělávání směřuje k rozvíjení jak klíčových tak i odborných kompetencí žáků. Žáci si prohloubí a rozvinou, v návaznosti na již dosažené předešlé vzdělání na základní škole a podle svých individuálních schopností a potřeb, následující klíčové a odborné kompetence.

**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 vzděláváni 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 absolventi:

- 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, pravidel racionální výživy a dalších hledisek

**Ovládali technologii přípravy pokrmů**, tzn. aby absolventi:

- znali druhy, využití, vlastnosti a způsoby uchovávání potravin, polotovarů i hotových výrobků
- dokázali posoudit složení, jakost, biologickou a energetickou hodnotu a nejvhodnější způsob technologického zpracování potravin
- zvládli zorganizovat činnost pracovního týmu a provozu výrobního střediska
- dokázali připravit pokrmy pro běžné i slavnostní příležitosti, pro dietní stravování, typické pokrmy národní, regionální a cizích kuchyní
- pracovali správně s výživovými a technologickými normami, s hygienickými předpisy
- byli připraveni pracovat s novými technologickými postupy a zařízeními
- znali účel kritických bodů HACCP a jejich aplikaci v gastronomickém provozu

**Ovládali techniku odbytu a obsluhy**, tzn. aby absolventi:

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

- dbali na estetiku při pracovních činnostech
- prováděli vyúčtování s hostem

**Vykonávali řídící činnosti ve stravovacím provozu**, tzn. aby absolventi:

- sestavovali nabídkové listy, jídelní a nápojové lístky a menu pro různé společenské příležitosti
- ovládali organizaci práce v odbytovém středisku a koordinaci činností výrobního a odbytového úseku
- organizačně zajišťovali přípravu, průběh a ukončení různých gastronomických akcí

**Vykonávali obchodně podnikatelské aktivity**, tzn. aby absolventi:

- sjednávali odbyt výrobků a služeb, prováděli vyúčtování
- připravili podklady pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu
- kalkulovali cenu výrobků a služeb
- orientovali se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování
- orientovali se v moderních formách prodeje
- 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
- zajišťovali základní operace personálního charakteru

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

- chápali bezpečnost práce jako součást péče o zdraví své i svých spolupracovníků (i klientů a zákazníků) i 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
- znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci
- 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
- byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci
- uplatňovali 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 a dobrého jména podniku
- dodržovali stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
- dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana)

**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 i mimo ni

Průřezová témata stanovená RVP pro tento obor vzdělání, tedy *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 upevňování 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 v kombinované formě vzdělávání především důslednou kultivací chování a jednání žáků, vytvářením demokratického klimatu školy a promyšleným a funkčním používáním různých strategií výuky. Většina žáků je již dospělých. 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.

Druhým důležitým vyučovacím předmětem pro realizaci tohoto průřezového tématu je Dějepis. Velkým přínosem výuky tohoto předmětu je především prohlubování občanské kompetence a kulturního povědomí žáků – žáci se učí uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost, současnost i budoucnost především v evropském ale i světovém kontextu stejně tak jako vlastní kulturní a osobnostní identitu. Učí se žít v pluralitní společnosti současnosti, bojovat proti rasismu, terorismu a xenofobii. Podporuje výchovu žáků k úctě k demokracii, jejím hodnotám a základním principům. Žáci jsou seznamováni s kladnými vzory minulosti.

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.

Průřezové téma Občan v demokratické společnosti dále realizujeme také promyšleným a funkčním používáním různých strategií a metod výuky v denní formě vzdělávání. Dobré znalosti žáků 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.

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 studia. Řada žáků školy v kombinované formě vzdělávání se do školy vrátila po delší pauze a tento návrat a jeho zvládnutí je stěžejní pro jejich další vzdělávání.

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.

### 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 poukázání 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 společenskovědního 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.

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 dějepise žáci neučí pouze to, kdy průmyslová revoluce 18. a 19. století začala, jaký měla průběh a jaké důsledky, ale diskutují společně o tom, jaký vliv měla průmyslová

revoluce na životní prostředí; 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 třídit 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. 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 ekonomických věd, 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, píší 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. 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. 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 závislostem 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 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.ssgh.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).

### 4.8.1 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.
Podklady pro hodnocení a klasifikaci získávají učitelé zpravidla kontrolními písemnými pracemi či na základě ústního zkoušení.

Ke klasifikaci z předmětu však s ohledem na počet konzultačních hodin postačí i jen jedna známka z kontrolní písemné práce, jejímž obsahem bylo ověření znalostí učiva za celé příslušné pololetí nebo alespoň dvě známky získané v průběhu pololetí.

Na žádost žáka může učitel provést ověření a hodnocení znalostí žáka i mimo stanovenou dobu vyučování, a to zejména v konzultačních hodinách učitele.

### 4.8.2 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.

### 4.8.3 Obecná kritéria stupňů hodnocení v předmětech vyučovaných formou učební a odborná praxe

Teoretická část těchto předmětů 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 podněcován. 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.

## 4.9 Maturitní zkouška

Studium je zakončeno maturitní zkouškou dle platných právních předpisů v době jejího konání. Obsah a organizace maturitní zkoušky se řídí platnými předpisy. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o maturitní zkoušce.

### 4.9.1 Volitelné zkoušky společné části maturitní zkoušky

V souladu s platným Školským zákonem č. 561/2004 Sb. ve znění pozdějších předpisů již není v kompetenci ředitele školy stanovovat volitelné zkoušky společné části maturitní zkoušky. Dřívější § 78 odst. 6 byl ze Školského zákona vypuštěn.

### 4.9.2 Charakteristika obsahu a formy profilové části maturitní zkoušky

Profilová část maturitní zkoušky zajišťovaná školou se skládá ze dvou samostatných zkoušek:

1) Název zkoušky: **Gastronomie**
   Forma zkoušky: písemná zkouška
   Obsah zkoušky: učivo předmětů Technologie, Stolničení a Potraviny a výživa

**2)** Název zkoušky: **Výroba a odbyt v gastronomii**
   Forma zkoušky: praktická zkouška
   Obsah zkoušky: učivo předmětů Odborný výcvik a Odborná praxe

## 4.10 Charakteristika podpory vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

### 4.10.1 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Škola má se vzděláváním žáků se speciálními vzdělávacími potřebami mnohaleté zkušenosti. Zabezpečení kvalitního vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami patří mezi priority školy.

Legislativní vymezení vzdělávání těchto žáků vychází ze školského zákona a prováděcích vyhlášek v platném znění.

Žáky se speciálními vzdělávacími potřebami jsou žáci, kteří k naplnění svých vzdělávacích možností nebo k uplatnění nebo užívání svých práv na rovnoprávném základě s ostatními intaktními žáky školy potřebují poskytnutí podpůrných opatření.

Těmito podpůrnými opatřeními se rozumí především nezbytné úpravy ve vzdělávacím procesu na Střední škole gastronomické a hotelové s.r.o., které budou odpovídat žákovu zdravotnímu stavu, kulturnímu prostředí, ze kterého přichází, nebo jiným životním podmínkám žáka, které mohou jeho vzdělávání ovlivnit. Škola a její výchovná poradkyně velice úzce spolupracuje s Pedagogicko-psychologickou poradnou pro Prahu 1, 2 a 4. Právě úzká a kvalitní spolupráce se školským poradenským zařízením zaručuje efektivní realizaci poskytování podpůrných opatření žákům.

Škola při vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami již mnoho let uplatňuje principy diferenciace a individualizace vzdělávacího procesu. Jednotliví vyučující často střídají formy i metody výuky tak, aby vzdělávání všech žáků bylo efektivní a vedlo k požadovaným výstupům dle RVP. Ve výuce je rovněž používáno formativní hodnocení žáků.

Škola přistupuje k žákům se speciálními vzdělávacími potřebami individuálně. Na základě jejich individuálních potřeb uzpůsobuje vzdělávání, tj. zejména formy a metody výuky v rámci podpůrných opatření prvního stupně. Formy a metody výuky škola upravuje tak, aby co nejlépe odpovídaly vzdělávacím potřebám a možnostem žáka. Škola vytváří optimální podmínky, které takovéto individuálně uzpůsobené vzdělávání umožní.

Celý pedagogický sbor školy je v oblasti vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami pravidelně, systematicky a dlouhodobě proškolován 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 prvního stupně, a to i bez doporučení školského poradenského zařízení. Cílem těchto podpůrných opatření je vyrovnávat podmínky ke vzdělávání žáka, které mohou být ovlivněny mírnými problémy.

V případě doporučení školského poradenského zařízení a informovaného souhlasu zletilého žáka nebo zákonného zástupce nezletilého žáka škola poskytuje žákovi podpůrná opatření druhého až pátého stupně, a to dle doručeného doporučení školského poradenského zařízení. Cílem těchto opatření je vyrovnání podmínek ke vzdělávání, které jsou způsobeny závažnými obtížemi, které svůj základ mohou mít v nepřipravenosti žáka na školu, odlišných životních podmínkách a odlišném kulturním prostředím, ze kterého daný žák přichází.

Podpůrná opatření škola poskytuje samostatně nebo v kombinaci různých druhů a stupňů v souladu se zjištěnými speciálními vzdělávacími potřebami žáka.

Mezi podpůrná opatření, které škola poskytuje, patří například:

a) poradenská pomoc školy žákovi, rodičům žáků a jejich zákonným zástupcům prostřednictvím hlavně výchovné poradkyně a školního psychologa
b) použití kompenzačních pomůcek a speciálních učebnic
c) úprava organizace výchovně-vzdělávacího procesu
d) úprava obsahu vzdělávání
e) úprava hodnocení průběhu a výsledků vzdělávání žáka se speciálními vzdělávacími potřebami
f) úprava forem a metod vzdělávání
g) případné zabezpečení výuky předmětů speciálně pedagogické péče
h) případná úprava očekávaných výstupů vzdělávání v mezích stanovených RVP
i) případné prodloužení délky vzdělávání až o dva roky
j) případné využití asistenta pedagoga nebo využití dalšího pedagogického pracovníka
k) povolení vzdělávání podle IVP

l) a další

V případě nezletilých žáků je předpokladem pro efektivní vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami pravidelná kvalitní spolupráce s rodinou žáka.

Pedagogičtí pracovníci školy provádí při výuce základní pedagogickou diagnostiku. Nejdříve se pokusí o účelnou podporu žáka sama škola, aniž by se nutně obracela na školské poradenské zařízení. Využije k tomu opatření prvního stupně dle platné vyhlášky. V případě, že je zřejmé, že obtíže žáka ve vzdělávání přetrvávají i po využití podpůrných opatření, nebo v případě, kdy je zřejmé, že tyto obtíže jsou závažnějšího charakteru, doporučí škola žákovi a jeho zákonnému zástupci návštěvu školského poradenského zařízení.

Ke zmapování forem a možností podpory daného žáka je využívána jeho přímá podpora ve výuce pedagogickým pracovníkem. Pokud tato podpora nedostačuje nebo pokud žákovi obtíže vyžadují spolupráci více pedagogických pracovníků, vytváří škola plán pedagogické podpory daného žáka, se kterým je seznámen žák, jeho zákonný zástupce a všichni vyučující daného žáka. Tento plán pedagogické podpory obsahuje popis obtíží žáka, cíle a způsoby jejich vyhodnocování. Na jeho základě jsou žákovi poskytována podpůrná opatření prvního stupně. Všichni vyučující, kteří daného žáka vyučují, se pravidelně scházejí, konzultují a plán pedagogické podpory žáka vyhodnocují.

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 4G. 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).

**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 vzdělávají společně a učitelé jejich individuální 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

### 4.10.2 Vzdělávání 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 zvládání 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.

### 4.10.3 Vzdělávání žáků s odlišným mateřským jazykem

Vzdělávání žáků cizinců a žáků s odlišným mateřským jazykem upravuje § 20 školského zákona v platném znění.

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**

Při přijímání uchazečů do školy má škola rovný přístup ke všem těmto uchazečům.

Školský zákon deklaruje rovný přístup při přijímání ke vzdělávání, proto mají cizí státní příslušníci stejná práva a povinnosti jako uchazeči z ČR. Přesto se přijetí cizinců z několika důvodů liší. V souladu se školským zákonem prokazují někteří uchazeči znalost českého jazyka, která je potřebná ke studiu, pohovorem.

**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 s odlišným mateřským jazykem. 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.

## 4.11 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 zdraví 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.

## 4.12 Finanční nároky na vzdělávání

Předpokladem pro studium oboru 65-41-L/01 Gastronomie v kombinované formě vzdělávání je možnost využití speciálních studijních pomůcek umožňujících žákům samostatné avšak vyučujícími řízené vzdělávání a přímý rychlý kontakt se školou a studijním tutorem. Těmito pomůckami jsou osobní počítač nebo notebook s běžným softwarovým vybavením (textový editor, tabulkový editor, internetový prohlížeč…) a přístupem na síť internet.

Ke všem vyučovaným předmětům poskytuje škola žákům rozsáhlou internetovou interaktivní podporu v prostředí LMS Moodle a další online podpory výuky. Tyto podpory v sobě zahrnují jak studijní materiály, tak i rady a doporučení pro vzdělávání a opakovací a testovací materiály.

Pomocí počítače budou žáci rovněž se školou komunikovat (e-mail, chat, diskuze…)

Finanční nároky na vzdělávání hrazené žákem tedy představuje zejména školou vybíraná úplata za vzdělávání (školné), náklady na pořízení a provoz vlastního PC žáka a na internetovou konektivitu žáka.

# 5 Učební plán a přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP

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: 731 672 548
email: info@ssgh.cz
web: www.ssgh.cz

Rámcový vzdělávací program: 65-41-L/01 Gastronomie
Č.j. 12698/2007-23

| | |
|---|---|
| Název školního vzdělávacího programu: | Gastronomie |
| Kód a název oboru vzdělání: | 65-41-L/01 Gastronomie |
| Forma vzdělávání: | kombinovaná jako kombinace denní a distanční formy vzdělávání |
| Stupeň poskytovaného vzdělávání: | střední vzdělání s maturitní zkouškou |
| Platnost ŠVP: | 1.9.2020 (počínaje 1. ročníkem) |

**Podíl vyučovacích hodin dle ŠVP:**

| | |
|---|---|
| Celkem vyučovacích hodin za dobu vzdělávání: | 1956 |
| - z toho vyučovacích hodin v denní formě vzdělávání: | 1006 (51,5%) |
| - z toho vyučovacích hodin v distanční formě vzdělávání | 950 (48,5%) |

Pro denní formu vzdělávání předepisuje rámcový vzdělávací program bez vzdělávací oblasti Vzdělávání pro zdraví celkem 3840 vyučovacích hodin. V souladu s koeficientem financování 40% je nutno odučit minimálně 1536 vyučovacích hodin za celou dobu vzdělávání. K tomuto počtu přidala škola celkem 420 vyučovacích hodin.

## 5.1 Učební plán

| obor: 65-41-L/01 Gastronomie | | Dotace vyučovacích hodin v jednotlivých ročnících | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Závaznost vyučovacích předmětů | názvy vyučovacích předmětů | 1. ročník | | 2. ročník | | 3. ročník | | 4. ročník | | Celkem | | | dělené hodiny v denní formě |
| | | denní | dist. | denní | dist. | denní | dist. | denní | dist. | celkem | denní | dist. | |
| Povinné vyučovací předměty | **Český jazyk a literatura** | 30 | 40 | 30 | 20 | 30 | 20 | 40 | 30 | **240** | 130 | 110 | |
| | **Anglický jazyk / první** | 40 | 30 | 30 | 20 | 30 | 20 | | | **170** | 100 | 70 | 170 |
| | **Občanská nauka** | 8 | 40 | | | | | | | **48** | 8 | 40 | |
| | **Dějepis** | 8 | 40 | | | | | | | **48** | 8 | 40 | |
| | **Základy přírodních věd** | | | 8 | 50 | | | | | **58** | 8 | 50 | |
| | **Matematika** | | | 20 | 40 | 20 | 50 | | | **130** | 40 | 90 | |
| | **Informatika** | 30 | 60 | | | | | | | **90** | 30 | 60 | 90 |
| | **Profesní komunikace** | 8 | 40 | | | | | | | **48** | 8 | 40 | 48 |
| | **Ekonomické vědy** | | | 8 | 60 | 8 | 60 | | | **136** | 16 | 120 | |
| | **Potraviny a výživa** | | | | | 8 | 40 | 20 | 60 | **128** | 28 | 100 | |
| | **Stolničení** | | | 10 | 30 | 20 | 30 | 20 | 30 | **140** | 50 | 90 | |
| | **Technologie** | | | 30 | 55 | 10 | 15 | 10 | 10 | **130** | 50 | 80 | |
| | **Odborný výcvik** | | | 150 | | 160 | | 120 | | **430** | 430 | 0 | 430 |
| Volitelné vyučovací předměty | | | | | | | | | | | | | |
| Druhý cizí jazyk | **Německý jazyk / druhý** | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | | | **120** | 60 | 60 | 120 |
| | **Ruský jazyk / druhý** | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | | | **120** | 60 | 60 | 120 |
| | **Španělský jazyk / druhý** | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | | | **120** | 60 | 60 | 120 |
| Seminář | **Seminář anglického jazyka** | | | | | | | 40 | | **40** | 40 | 0 | 40 |
| | **Seminář španělského jazyka** | | | | | | | 40 | | **40** | 40 | 0 | 40 |
| | **Seminář ruského jazyka** | | | | | | | 40 | | **40** | 40 | 0 | 40 |
| | **Seminář matematiky** | | | | | | | 40 | | **40** | 40 | | 40 |
| | **Seminář německého jazyka** | | | | | | | 40 | | **40** | 40 | 0 | 40 |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | Celkem | 144 | 270 | 306 | 295 | 306 | 255 | 250 | 130 | 1956 | 1006 | 950 | 1298 |

**Poznámky k učebnímu plánu**

V tabulce jsou uvedeny vyučovací předměty povinné a vyučovací předměty volitelné. Kromě těchto předmětů je dále vyučován povinný vyučovací předmět Odborná praxe, a to formou praktického vyučování – odborné praxe.

U volitelného předmětu *Druhý cizí jazyk* žák provede na začátku vzdělávání povinně volbu jednoho z následujících předmětů:

Německý jazyk / druhý
Ruský jazyk / druhý
Španělský jazyk / druhý

Pokud žák volbu ve stanoveném termínu neprovede, určí Druhý cizí jazyk žákovi ředitel školy. Z organizačních/kapacitních důvodů může ředitel školy volbu žáka změnit a zařadit jej ke vzděláváním jím určeného cizího jazyka.

Volba druhého cizího jazyka platí po celou dobu vzdělávání. Ředitel školy může povolit žákovi na základě jeho žádosti změnu druhého cizího jazyka v průběhu studia. Ředitel žákovi vyhoví, umožňují-li to kapacitní možnosti školy. Je-li takováto žádost podána nejpozději do konce 1. pololetí 1. ročníku, vyhoví ředitel bez stanovení rozdílových zkoušek.

U volitelného předmětu Seminář žák provede do konce 2. pololetí 3. ročníku povinně volbu jednoho z následujících předmětů: Seminář matematiky, Seminář anglického jazyka, Seminář německého jazyka, Seminář španělského jazyka nebo Seminář ruského jazyka.

Pokud žák volbu ve stanoveném termínu neprovede, určí Seminář žákovi ředitel školy. Z organizačních/kapacitních důvodů může ředitel školy volbu žáka změnit a zařadit jej ke vzdělávání jím určeného Semináře.

Kromě výše specifikované výuky:

V prvním ročníku proběhne před zahájením vlastní výuky blokový kurz Úvod do studia. Nejedná se o vyučovací předmět.

Mezi předměty všeobecně vzdělávací patří: Český jazyk a literatura, Anglický jazyk / první, Druhý cizí jazyk, Seminář, Občanská nauka, Dějepis, Základy přírodních věd, Matematika, Informatika a Profesní komunikace. Mezi předměty odborné patří pak Ekonomické vědy, Potraviny a výživa, Stolničení, Technologie, Odborný výcvik, a Odborná praxe.

**Forma a podíl praktického vyučování**:

| Forma praktického vyučování | Vyučovací předmět | Ročník |
|---|---|---|
| Odborný výcvik | Odborný výcvik | 2., 3. a 4. |
| Odborná praxe | Odborná praxe | 2. a 3. |
| Cvičení | Informatika | 1. |
| | Profesní komunikace | 1. |

Praktické vyučování je realizováno formou odborného výcviku, odborné praxe a cvičení:

- ve druhém, třetím a čtvrtém ročníku se vyučuje vyučovací předmět odborný výcvik; vyučovací hodina odborného výcviku trvá v souladu s § 26 odst. 1 školského zákona 60 minut
    - ve 2. ročníku 150 vyučovacích hodin
    - ve 3. ročníku 160 vyučovacích hodin
    - ve 4. ročníku 120 vyučovacích hodin
- ve druhém a třetím ročníku se koná odborná praxe (blokově)
    - ve 2. ročníku 2 týdny celkem v rozsahu 70 vyučovacích hodin
    - ve 3. ročníku 3 týdny celkem v rozsahu 105 vyučovacích hodin
- v 1. probíhají cvičení v předmětu Informatika – jsou realizována v odborných učebnách
- v 1. ročníku probíhá cvičení v předmětu Profesní komunikace – je realizováno v odborných učebnách

Konkrétní termíny konání praktického vyučování v daném školním roce stanoví ředitel školy. Konání části odborné praxe v rozsahu až 2 týdnů může ředitel školy stanovit v souladu s RVP na období prázdnin.

Sloupec „Dělené hodiny v denní formě“ 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.

**Rozvržení výuky ve školním roce**

Výuka probíhající denní formou vzdělávání se realizuje v jednotlivých vyučovacích dnech, kdy počet vyučovacích hodin v jednom dni respektuje požadavky vyhlášky 13/2005 Sb. Ředitel školy stanoví termíny těchto vyučovacích dnů.

Výuka probíhající distanční formou vzdělávání probíhá jako samostatné vzdělávání žáků uskutečňované převážně prostřednictvím tzv. studijní zóny školy, tedy informačního systému LMS Moodle při využití školou speciálně vyvinutých studijních pomůcek a opor. Časové rozvržení tohoto vzdělávání v rámci pololetí si stanoví žák sám.

Škola stanoví rozložení učiva do jednotlivých pololetí jednotlivých vyučovacích předmětů.
Počet vyučovacích hodin stanovený pro učivo rozvržené do distanční formy vzdělávání představuje kvalifikovaný odhad doby potřebné pro zvládnutí tohoto učiva. Skutečná doba vzdělávání studenta v distančním vzdělávání se od tohoto odhadu může lišit zejména v závislosti na studijních předpokladech, předchozích znalostech a předchozí praxi žáků. Výše uvedený počet hodin distančního vzdělávání tedy není z pohledu žáků závazným časovým limitem, který musí věnovat vzdělávání v LMS Moodle.

## 5.2 Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP

| 65-41-L/01 Gastronomie (kombinovaná) | Střední škola gastronomická a hotelová s.r.o. | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Vzdělávací oblast | Základní počet hodin RVP | Počet disponi-bilních hodin RVP | Hodiny přidané školou nad rámec RVP | Celkový počet hodin ŠVP | Název předmětu ŠVP | Počet hodin ŠVP |
| Český jazyk | 64 | 50 | 6 | 120 | *Celkem za předměty* | *120* |
| | | | | | Český jazyk a literatura | 120 |
| Dva cizí jazyky | 205 | 50 | 35 | 290 | *Celkem za předměty* | *290* |
| | | | | | Anglický jazyk / první | 170 |
| | | | | | Druhý cizí jazyk | 120 |
| Společenskovědní vzdělávání | 64 | 14 | 18 | 96 | *Celkem za předměty* | *96* |
| | | | | | Občanská nauka | 48 |
| | | | | | Dějepis | 48 |
| Přírodovědné vzdělávání | 51 | 0 | 7 | 58 | *Celkem za předměty* | *58* |
| | | | | | Základy přírodních věd | 58 |
| Matematické vzdělávání | 128 | 0 | 2 | 130 | *Celkem za předměty* | *130* |
| | | | | | Matematika | 130 |
| Estetické vzdělávání | 64 | 46 | 10 | 120 | *Celkem za předměty* | *120* |
| | | | | | Český jazyk a literatura | 120 |
| Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích | 51 | 0 | 35 | 86 | *Celkem za předměty* | *86* |
| | | | | | Informatika | 86 |
| Ekonomika a podnikání | 128 | 10 | 28 | 166 | *Celkem za předměty* | *166* |
| | | | | | Ekonomické vědy | 136 |
| | | | | | Odborný výcvik | 30 |
| Výživa | 102 | 30 | 52 | 184 | *Celkem za předměty* | *184* |
| | | | | | Potraviny a výživa | 128 |
| | | | | | Odborný výcvik | 56 |
| Výroba a odbyt v gastronomii | 320 | 120 | 125 | 565 | *Celkem za předměty* | *565* |
| | | | | | Stolničení | 140 |
| | | | | | Technologie | 130 |
| | | | | | Odborný výcvik | 295 |
| Komunikace ve službách | 38 | 1 | 62 | 101 | *Celkem za předměty* | *101* |
| | | | | | Profesní komunikace | 48 |
| | | | | | Informatika | 4 |
| | | | | | Odborný výcvik | 49 |
| Seminář | 0 | 0 | 40 | 40 | *Celkem za předměty* | *40* |
| | | | | | Seminář | 40 |
| Celkem | 1215 | 321 | 420 | 1956 | | 1956 |

**Poznámky k přehledu rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP:**

1. *Hodinová dotace jednotlivých vyučovacích předmětů je odvozena od rámcového rozvržení obsahu vzdělávání v RVP.*

2. *Počet vyučovacích hodin stanovený pro učivo rozvržené do distanční formy vzdělávání představuje kvalifikovaný odhad doby potřebné pro zvládnutí tohoto učiva. Skutečná doba vzdělávání žáka v distančním vzdělávání se od tohoto odhadu může lišit zejména v závislosti na studijních předpokladech, předchozích znalostech a předchozí praxi žáků. Výše uvedený počet hodin distančního vzdělávání tedy není z pohledu žáků závazným časovým limitem, který musí věnovat vzdělávání v LMS Moodle.*

## 5.3 Prokázání splnění minimálního počtu vyučovacích hodin za celou dobu vzdělávání:

| Vzdělávací oblast | Celkový počet RVP | Celkový počet ŠVP | Rozdíl celkového počtu RVP a ŠVP |
|---|---|---|---|
| Český jazyk | 64 | 120 | 56 |
| Dva cizí jazyky | 205 | 290 | 85 |
| Společenskovědní vzdělávání | 64 | 96 | 32 |
| Přírodovědné vzdělávání | 51 | 58 | 7 |
| Matematické vzdělávání | 128 | 130 | 2 |
| Estetické vzdělávání | 64 | 120 | 56 |
| Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích | 51 | 86 | 35 |
| Ekonomika a podnikání | 128 | 166 | 38 |
| Výživa | 102 | 184 | 82 |
| Výroba a odbyt v gastronomii | 320 | 565 | 245 |
| Komunikace ve službách | 28 | 101 | 73 |
| seminář | 0 | 40 | 40 |
| **celkem** | **1205** | **1956** | **751** |

## 5.4 Plán rozložení týdnů ve školním roce:

| činnost | 1.roč. | 2. roč. | 3.roč. | 4. roč. |
|---|---|---|---|---|
| období vyučování dle ředitelem školy stanoveného rozpisu | 32 | 32 | 32 | 26 |
| časová rezerva, opakování učiva, přednášky zajímavých osobností atp. | 6 | 1 | 1 | 1 |
| odborný výcvik | | 3 | 2 | 2 |
| odborná praxe | | 2 | 3 | |
| maturitní zkouška | | | | 6 |
| období po maturitní zkoušce do 30. 6. | | | | 3 |
| prázdniny a dny pracovního volna | 4 | 4 | 4 | 4 |
| celkem | 42 | 42 | 42 | 42 |

# 6 Popis zajištění výuky v ŠVP

## 6.1 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 učebny
3) odborná učebna informačních a komunikačních technologií vybavená speciálním ergonomickým školním nábytkem, serverem, počítačovou sítí, žákovskými ICT stanicemi, tiskárnou a audiovizuální technikou; minimální softwarové vybavení Windows, textový editor, tabulkový procesor, databázový systém, grafický procesor, internetový prohlížeč, emailový klient, antivirová ochrana, program na výuku psaní na klávesnici
4) odborná učebna pro výuku cizích jazyků vybavená multimediální a prezentační technikou, množstvím didaktických a metodických pomůcek
5) 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 / chladící box, ruční mixer, šlehač, nádobí a běžné drobné kuchyňské nástroje a náčiní .
6) odborná učebna pro výuku stolničení vybavená např. barovým pultem, baristickými potřebami, el. mixérem, vinotékou, myčkou, výrobníkem ledu, chladícím zařízením, sklem, porcelánem, příbory apod.
7) 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.)
8) učební a výukové texty a materiály akcentující nejnovější poznatky z oboru.

Efektivní výuka dále vyžaduje pracoviště praktického vyučování (odborného výcviku a odborné praxe) vybavené např. těmito stroji a zařízeními: univerzální šlehací a hnětací stroje, stroje na tepelnou úpravu – sporáky, elektrické 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 právnickými a fyzickými osobami majícími oprávnění k podnikání v oblasti gastronomie.

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

Distanční část výuky je realizována pomocí e-learningového prostředí Moodle. Škola disponuje vlastním serverem, vysokorychlostní internetovou linkou, zaměstnává dva zkušené správce systému Moodle a spolupracuje s externí společností RokIT.

E-learningové vzdělávací materiály vyvinul kolektiv autorů – učitelů školy na základě několikaleté zkušenosti.

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

## 6.2 Personální zajištění

Výuku podle ŠVP Gastronomie vyžaduje výuku kvalifikovanými učiteli podle § 9 a § 12 zákona 563/2004 Sb., kteří se po dobu své pedagogické činnosti dále vzdělávají.

Další vzdělávání pedagogických pracovníků je 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 27/2016 Sb. o vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných. 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.

Ke dni vydání tohoto ŠVP škola disponuje dostatečným množstvím kvalifikovaných pedagogických pracovníků.

# 7 Charakteristika spolupráce se sociálními partnery

Škola identifikovala jako klíčové sociální partnery jednak potenciální zaměstnavatele absolventů a vysoké školy především ekonomického a hotelového zaměření.

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 konzultuje i obsah ŠVP, zejména v oblasti odborného vzdělávání. 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. 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 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 jak gastronomického a hotelového typu tak i ekonomického zaměření. Lze tedy říci, že drtivá většina absolventů naší školy, pokud jde studovat na vysokou školu, volí právě školu takovéhoto 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.

Střední škola gastronomická a hotelová s.r.o. začala v důsledku rozmachu oboru Gastronomie na škole komunikovat a navazovat kontakty a partnerství rovněž se školami s dominujícími ekonomickými obory jako např. s Bankovním institutem -vysokou školou nebo s německou Hochschule Fresenius.

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 Gastronomie neustále roste konkurence, což je motivací pro školu, aby její absolventi na trhu práce vynikali nad absolventy ostatních středních odborných škol.

Škola uzavřela partnerství rovněž s několika zahraničními školami obdobného zaměření jako např. George Brown College v kanadském Torontu, Valencia College v americkém Orlandu nebo Jinsong Vocational School v čínském Pekingu.

# 8 Kolektiv autorů

Školní vzdělávací program Gastronomie vypracovali učitelé všeobecně vzdělávacích a odborných předmětů a učitelé praktického vyučování ze Střední školy gastronomické a hotelové s.r.o., Vrbova 1233, Praha 4 – 147 00 v školním roce 2019 / 2020 pod vedením koordinátora ŠVP PhDr. Karla Vratišovského.

# 9 Učební osnovy

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:**

Předmět Český jazyk a literatura se vyučuje ve všech ročnících čtyřletého 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 vyučovacími předměty Občanská nauka a Dějepis.

**Obecné cíle:**

Oblast Vzdělávání a komunikace v českém jazyce vychovává žáky ke sdělnému, 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.
Obecným cílem jazykového vzdělávání je rozvíjet komunikační kompetenci žáků a naučit je užívat jazyka jako prostředku k dorozumívání a myšlení, k přijímání, sdělování a výměně informací 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 žáků.
Obecným cílem estetického vzdělávání je utvářet kladný vztah k materiálním a duchovním hodnotám, snažit se přispívat k jejich tvorbě i ochraně. Vytvořený systém kulturních hodnot pomáhá formovat postoje žáka a je obranou proti snadné manipulaci a intoleranci. Estetické vzdělávání se podílí rovněž na rozvoji sociálních kompetencí žáků. K dosažení tohoto cíle přispívá i jazykové vzdělávání v mateřském jazyce a naopak estetické vzdělávání prohlubuje znalosti jazykové a kultivuje jazykový projev žáků.
Literární výchova kromě výchovy ke čtenářství, rozboru a interpretace uměleckých děl 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.

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

Učivo předmětu Český jazyk a literatura obsahuje mluvnici, gramatiku, slohovou výchovu, práci s textem, kulturu a dějiny české i světové literatury.
Učivo předmětu Český jazyk a literatura se snažíme žákům předat zajímavou formou, která je stimuluje a vede je k rozvoji klíčových kompetencí. Součástí vzdělávání je nejen osvojení vědomostí a dovedností, ale i metod vedoucích k získávání dalších poznatků v celoživotním vzdělávání. Důraz je kladen na využívání různých forem a metod práce. 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. Ve 4. ročníku se část výuky zaměřuje na intenzivnější přípravu k maturitě.

**Hodnocení:**

Hodnocení žáků v předmětu Český jazyk a literatura vychází z Pravidel hodnocení vzdělávání žáků. Žáci se hodnotí z ústního (zejména v maturitním ročníku) a písemného projevu. Při hodnocení žáků se nejvíce oceňuje a hodnotí:
- hloubka porozumění poznatkům, schopnost je aplikovat
- schopnost napsat ucelený text na zadané téma
- 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 se specifickými vzdělávacími potřebami jsou hodnoceni specificky dle doporučení PPP.

**Přínos k realizaci klíčových a odborných kompetencí:**

Předmět Český jazyk a literatura rozvíjí hlavně kompetence komunikativní, občanské a kulturní povědomí, kompetence k řešení 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 obdobná zadání. 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
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.

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. Učitel podporuje schopnost žáků prezentovat svůj názor, a to i před kolektivem, příp. svůj postoj obhájit v diskusi či písemně shrnout.

**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 a Dějepisu. Občanská nauka je propojena s Českým jazykem a literaturou např. v oblasti socializační, v oblasti vlivu náboženství, ideologií a jejich porovnání se současností. V Dějepisu se žáci dotýkají kulturně-historického kontextu, který často razantním způsobem ovlivnil myšlení a tvorbu předních představitelů literatury. Okrajově předmět Český jazyk a literatura zasahuje i do předmětů, Profesní kominikace (tvorba dokumentů), Cizí jazyk (porovnání tvoření slova, přízvuk, obohacování slovní zásoby) a Informatika (tvorba prezentací, obrázky).
Český jazyk a literatura naplňuje především průřezové téma Občan v demokratické společnosti a částečně i průřezové téma Člověk a svět práce, Člověk a životní prostředí a Informační a komunikační technologie.
V rámci průřezového tématu Občan v demokratické společnosti jsou žáci při výuce předmětu Český jazyk a literatura vedeni k tomu, aby:
- měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku;
- byli připraveni si klást základní existenční otázky a hledat na ně odpovědi a řešení;
- hledali kompromisy mezi osobní svobodou a sociální odpovědností a byli kriticky tolerantní;
- byli schopni odolávat myšlenkové manipulaci;
- dovedli se orientovat v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro své různé potřeby;
- dovedli jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení;
- byli ochotni se angažovat nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy a ve prospěch lidí v jiných zemích a na jiných kontinentech;
- vážili si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažili se je chránit a zachovat pro budoucí generace.

V rámci průřezového tématu Člověk a svět práce jsou žáci při výuce předmětu Český jazyk a literatura vedeni k tomu, aby:

- se dovedli písemně i verbálně prezentovat při vstupu na trh práce, sestavovat žádosti o zaměstnání a odpovědi na inzeráty, psát profesní životopisy, průvodní (motivační) dopisy, jednat s potenciálním zaměstnavatelem, zvládat přijímací pohovory, výběrová řízení, konkrétní situace;
- dovedli používat informace jako kritéria rozhodování o další profesní a vzdělávací dráze, vyhledávat a posuzovat informace o povoláních, o vzdělávací nabídce, o nabídce zaměstnání, o trhu práce;
- dovedli pracovat s informačními médii při vyhledávání pracovních příležitostí.

**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 Vzdělávání 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 B1 podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky. Předmět Anglický jazyk úzce souvisí především s předmětem Český jazyk a literatura.

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

Kombinovaná forma výuky tohoto předmětu zahrnuje přibližně stejný počet prezenčních a distančních hodin. Distanční výuka probíhá přes e-learningové prostředí Moodle, kde si žáci prostřednictvím různých cvičení prohlubují učivo z prezenční výuky.

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. Dále jsou ve výuce používány různé formy výuky, a to především samostatná práce žáků prostřednictvím e-learningu, dále pak výuka skupinová, práce ve dvojicích, a individualizovaná výuka (k žákům je přistupováno jako k jednotlivci). Jako učební pomůcku žáci používají vedle učebnice také četné vizuální a audiovizuální materiály jako např. obrázky, fotografie, mapy, filmy, videa, interaktivní tabule, internetové výukové programy apod. Důležitým aspektem výuky je také vzájemná komunikace mezi žáky a vyučujícím. K té slouží možnosti e-learningového prostředí Moodle, především možnost zanechání zprávy, reakce v diskusním fóru daného předmětu, případně odevzdání zadaných prací. Mimo to je umožněno s vyučujícím komunikovat e-mailem, telefonicky, či osobně na konzultačních hodinách daného vyučujícího.

**Hodnocení:**

Hodnocení žáků v předmětu Anglický jazyk vychází z Pravidel hodnocení výsledků vzdělávání žáků .
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 žáků se nejvíce oceňuje a hodnotí:
- účelnost
- rozsah a přesnost slovní zásoby a gramatiky
- fonetické aspekty projevu

Při hodnocení písemného projevu žáků 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 Pravidel hodnocení výsledků vzdělávání žáků. 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 kulturní povědomí a kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám.

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.), pořizovat si poznámky, a využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí. Při společné hodnotící diskuzi 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 nejzásadnější, 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
- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje ústně i písemně a způsobem odpovídajícím dané situaci, adekvátně reagovat na projevy druhých lidí - využívá se brainstorming, panelová diskuze
- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad atd.) - vedeme žáky k tomu, aby si žáci vedli zápisky
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování - žáci uplatňují při rozhovorech, diskuzích a prezentacích zásady verbální a nonverbální komunikace
- zvládat komunikaci nejméně v jednom cizím jazyce při běžné komunikaci v cizojazyčném prostředí - 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)
- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení

Personální a sociální kompetence - kompetence mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledku nezdravého životního stylu a závislosti je učitelem rozvíjena v rámci tematických okruhů Sport, Koníčky, Volný čas, Zdraví 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 lidem z různých sociálních prostředí. žáci si ověřují získané poznatky, kriticky zvažují 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), uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu a podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah. Dále jsou žáci vedeni k rozvoji odpovědnosti, samostatnosti a iniciativy nejen ve vlastním, ale i ve veřejném zájmu, k pochopení zásad společenského chování

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.

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. Po dobu studia se žáci učí pracovat s informacemi z různých zdrojů (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií. Žáci si vštěpují schopnost nalézat relevantní informace z webového prostředí.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám - učitel rozvíjí v žácích odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, uvědomění si významu celoživotního učení hlavně v rámci své jazykové vybavenosti a učí je vhodně komunikovat s potencionálními 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 prostupuje do vzdělávacího obsahu některých dalších vyučovacích předmětů a to zejmena Českého jazyka a literatury a Občanské nauky. V rámci tématu Nakupování a služby nebo Zaměstnání pak žáci využijí znalosti z předmětu Ekonomické vědy. Znalosti Českého jazyka a literatury využijí žáci zejména k osvojení gramatických a stylistických jevů a ke kultuře ústního projevu. 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, výcvik v komunikaci, vyjednávání, řešení konfliktů. V rámci témat, kde se žák zabývá společností a kulturou, jsou realizována témata jako kultura, náboženství, soudobý svět, svoboda, odpovědnost a tolerance. Dále předmět svým obsahem přispívá k tématům Člověk a životní prostředí, výběrem vhodných témat výuky pak i téma 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, vyřizování reklamací 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. V rámci temat Rodina a rodinný život si pak žáci vštěpují úctu k životu, stáří, solidaritu a pomoc potřebným.

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). Téma Doprava pak vede žáky k zamyšlení nad dopady užívání jednotlivých dopravních prostředků na životní prostředí.

Informační a komunikační technologie
Toto průřezové téma je realizováno v průběhu celého vzdělávání, kdy jsou žáci vedeni k používání informačních zdrojů a softwaru např. k tvorbě prezentací či vyhledávání a ověřování informací.

Předmět Anglický jazyk realizuje rovněž průřezové téma Člověk a svět práce, a to především nácvikem pracovních pohovorů, psaní profesních životopisů v angličtině apod.

**Německý jazyk/druhý** Forma: **Kombinovaná** Celkový počet hodin za dobu vzdělávání: **120**

**Preambule:**

Vzdělávání v předmětu Německý jazyk se významně podílí na přípravě žáků na jejich pozdější aktivní život ve společnosti, tento předmět především rozvíjí jednotlivce v oblasti komunikace, a to jak v soukromém, tak profesním životě. V této souvislosti připravuje žáky také na efektivní účast v přímé i nepřímé komunikaci včetně přístupu k informačním zdrojům. 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 i jiné evropské a světové kultury.

**Obecné cíle:**

Učivo Německého jazyka vychází z Rámcového vzdělávacího programu, konkrétně ze vzdělávací oblasti Vzdělávání a komunikace v 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. Obsah učiva předmětu Německý jazyk je rozložen do třech ročníků. Na konci 3. ročníku by měli žáci dosáhnout minimální jazykové úrovně A2 podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky. V případě dalšího zájmu žáka o tento předmět je mu umožněno ve 4. ročníku využít Seminář německého jazyka.
Předmět Německý jazyk vede k osvojení řečových dovedností a jazykových prostředků za účelem komunikace v osobním i profesním životě. 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. Předmět Německý jazyk úzce souvisí především s předmětem Český jazyk a literatura, podobnosti lze nalézt také s Anglickým jazykem, dalšími blízkými předměty jsou například Profesní komunikace a Učební praxe.

Učivo je řazeno dle obtížnosti od nejjednoduššího po obtížnější s důrazem na průběžné opakování a upevňování získaných znalostí a odborných dovedností. Za tímto účelem se žáci kromě obecné slovní zásoby učí odbornou slovní zásobu týkající se např. přípravy pokrmů, frází a rozhovorů v restauraci či na pracovišti - například na hotelové recepci či v cestovní kanceláři. Odborná slovní zásoba tvoří alespoň 15% z celkové slovní zásoby. Dále předmět Německý jazyk seznamuje žáky s kulturou, geografií, 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 druhém cizím jazyce
- volili adekvátní komunikační strategie a jazykové prostředky pro konkrétní obecná či odborná témata
- měli pozitivní vztah k výuce cizích jazyků a chápali znalost cizího jazyka jako důležitou součást osobního a profesního života
- efektivně pracovali s cizojazyčným textem, tj. aby jej uměli zpracovat a vytěžit z něj potřebné informace a aby jim sloužil zároveň i jako prostředek ke zkvalitňování svých jazykových znalostí a dovedností
- chápali národní kulturu jako součást kultury evropské a světové (reálie týkající se geografie, jazyka, historie, gastronomie a tradic).
- byli schopni sebehodnocení

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

Kombinovaná forma výuky tohoto předmětu zahrnuje přibližně stejný počet prezenčních a distančních hodin. Distanční výuka probíhá přes e-learningové prostředí Moodle, kde si žáci prostřednictvím různých cvičení prohlubují učivo z prezenční výuky.

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 jsou ve výuce používány různé formy výuky, a to především samostatná práce žáků prostřednictvím e-learningu, dále pak výuka skupinová, práce ve dvojicích, a individualizovaná výuka (k žákům je přistupováno jako k jednotlivci). Jako učební pomůcku žáci používají vedle učebnice také četné vizuální a audiovizuální materiály jako např. obrázky, fotografie, mapy, filmy, videa, interaktivní tabule, internetové výukové programy apod. Důležitým aspektem výuky je také vzájemná komunikace mezi žáky a vyučujícím. K té slouží možnosti e-learningového prostředí Moodle, především možnost zanechání zprávy, reakce v diskusním fóru daného předmětu, případně odevzdání zadaných prací. Mimo to je umožněno s vyučujícím komunikovat e-mailem, telefonicky, či osobně na konzultačních hodinách daného vyučujícího.

**Hodnocení:**

Hodnocení žáků v předmětu Německý jazyk vychází z Pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání.
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. Toto hodnocení probíhá u kombinovaného studia většinou v rámci písemného pololetního testu, zároveň je také ovšem zohledňována průběžná práce žáků v prostředí Moodle a úroveň kvality zpracování zadaných úkolů. Při hodnocení jsou žáci s SPU hodnoceni specificky dle doporučení pedagogicko-psychologické poradny.

Při hodnocení žáků se nejvíce oceňuje:
-rozsah a přesnost slovní zásoby a gramatiky
-fonetické aspekty projevu (u ústního zkoušení)
-účelnost
-stylistické aspekty projevu (u samostatného písemného projevu)
-pečlivost a věcná správnost při plnění zadaných úkolů

**Přínos k realizaci klíčových a odborných kompetencí:**

Předmět Německý jazyk rozvíjí především kompetence komunikativní. Mezi další rozvíjené kompetence pak patří také kompetence k celoživotnímu učení, kompetence personální a sociální a také některé z kompetencí občanských.
Jak již bylo uvedeno, stěžejními klíčovými kompetencemi jsou v rámci výuky Německého jazyka kompetence komunikativní. Jedná se především o to, aby se žáci naučili:
-vyjadřovat přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat - žáci by se měli naučit komunikovat v běžných všednodenních situacích
-formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně - žáci by měli být schopni se vyjádřit v běžných tématech, jako například popsat svůj zdravotní stav, vyjádřit pocity a názor k určitému tématu, popsat svou dovolenou, počasí, hovořit o své rodině a jejich členech, popsat své koníčky apod.
-dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii
-zvládat komunikaci nejméně v jednom cizím jazyce při běžné komunikaci v cizojazyčném prostředí
-využívat cizí jazyk pro základní pracovní komunikaci (např. zvládat odbornou terminologii a pracovní pokyny, orientovat se v jednodušším odborném textu) - žáci aktivně i pasivně používají odbornou slovní zásobu, dodržují odpovídající jazykové normy a odbornou terminologii - žáci vytvoří jídelní a nápojový lístek, popíšou vybavení restaurace a kuchyně, pracovní pozice v restauraci, vytvoří objednávku jídla, hovoří o zdravé stravě, zdravém životním stylu, používají odbornou slovní zásobu z oblasti hotelu, cestovní kanceláře atd.
-chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení (žák by si měl být např. schopen napsat svůj životopis, případně také motivační dopis)
Další nedílnou součástí výuky předmětu Německý jazyk tvoří klíčové kompetence k celoživotnímu učení, kdy volbou zajímavých forem a metod výuky se snaží učitel u žáků vytvořit pozitivní vztah k učení nejen aktuálnímu, ale především tomu celoživotnímu, aby žáci byli schopni překonávat překážky a byli vytrvalí v zájmu úspěšnosti učení. Dále pak si mají žáci vytvořit schopnost získávat, zpracovávat a osvojovat si nové znalosti a dovednost, vyhledávat a využívat dostupné možnosti a prostředky k učení, pomoc a podporu. Při pravidelném hodnocení žáci sledují a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení, a zároveň přijímají hodnocení výsledků svého učení i od jiných lidí (spolužáků, učitele).
S výše uvedenými kompetencemi úzce souvisí také Kompetence k řešení problémů, díky jejichž nabytí by měli žáci být schopni porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému a navrhnout způsob řešení a zároveň možné pozitivní i negativní dopady.
Klíčové kompetence Personální a sociální vedou žáky k tomu, aby byli schopni nekonfliktního soužití s druhými lidmi, nepodléhali předsudkům a stereotypům (to se týká zvláště pak témat ze sociokulturní oblasti studovaného jazyka). Dále pak vede učitel žáky k tomu, aby dokázali spolupracovat s ostatními lidmi, odpovědně se podíleli na realizaci různých společných činností. Jednou z důležitých kompetencí je také mít odpovídající vztah ke svému

ostatními lidmi, odpovědně se podílet na realizaci různých společných činností. Jednou z důležitých kompetencí je také mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí - tato kompetence je aplikována přímo v tématu Péče o tělo a zdraví.
Občanské kompetence a kulturní povědomí - tyto kompetence jsou postupně rozvíjeny v rámci celé výuky německého jazyka, žáci se všechny tři roky postupně seznamují s kulturami zemí příslušné jazykové oblasti, učí se uznávat rozdíly mezi hodnotovými systémy různých náboženských nebo etnických skupin a potřebu vzájemné kritické tolerance v multikulturním soužití, zajímat se o politické a společenské dění u nás i ve světě a být schopni kriticky přistupovat k realitě a vážit si kulturních hodnot a tradic vlastního národa, Evropy a ostatních světových civilizací.

**Přínos k realizaci průřezových témat a mezipředmětových vztahů:**

Vzdělávací obsah předmětu Německý jazyk je propojen se vzdělávacími obsahy některých dalších vyučovacích předmětů, jako jsou například Český jazyk a literatura, Anglický jazyk, Základy přírodních věd či Občanská nauka. Znalosti dvou prvně zmíněných využijí žáci zejména k osvojení gramatických a stylistických jevů a ke kultuře ústního projevu. S literární a kulturní výchovou a také s Občanskou naukou souvisí jakákoliv část výuky, kde jsou zahrnuty poznatky o zemích studovaného jazyka. Se Základy přírodních věd pak souvisí například téma Péče o tělo a zdraví. Témata zabývající se cestováním lze pak vhodně propojit s předmětem Cestovní ruch na oboru Hotelnictví, resp. Zeměpis cestovního ruchu na oboru Cestovní ruch.
Kromě mezipředmětových vztahů jsou v rámci výuky Německého jazyka realizována také některá průřezová témata, zejména pak Občan v demokratické společnosti, v rámci něhož jsou realizovaná nejvíce tato dílčí témata: Osobnost a její rozvoj, komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů - žáci jsou ve výuce vedeni k tomu, aby chápali důležitost znalosti Německého jazyka v osobním i profesním životě a dovedli komunikovat především 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 v hodinách, přičemž se žáci učí vyjádřit svůj vlastní názor, respektovat názory ostatních a dojít ke společnému řešení. U práce ve dvojicích se jedná především o nácvik jednotlivých dialogických situací, jako například domluvení schůzky, party či společné dovolené.
Další dvě spolu úzce související podtémata v rámci průřezového tématu Občan v demokratické společnosti, která jsou hojně implementována do výuky Německého jazyka, jsou kultura a soudobý svět - s prvně jmenovaným úzce souvisí postupné nabývání některých základních informací o zemích příslušné jazykové oblasti, kde si žáci pomocí textů či videí 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.
Mezi další realizovaná průřezová témata (i když ve srovnání s prvně jmenovaným spíše okrajově) patří Člověk a životní prostředí (v rámci něhož se jím předmět Německý jazyk zabývá například ve svém tématu Péče o tělo a zdraví) a Člověk a svět práce (toto přichází na řadu při tématech jako jsou vzdělání a zaměstnání).

**Preambule:**

Předmět Ruský jazyk jako druhý cizí jazyk především rozvíjí jednotlivce v oblasti komunikace, a to jak v soukromém, tak profesním životě. Ruský 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 Ruského jazyka vychází z Rámcového vzdělávacího programu, konkrétně ze vzdělávací oblasti Vzdělání a komunikace v cizím jazyce. Výsledky vzdělávání v předmětu Ruský 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 Ruský jazyk úzce souvisí především s předmětem Český jazyk a literatura.

Učivo v předmětu Ruský jazyk je řazeno dle obtížnosti od nejjednoduššího po obtížnější, s důrazem na průběžné opakování a upevňování získaných znalostí a odborných dovedností. Předmět Ruský 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 také odbornou slovní zásobu týkající se studovaného oboru. Odborná slovní zásoba tvoří minimálně 20% z celkové slovní zásoby. Dále žáky seznamujeme s kulturou, geografií, tradicemi a společenskými zvyklostmi zemí příslušné jazykové oblasti.

V oblasti citů, postojů a hodnot a preferencí směřuje výuka k tomu, aby žáci:
- měli vhodnou míru sebevědomí v komunikaci v ruském jazyce
- byli schopni sebehodnocení
- měli pozitivní vztah k výuce ruského jazyka a chápali znalost cizího jazyka jako důležitou součást osobního a profesního života
- chápali národní kulturu jako součást kultury evropské a světové
- znali základní reálie týkající se geografie, jazyka, historie, gastronomie, turismu a tradic v ruskojazyčné jazykové oblasti

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

Učivo předmětu Ruský 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 jsou ve výuce používány různé formy výuky, a to vedle tradiční frontální výuky jsou především výuka skupinová, práce ve dvojicích, samostatná práce žáků a individualizovaná výuka. Jako učební pomůcku 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 Ruský jazyk vychází z Pravidel pro hodnocení vzdělávání žáků .

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 žáků se nejvíce oceňují a hodnotí:
- účelnost
- rozsah a přesnost slovní zásoby a gramatiky
- fonetické aspekty projevu

Při hodnocení písemného projevu žáků 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 Pravidel pro hodnocení vzdělávání žáků . 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 Ruský jazyk rozvíjí především kompetence komunikativní. Dále pak rozvíjí personální a sociální kompetence, kompetence k celoživotnímu učení, kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s nimi, kompetence k řešení problémů, občanské kompetence a kulturní povědomí a kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikání.

V průběhu celé výuky se učitel snaží v žácích vybudovat a prohlubovat kompetence k celoživotnímu 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 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.), pořizovat si poznámky, a využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí. Při společné hodnotící diskuzi 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.

Komunikativní kompetence - tyto kompetence jsou v rámci předmětu Ruský jazyk ty nejzásadnější, 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, napíše formální dopis
- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii - žáci aktivně používají obecnou i odbornou slovní zásobu a fráze
- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad atd.) - vedeme žáky k tomu, aby si vedli zápisky
- 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)
- 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 ruského 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.

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 potencionálními zaměstnavateli, prezentovat svůj potenciál a profesní cíle v ruském jazyce.

**Přínos k realizaci průřezových témat a mezipředmětových vztahů:**

Vzdělávací obsah předmětu Ruský jazyk je natolik široký, že prostupuje do vzdělávacího obsahu některých dalších vyučovacích předmětů, zejména Českého jazyka a literatury, Občanské nauky, odborných předmětů. Znalosti Českého jazyka a literatury využijí žáci zejména k osvojení gramatických a stylistických jevů a ke kultuře ústního projevu. Znalosti z Občanské nauky propojí s poznatky o zemích dané jazykové oblasti.

Ve výuce realizujeme především průřezová témata Člověk v demokratické společnosti. Dále předmět svým obsahem přispívá k tématům Člověk a životní prostředí a Informační a komunikační technologie.

Člověk v demokratické společnosti:
Žáci jsou ve výuce vedeni k tomu, aby chápali důležitost znalosti ruského (cizího) 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. Velmi důležitým tématem je téma kultura, kde si žáci pomocí textů, videí a prezentací osvojují poznatky o rusky 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 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).

**Španělský jazyk/druhý** Forma: **Kombinovaná** Celkový počet hodin za dobu vzdělávání: **120**

**Preambule:**

Předmět Španělský jazyk rozvíjí jednotlivce v oblasti komunikace, a to jak v soukromém, tak profesním životě. Zároveň také 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 také jiné evropské a světové kultury.

**Obecné cíle:**

Učivo Španělského jazyka vychází z Rámcového vzdělávacího programu, konkrétně ze vzdělávací oblasti Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce. Výsledky vzdělávání v předmětu Španělský jazyk nebyly odvozeny pouze z této vzdělávací oblasti, ale také z klíčových a odborných kompetencí a profilu absolventa. Obsah učiva předmětu Španělský jazyk je rozložen do třech ročníků. Na konci 3. ročníku by měli žáci dosáhnout minimální jazykové úrovně A2 podle Společného evropského referenčního rámce. V případě dalšího zájmu žáka o tento předmět je zde možnost využít Seminář ze Španělského jazyka ve čtvrtém ročníku.
Učivo v předmětu Španělský jazyk obsahuje řečové dovednosti receptivní i produktivní, jazykové prostředky, tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce, a také poznatky o zemích studovaného jazyka.

Učivo je řazeno dle obtížnosti od nejjednoduššího po obtížnější, s důrazem na průběžné opakování a upevňování získaných znalostí a odborných dovedností. Předmět Španělský 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 i odbornou slovní zásobu týkající se např. nápojů a jídel, objednávek, rezervací apod. Odborná slovní zásoba tvoří alespoň 15% z celkové slovní zásoby. Dále žáky seznamuje s kulturou, geografií, tradicemi a společenskými zvyklostmi zemí příslušné jazykové oblasti.
V rámci mezipředmětových vztahů je nejsilnější vazba na předmět Český jazyk a literatura a Anglický jazyk. Dále pak okrajově na předměty Učební praxe nebo Profesní komunikace.
V oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí směřuje výuka k tomu, aby žáci:
- měli vhodnou míru sebevědomí v komunikaci v druhém cizím jazyce
- volili adekvátní komunikační strategie a jazykové prostředky pro konkrétní obecná či odborná témata
- měli pozitivní vztah k výuce cizích jazyků a chápali znalost cizího jazyka jako důležitou součást osobního a profesního života
- efektivně pracovali s cizojazyčným textem, tj. aby jej uměli zpracovat a vytěžit z něj potřebné informace a aby jim sloužil zároveň i jako prostředek ke zkvalitňování svých jazykových znalostí a dovedností
- chápali národní kulturu jako součást kultury evropské a světové (reálie týkající se geografie, jazyka, historie, gastronomie a tradic).
- byli schopni sebehodnocení

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

Kombinovaná forma výuky tohoto předmětu zahrnuje přibližně stejný počet prezenčních a distančních. Distanční výuka probíhá přes e-learningové prostředí Moodle, kde si žáci například prostřednictvím videí nebo cvičení prohloubí učivo z prezenční výuky.
Učivo předmětu Španělský 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. Ve výuce jsou používány různé formy výuky, a to především práce ve dvojicích a individualizovaná výuka, ale také samostatná práce žáků či skupinová práce. Jako učební pomůcku žáci používají vedle učebnice také četné vizuální a audiovizuální materiály jako např. obrázky, fotografie, mapy, filmy, videa, interaktivní tabule, internetové výukové programy. Jelikož se jedná o dálkovou formu vzdělávání, je vyžadována samostatná příprava žáků i mimo výuku.
Důležitým aspektem výuky je vzájemná komunikace mezi žáky a vyučujícími. K té slouží možnosti e-learningového prostředí Moodle, především možnost zanechání zprávy, případně odevzdávání zadaných prací. Mimo to je umožněno s vyučujícím komunikovat emailem, telefonicky, či osobně na konzultačních hodinách daného vyučujícího.

**Hodnocení:**

Hodnocení žáků v předmětu Španělský jazyk vychází z Pravidel hodnocení výsledků vzdělávání žáků.
Žáci se hodnotí z ústního a písemného projevu, které reflektují jejich receptivní a produktivní řečové dovednosti, znalosti jazykových prostředků, ale také komunikačních situací, jazykových funkcí a poznatků o zemích příslušné jazykové oblasti.
Toto hodnocení probíhá u kombinovaného studia věršinou v rámci písemného pololetního testu, zároveň je také ovšem zohledňována průběžná práce žáku v prostředí Moodle a úroveň kvality zpracování zadaných úkolů.
Žáci s SPU jsou hodnoceny dle doporučení školského poradenského zařízení.
Při hodnocení žáků se nejvíce oceňuje:
- rozsah a přesnost slovní zásoby a gramatiky
- účelnost
- fonetické a stylistické aspekty projevu
- pečlivost a věcná správnost při plnění zadaných úkolů

**Přínos k realizaci klíčových a odborných kompetencí:**

Předmět Španělský jazyk rozvíjí především kompetence komunikativní (viz. dále). Dále pak rozvíjí kompetence k celoživotnímu učení, kompetence personální a sociální, dále pak kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s nimi, kompetence občanské a odborné kompetence.

Jak již bylo uvedeno, stěžejními klíčovými kompetencemi jsou v rámci výuky Španělského jazyka kompetence komunikativní. Jedná se především o to, aby se žáci naučili:
-vyjadřovat 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 krátkých zpráv
-vést konstruktivní dialog, formulovat a obhajovat své názory a postoje ústně i písemně a způsobem odpovídajícím dané situaci, adekvátně reagovat na projevy druhých lidí - žáci vedou rozhovory na dané téma, jsou schopni vyjádřit názor, souhlas a nesouhlas s danou myšlenkou, prosbu či poděkování
-využívat cizí jazyk pro základní pracovní komunikaci (např. zvládat odbornou terminologii a pracovní pokyny, orientovat se v jednodušším odborném textu) - žáci aktivně i pasivně používají odbornou slovní zásobu, dodržují odpovídající jazykové normy a odbornou terminologii

Další nedílnou součástí výuky předmětu Španělský jazyk tvoří klíčové kompetence k celoživotnímu učení, kdy volbou zajímavých forem a metod výuky se snaží učitel u žáků vytvořit pozitivní vztah k učení nejen aktuálnímu, ale především tomu celoživotnímu, aby žáci byli schopni překonávat překážky a byli vytrvalí v zájmu úspěšnosti učení. Dále pak si mají žáci vytvořit schopnost získávat, zpracovávat a osvojovat si nové znalosti a dovednost vyhledávat a využívat dostupné možnosti a prostředky k učení, pomoc a podporu. Při pravidelném hodnocení žáci sledují a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení, a zároveň přijímají hodnocení výsledků svého učení i od jiných lidí (spolužáků, učitele).

Klíčové kompetence Personální a sociální vedou žáky k tomu, aby byli schopni nekonfliktního soužití s druhými lidmi, nepodléhali předsudkům a stereotypům (to se týká zvláště pak témat ze sociokulturní oblasti studovaného jazyka). Dále pak vede učitel žáky k tomu, aby dokázali spolupracovat s ostatními lidmi, odpovědně se podíleli na realizaci společných různých činností.

Občanské kompetence a kulturní povědomí - tyto kompetence jsou postupně rozvíjeny v rámci celé výuky španělského jazyka, žáci se tři roky seznamují s kulturami zemí příslušné jazykové oblasti, učí se uznávat rozdíly mezi hodnotovými systémy různých náboženských nebo etnických skupin a potřebu vzájemné kritické tolerance v multikulturním soužití, zajímat se o politické a společenské dění u nás i ve světě a být schopni kriticky přistupovat k realitě a vážit si kulturních hodnot a tradic vlastního národa, Evropy a ostatních světových civilizací.

vážit si kulturních hodnot a tradic vlastního národa, Evropy a ostatních světových civilizací.

V rámci kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s nimi je kladen důraz hlavně na získávání informací z otevřených zdrojů.

Vzdělávací obsah předmětu Španělský jazyk je propojen se vzdělávacími obsahy některých dalších vyučovacích předmětů, zejména Českého jazyka a literatury, Anglického jazyka a Učební praxe. Znalosti prvních dvou zmíněných využijí žáci zejména k osvojení gramatických a stylistických jevů a ke kultuře ústního projevu. Praktické znalosti z Učební praxe aplikují při osvojování odborné slovní zásoby a frází.

Kromě mezipředmětových vztahů jsou v rámci výuky Španělského jazyka realizována následující průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti
Žáci jsou ve výuce vedeni k tomu, aby chápali důležitost znalosti Španělského jazyka v osobním i profesním životě a dovedli komunikovat především 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 v hodinách, přičemž se žáci 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. Velmi důležitým tématem je téma kultura a poznatky o zemích příslušné jazykové oblasti, kde si žáci pomocí textů či videí osvojují poznatky o španělsky 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.
Na základě seznamování žáků s kulturními, sociálními a politickými poznatky o zemích příslušné jazykové oblasti jsou žáci vedeni k toleranci odlišných kultur a k životu v multikulturní společnosti, což vede ke kultivaci a rozvoji osobnosti.
Žáci jsou seznamováni během výuky s různými výukovými formami a metodami, kterými si osvojí dané učivo.
Nedílnou součástí tohoto procesu je využívání různých studijních materiálů, jako jsou pracovní listy, internetové stránky a studijní zóna. Učivo je zaměřeno na aktivní využití cizího jazyka v praxi, což je hlavním motivačním prvkem žáků.

Informační a komunikační technologie

Žáci využívají ve výuce informační a komunikační technologie k získávání informací o kultuře, turismu a politice zemí dané jazykové oblasti, získávání produktivních a receptivních dovedností a osvojování jazykových prostředků.

Člověk a svět práce
Žáci si osvojují jazyk za účelem komunikace na pracovišti a uplatnění cizího jazyka ve svém budoucím povolání. Učí se komunikovat v cizím jazyce v různých situacích života, v projevech mluvených i psaných, na všeobecná i odborná témata; volit adekvátní komunikační strategie a jazykové prostředky.

Člověk a životní prostředí

V rámci tématu Volný čas, zábava a příroda si žáci osvojují slovní zásobu a jazykové prostředky, které využívají k diskuzím a dialogům mimo jiné také o vlivu prostředí na lidské zdraví a diskutují o prevenci negativních vlivů na lidské zdraví a životní prostředí.

**Přínos k realizaci průřezových témat a mezipředmětových vztahů:**

Vzdělávací obsah předmětu Španělský jazyk je propojen se vzdělávacími obsahy některých dalších vyučovacích předmětů, zejména Českého jazyka a literatury, Anglického jazyka a Učební praxe. Znalosti prvních dvou zmíněných využijí žáci zejména k osvojení gramatických a stylistických jevů a ke kultuře ústního projevu. Praktické znalosti z Učební praxe aplikují při osvojování odborné slovní zásoby a frází.

Kromě mezipředmětových vztahů jsou v rámci výuky Španělského jazyka realizována následující průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti
Žáci jsou ve výuce vedeni k tomu, aby chápali důležitost znalosti Španělského jazyka v osobním i profesním životě a dovedli komunikovat především 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 v hodinách, přičemž se žáci 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. Velmi důležitým tématem je téma kultura a poznatky o zemích příslušné jazykové oblasti, kde si žáci pomocí textů či videí osvojují poznatky o španělsky 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.
Na základě seznamování žáků s kulturními, sociálními a politickými poznatky o zemích příslušné jazykové oblasti jsou žáci vedeni k toleranci odlišných kultur a k životu v multikulturní společnosti, což vede ke kultivaci a rozvoji osobnosti.
Žáci jsou seznamováni během výuky s různými výukovými formami a metodami, kterými si osvojí dané učivo.
Nedílnou součástí tohoto procesu je využívání různých studijních materiálů, jako jsou pracovní listy, internetové stránky a studijní zóna. Učivo je zaměřeno na aktivní využití cizího jazyka v praxi, což je hlavním motivačním prvkem žáků.

Informační a komunikační technologie
Žáci využívají ve výuce informační a komunikační technologie k získávání informací o kultuře, turismu a politice zemí dané jazykové oblasti, získávání produktivních a receptivních dovedností a osvojování jazykových prostředků.

Člověk a svět práce
Žáci si osvojují jazyk za účelem komunikace na pracovišti a uplatnění cizího jazyka ve svém budoucím povolání. Učí se komunikovat v cizím jazyce v různých situacích života, v projevech mluvených i psaných, na všeobecná i odborná témata; volit adekvátní komunikační strategie a jazykové prostředky.

Člověk a životní prostředí
V rámci tématu Volný čas, zábava a příroda si žáci osvojují slovní zásobu a jazykové prostředky, které využívají k diskuzím a dialogům mimo jiné také o vlivu prostředí na lidské zdraví a diskutují o prevenci negativních vlivů na lidské zdraví a životní prostředí.

**Dějepis** Forma: **Kombinovaná** Celkový počet hodin za dobu vzdělávání: **48**

**Preambule:**

Předmět Dějepis má umožnit žákům, aby pomocí poznatků o historii lépe a hlouběji porozuměli současnosti. Přitom dějepis plní nezastupitelnou integrující roli při začleňování mladých lidí do společnosti. Kultivuje historické vědomí žáků, neboť výuka systematizuje různé historické informace, s nimiž se žáci ve svém životě setkávají v masmédiích, v umění, při obecné výměně informací i jinde. Dějepis má významnou úlohu pro rozvoj občanských postojů a samostatného kritického myšlení žáků.

**Obecné cíle:**

Předmět Dějepis se vyučuje v prvním ročníku studia. Učivo tohoto předmětu vychází z Rámcového vzdělávacího programu, konkrétně ze vzdělávací oblasti Společenskovědní vzdělávání. Výsledky vzdělávání v předmětu Dějepis nebyly odvozeny pouze z této vzdělávací oblasti, ale také z klíčových kompetencí a profilu absolventa. Předmět Dějepis úzce souvisí především s předmětem Občanská nauka.
Učivo v předmětu Dějepis obsahuje české i světové dějiny, které jsou chronologicky řazeny, a učivo je konstruováno jako systémový výběr tvořený na základě významných historických pojmů, přičemž je důraz kladen na dějiny 19. a 20. století. Zdůrazňování nejnovějších dějin odpovídá současnému celosvětovému trendu. Dějepis přednostně žáky seznamuje s historickými skutečnostmi, které bezprostředně souvisejí se současností a v nichž je možné vysledovat počátky či předcházející vývojové fáze jevů ovlivňujících současnost. Národní dějiny jsou prezentovány v širších souvislostech evropských a světových dějin.

- oprostili se od předsudků a jimi motivovaného jednání, uvědomovali si vlastní identitu a ctili identitu jiných skupin lidí a jednotlivců
- chápali a uznávali otevřenost historického obrazu a pluralitu názorů na dějiny a historické osobnosti, dovedli bez emocí a věcně o dějinách diskutovat
- byli kritičtí a ochotní tvořit si vlastní úsudek, založený na nezbytných znalostech a intelektových dovednostech
- oceňovali statečnost lidí, kteří v historii bojovali za demokracii a svobodu
- byli ochotni se podílet na ochraně kulturních a historických památek
- formovali svůj žebříček hodnot v souladu se základními principy demokracie
- vážili si demokracie a svobody, usilovali o její zachování
- jednali v souladu s humanitou a vlastenectvím

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

Kombinovaná forma výuky tohoto předmětu zahrnuje především distanční hodiny, které jsou doplněny prezenčními hodinami. Na začátku roku jsou žáci seznámeni s obsahem učiva celého roku, s metodami komunikace s vyučujícím s podmínkami studia, se způsoby hodnocení apod. Distanční výuka probíhá přes e-learningové prostředí Moodle, kde je formou studijních materiálů žákům předáváno veškeré učivo předmětu. Samostudiem jsou žáci vedeni k řešení zadaných úkolů a k plnění dalších studijních povinností. Učivo Dějepisu je rozděleno do bloků, kterým je přidělen hodinový rozsah výuky. Součástí vzdělávání má být nejen osvojení vědomostí a dovedností, ale i metod vedoucích k získávání dalších poznatků v celoživotním vzdělávání. Důležitým aspektem výuky je vzájemná komunikace mezi žáky a vyučujícími, ke které slouží možnosti e-learningového prostředí Moodle, jako např. možnost zanechání zprávy, reakce v diskusním fóru nebo chatu ddaného předmětu, případně odevzdání zadaných prací. Mimo to je mohou žáci komunikovat s vyučujícím e-mailem, telefonicky či osobně na konzultačních hodinách daného vyučujícícho.

**Hodnocení:**

Hodnocení žáků v předmětu Dějepis vychází z Pravidel hodnocení výsledků vzdělávání. U kombinovaného studia tohoto předmětu se jedná o prověření znalostí a dovedností písemným pololeltním testem. Při hodnocení je rovněž zohledňována průběžná práce žáků v prostředí Moodle a úroveň kvality zpracování zadaných úkolů. K žákům se specifickými poruchami učení a chování je při klasifikaci přistupováno individuálně dle jejich potřeb.
Při hodnocení žáků se nejvíce oceňuje:
- hloubka porozumění poznatkům, schopnost je aplikovat při řešení problémů
- schopnost kritického myšlení
- dovednost práce s texty
- samostatnost úsudku a schopnost výstižně formulovat myšlenky, argumentovat a diskutovat

**Přínos k realizaci klíčových a odborných kompetencí:**

Předmět Dějepis rozvíjí hlavně občanské kompetence a kulturní povědomí:
- pracovat s učebnicemi, příručkami a další literaturou, pracovat s internetem
- získávat informace z různých zdrojů - z textů verbálních (odborné publikace, články) a ikonických (obrázků, map) nebo kombinovaných (film) - kriticky tyto informace hodnotit a využívat
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
- vyjadřovat se kultivovaně psanou a mluvenou formou, obsahově jasně a logicky, používat správné pojmy, formulovat vlastními argumenty podložený názor
- řešit problémy a problémové situace, k tomuto řešení vyhledávat prameny a pracovat s nimi
- diskutovat s partnery, v diskusi přijímat nebo vyvracet názory partnerů - s tím vědomím, že vědecké poznání historie je stále otevřené, že ve výkladu dějin je výrazná variabilita a že do lidského, občanského i vědeckého posuzování a hodnocení historie se často promítá subjektivní výběr faktů a také osobní stanovisko posuzovatele
- nepodléhat předsudkům a stereotypům
- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí, vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci
- přispívat k principům demokracie
- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském kontextu

**Přínos k realizaci průřezových témat a mezipředmětových vztahů:**

Vzdělávací obsah předmětu Dějepis je natolik široký, že prostupuje do vzdělávacího obsahu některých dalších vyučovacích předmětů, zejména Občanské nauky a Českého jazyka a literatury. Občanskou nauku lze s Dějepisem propojit v oblasti státoprávního uspořádání různých státních útvarů a jejich porovnání se současností. V Českém jazyce a literatuře se žáci dotýkají kulturně-historického kontextu, který často razantním způsobem ovlivnil myšlení a tvorbu předních představitelů literatury.
Dějepis naplňuje ve svém pojetí především průřezové téma Občan v demokratické společnosti a částečně i průřezové téma Člověk a životní prostředí. Těžiště dějepisného vyučování spočívá v pochopení vztahů, vazeb, souvislostí a procesů, nikoli v množství osvojených faktů. Proto také témata "komunikace, řešení konfliktů, kultura, morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance atd." přispívají ke komplexnosti vzdělávání v žáky zvoleném oboru. Žáky vedeme k cílevědomému úsilí o dobré znalosti, které jsou nezbytné pro odpovědné rozhodování jedince ve společnosti dnešní doby. Žáky vedeme k cílevědomému úsilí o dobré znalosti, které jsou nezbytné pro odpovědné rozhodování jedince ve společnosti dnešní doby.

**Občanská nauka** Forma: **Kombinovaná** Celkový počet hodin za dobu vzdělávání: **48**

**Preambule:**

Vyučovací předmět Občanská nauka se snaží směřovat především k pozitivnímu ovlivňování hodnotové orientace žáků. Cílem tohoto předmětu je, aby se žáci stali slušnými a o aktuální politické i občanské dění se zajímajícími 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 pro svůj vlastní prospěch, ale tento pocit by měli cítit také ve vztahu k veřejnému zájmu a především ke své občanské komunitě. Společně s předmětem Dějepis by měla Občanská nauka kultivovat také historické vědomí žáka, což vede zároveň k hlubšímu porozumění současnosti. Další důležitou vlastností, kterou Občanská nauka u žáků rozvíjí, je schopnost uvědomovat si vlastní identitu, nepřijímat jakýmkoliv způsobem zprostředkované informace automaticky, nýbrž kriticky myslet a nenechat se manipulovat. Tento předmět dále pozitivně ovlivňuje samostatné rozhodování žáků a přispívá k jejich celkovému intelektuálnímu rozvoji. Žáci se zde 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 Společenskovědní vzdělávání v Rámcovém vzdělávacím programu oborů Hotelnictví a Cestovní ruch.
Obsahem učiva Občanské nauky se žáci zabývají v průběhu prvního ročníku svého studia. Zcela v úvodu výuky se žáci naučí chápat člověka jako individuální lidskou osobnost, zabývají se vývojem člověka a jeho socializací, tedy postupným začleňováním člověka do společnosti. Další část učiva 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. V této souvislosti jsou žáci schopni navrhnout i finanční rozpočet rodiny, orientují se v základních finančních produktech, které nám jednotlivé bankovní i nebankovní instituce nabízejí a navrhují, jak řešit přebytkový či schodkový rozpočet domácnosti. Žáci dále definují majoritu a minoritu, popíšou strukturu současné české společnosti a pojmenují některé její aktuální 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. Na závěr prvního pololetí Občanské nauky žáci diskutují o smyslu lidského bytí, o filozofických a etických otázkách a věnují pozornost vývoji přístupů k základním otázkám filozofie a etiky jednotlivých filozofů v historii.
Ve druhém pololetí se pak začíná základy práva, žáci se tedy nejprve zabývají poznatky z oblasti teorie práva, kdy porozumí základním právním pojmům, orientují se v právních vztazích, pochopí, kdo tvoří a jak probíhá právní ochrana občanů v České republice. Poté se zabývají jednotlivými právními odvětvími, přičemž je pozornost zaměřena zvláště na občanské a rodinné právo a dále pak na právo trestní. Učitelé se snaží propojovat teoretickou výuku práva s tou praktickou - žáci si například vytvoří vlastní fiktivní smlouvu. V druhé části pololetí se žáci věnují tématu Člověk jako občan, tedy nejprve popíšou stát a jeho funkce, rozlišují mezi národem a státem, vyjmenují možnosti získání státního občanství ČR, ve spojitosti s politickou mocí vysvětlí pojmy legitimní a legální. Žáci hovoří o významu demokracie, přičemž si zároveň uvědomují její úskalí a problémy, zvláště pak v dnešním světě. Dále pak rozlišují jednotlivé složky státní moci a tyto složky pak konkretizují na politickém systému České republiky. Možná nejdůležitější součástí výuky politologie je pak praktické seznámení žáků 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, zvláštní důraz se pak klade na Evropskou unii a vztah ČR k ní. Žák si má také uvědomit skutečnost, že žije v globalizovaném světě, který s sebou nese řadu globálních problémů - žák by měl o nich diskutovat a navrhovat možné způsoby řešení.
V rámci mezipředmětových vztahů jsou poznatky získané v předmětu Občanská nauka využívány zejména ve vyučovacích předmětech Dějepis, Český jazyk a literatura a Ekonomické vědy.
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
-komunikovali s jinými lidmi slušně, v souladu s morálními principy etiky, a také ve smyslu společensky uznávané etikety a žili čestně
-člověka, který zastává jiné mínění (v duchu humanity a demokracie), nepovažovali za méněcenného, nýbrž za partnera k diskusi
-dodržovali legislativu a orientovali se v zásadních právních úpravách pro svůj občanský život
-cítili potřebu aktivně se zapojit do občanského života a přijímali tak odpovědnost za svá rozhodnutí a jednání
-vážili si demokracie a usilovali o její zachování a zdokonalování
-upřednostňovali hodnoty demokratické před těmi nedemokratickými, avšak zároveň si uvědomovali tu skutečnost, že je naše demokracie mladá a že má mnoho stinných stránek, 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
-respektovali lidská práva a jednali v jejich duchu 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 vážit a chránit jej
-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
-pochopili, co lidstvo odjakživa přitahuje na víře v něco transcendentálního a uvědomovali si pozitiva i negativa jednotlivých náboženství světa
-kladli si v životě praktické otázky filozofického a etického charakteru (např.: Co je morálně přijatelné a co již morálně nepřijatelné jednání? Kde jsou meze svobody člověka? Co je smyslem mého života a co se děje po jeho konci?) a hledali na ně odpovědi jednak ve vnitřním dialogu sami se sebou, ale také v diskusi s jinými lidmi, nebo se inspirovali na základě filozofických a etických přístupů jednotlivých filozofů, které lidstvo ovlivňovali v průběhu historie

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

Kombinovaná forma výuky tohoto předmětu zahrnuje především distanční hodiny, které jsou doplněny několika prezenčními hodinami. Na začátku každého pololetí jsou žáci seznámeni s obsahem učiva daného pololetí, s metodami komunikace s vyučujícím, s podmínkami studia, se způsoby hodnocení a podobně. Distanční výuka pak probíhá přes e-learningové prostředí Moodle, kde je formou propracovaných studijních materiálů žákům předáváno veškeré učivo předmětu. Žáci jsou vedeni samostudiem k řešení zadaných úkolů a k plnění dalších studijních povinností. Učivo Občanské nauky je rozděleno do jednotlivých bloků, kterým je přidělen hodinový rozsah výuky.

Strategie výuky předmětu Občanská nauka je založena na výkladovém pojetí studijních materiálů, přičemž tyto materiály jsou psány poutavou formou a zároveň jim poskytují dostatečnou oporu při při samostudiu. Zároveň je třeba ale počítat také s tím, že často dochází k celé řadě legislativních změn, na které je potřeba reagovat - tj. součástí vzdělávání v rámci Občanské nauky je nejen osvojení si vědomostí a dovedností, ale zejména metod vedoucích k získávání dalších poznatků v celoživotním vzdělávání. Při této výuce je nutné, aby žáci propojili znalosti a dovednosti z několika předmětů, a to zejména z Dějepisu, Ekonomických věd či z Českého jazyka a literatury. Důležitou součástí je také využití množství nejrůznějšího doplňkového materiálu k výuce, ať již vizuální či audiovizuální podoby. Žáci jsou během této výuky hodnoceni nejen učitelem, ale jsou vedeni i k vlastnímu sebehodnocení, ke kterému jsou nabádáni po prostudování každého studijního materiálu.

Důležitým aspektem výuky je vzájemná komunikace mezi žáky a vyučujícím. K té slouží možnosti e-learningového prostředí Moodle, především možnost zanechání zprávy, reakce v diskusním fóru nebo chatu daného předmětu, případně odevzdání zadaných prací. Mimo to je umožněno s vyučujícím komunikovat e-mailem, telefonicky, či osobně na konzultačních hodinách daného vyučujícího.

**Hodnocení:**

Hodnocení žáků v předmětu Občanská nauka vychází z Pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání. U kombinovaného studia tohoto předmětu se jedná o prověření znalostí a dovedností písemným pololetním testem. Při hodnocení je rovněž zohledňována průběžná práce žáků v prostředí Moodle a úroveň kvality zpracování zadaných úkolů.

Při hodnocení žáků se nejvíce oceňuje a hodnotí:

Při hodnocení žáka se nejvíce oceňuje a hodnotí:
- schopnost myslet v souvislostech a vystihnout podstatu problémů
- míra porozumění poznatkům, schopnost je aplikovat při řešení problémů
- schopnost výstižně formulovat myšlenky, srozumitelně a slušně vyjádřit svůj vlastní názor, argumentovat a diskutovat
- schopnost používat vhodné odborné termíny
- dovednost práce s texty a dalšími doplňkovými materiály a mít k nim kritický přístup
- dodržení stanoveného postupu při řešení zadaných úkolů

**Přínos k realizaci klíčových a odborných kompetencí:**

Předmět Občanská nauka rozvíjí zejména:

Občanské kompetence a kulturní povědomí - tyto kompetence jsou v rámci Občanské nauky ty nejstěžejnější, jsou postupně rozvíjeny v rámci celé výuky. Žáci by se měli naučit dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí a přispívat k uplatňování hodnot demokracie. Dále pak by si měli osvojit schopnost jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním, ale především také v zájmu veřejném, prospívajíc tak svému okolí. Další nedílnou součástí učiva je rozvíjená schopnost uznávat rozdíly mezi hodnotovými systémy různých náboženských nebo etnických skupin a potřeba vzájemné kritické tolerance v multikulturním soužití. Každodenní zajímání se o politické a společenské dění u nás i ve světě by se mělo stát přirozenou součástí života každého žáka, samozřejmě se schopností kriticky přistupovat k realitě, zvláště pak té zprostředkovávané médii. Na základě tohoto aktivního zájmu o dění kolem nás by žáci měli být schopni si vytvářet vlastními argumenty podložený názor na nejrůznější problémy tohoto světa. V neposlední řadě by si žáci měli vážit kulturních hodnot a tradic vlastního národa, Evropy a ostatních světových civilizací a zároveň podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořený pozitivní vztah.

Komunikativní kompetence - učitel vede žáky k tomu, aby si osvojili schopnost souvislého, samostatného a kultivovaného projevu a tento pak dokázali také 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. V rámci Občanské nauky je velmi podporována schopnost žáků prezentovat svůj názor, dokázat jej obhájit také před kolektivem a v diskusi a umět jej písemně shrnout. Učitel také podněcuje žáky k realizaci různých komunikačních situací na základě problémového vyučování, k řízené diskusi v rámci třídy, k vzájemné výměně postojů a názorů.

Personální a sociální kompetence - žák by se měl naučit posuzovat reálně své možnosti a být připraven řešit své životní záležitosti (občanské, sociální i finanční). Zároveň pak rozvíjení těchto kompetencí vede k připravenosti žáků stanovovat si na základě poznání své osobnosti přiměřené cíle osobního rozvoje v oblasti osobní, pracovní i občanské. Je také důležité, aby žáci pochopili nutnost zodpovědného vztahu ke svému zdraví, naučili se pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj a také si byli vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí. Žáci se dále učí spolupracovat s ostatními a přispívat k utváření dobrých mezilidských vztahů, jsou systematicky vedeni k rozvoji schopnosti spolupráce, kooperace a uvědomění si významu této kooperace pro úspěšné zvládání různých problémových situací. Zároveň je nutné, aby se žák během výuky Občanské nauky naučil reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, tj. dokázal přijmout radu i kritiku. Učitel vede také žáky tak 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 ovlivňovat.

Kompetence k celoživotnímu učení - učitel se snaží motivovat žáky tak, aby pochopili význam předmětu Občanská nauka pro svůj každodenní aktivní život, a to jak pro rodinný, pracovní a především ten občanský. Žáci by se měli naučit ovládat různé metody učení, každý by si měl najít tu svou osobní strategii učení, měli by si umět vytvořit vhodný studijní režim a podmínky, dále pak být v tomto učení vytrvalý a tím dosahovat větší úspěšnosti v učení. Pro své učení by měli být žáci schopni využívat různé informační zdroje a další dostupné možnosti a prostředky k učení, pomoc a podporu druhých. Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s nimi - v rámci těchto kompetencí rozvíjí předmět Občanská nauka u žáků především schopnost získávat informace z otevřených zdrojů a dále je zpracovávat.

**Přínos k realizaci průřezových témat a mezipředmětových vztahů:**

Vzdělávací obsah předmětu Občanská nauka je široký, neboť prostupuje do vzdělávacího obsahu některých dalších vyučovacích předmětů, jako jsou například Dějepis, Český jazyk a literatura, nebo dále Ekonomické vědy. Žáci si během studia mohou nabyté vědomosti, ale především naučené dovednosti ověřit během školních i soukromých praxí.

Vyučovací předmět Občanská nauka naplňuje ve svém pojetí v prvé řadě průřezové téma Občan v demokratické společnosti, okrajově se pak dotýká také tématu Člověk a životní prostředí a Informační a komunikační technologie.

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 vazbách 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). Také se naučí vhodně komunikovat v nejrůznějších životních situacích, být schopni vyjednávat a řešit nejrůznější konflikty v osobním, pracovním i občanském životě. Učitelé vedou žáky k oceňování svobody, která ale musí jít ruku v ruce s odpovědností, tolerancí a vzájemnou solidaritou. Dále se učí vnímat společnost jako skupinu jak samostatných jednotlivců, tak 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. 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).
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. Žáci také zpracovávají téma zabývající se současnými globálními problémy lidstva a o těchto problémech pak diskutují.

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. Toto průřezové téma se realizuje zejména při práci na projektu.

**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 2. a 3. ročníku 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 a funkcemi, osvojí si metody řešení různých typů rovnic a pochopí vlastnosti posloupností. Rozšíří své znalosti z oblasti planimetrie a stereometrie a doplní je o poznatky analytické geometrie. Seznámí se se základními metodami kombinatoriky, statistiky a určování pravděpodobnosti jevů. Znalosti z matematiky, především procentuální počet a počítání s reálnými čísly, uplatní žáci v dalších předmětech, např. Základy přírodních věd, ekonomické předměty, Technika přípravy pokrmů, Technika obsluhy služeb.

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 ve 2. a 3. ročníku. Ve 2. ročníku je 20 hodin prezenční formou a 40 hodin distanční formou, ve 3. ročníku je 20 hodin prezenční formou a 50 hodin distanční formou. Učivo je rozděleno do dvanácti 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, na konci každého ročníku pak ke shrnutí učiva probraného v daném ročníku.

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 především samostatná práce a domácí příprava. Studenti mají k dispozici studijní materiály vytvořené ve studijní zóně.

Na samostatné či skupinové práce jsou využívány např. pracovní listy, které obsahují jak opakování základních znalostí, tak konkrétní příklady. 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:**

Hodnocení žáků v předmětu matematika vychází z Pravidel hodnocení výsledků vzdělávání. U kombinovaného studia tohoto předmětu se jedná o prověření znalostí a dovedností písemným pololetním testem. Žáci absolvují také několik menších písemných testů zahrnujících pouze omezenou oblast učiva. Při hodnocení je rovněž zohledňována průběžná práce žáků v prostředí Moodle, odevzdání a úroveň kvality zpracování zadaných úkolů.

Ověřují se teoretické, ale zejména praktické početní znalosti a schopnosti aplikovat získané poznatky při řešení problémových úloh.

Při hodnocení je kladen důraz na:
- hloubku 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, průběžná práce žáků v prostředí Moodle).

Žáci s SPU jsou hodnocení specificky - v souladu s doporučením pedagogicko-psychologické poradny.

**Přínos k realizaci klíčových a odborných kompetencí:**

Ve výuce matematiky jsou kromě matematických kompetencí rozvíjeny také ostatní klíčové kompetence (kompetence k učení, k řešení problémů, komunikační, personální a sociální). Vzhledem k tomu, že jsou do výuky zařazovány průběžně podle právě používaných forem a metod výuky, nejsou již blíže specifikovány v tabulce ŠVP (přiřazeny ke konkrétním tématům).

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.

Matematické kompetence
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.

Dále předmět Matematika rozvíjí:
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

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 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 pak vyžaduje kooperaci žáků vedoucí ke kolektivnímu řešení problému.

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 zvládání různých problémových situací. Prací v týmu a zejména jejím zpětným rozborem 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:
Ekonomické vědy - 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 pří vyčíslování chemických rovnic), lineární rovnice (výpočty, vyjádření neznámé ze vzorce)
Technologie přípravy pokrmů, Technika obsluhy a služeb - jednotky SI (převody), lineární rovnice (výpočty)

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.

Informační a komunikační technologie
Především v tematickém celku Statistika vede učitel žáky k řešení úkolů, při nichž je nutné 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.

**Preambule:**

Základy přírodních věd (ZPV) 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 ve druhém ročníku 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 čtyř úseků - fyzika, chemie, biologie a ekologie v poměru zastoupení zhruba 2:2:1:1. Úsek fyziky (RVP, Přírodovědné vzdělávání, varianta C s nižšími nároky na fyzikální vzdělávání) zahrnuje základy mechaniky, termiky, elektřiny a magnetismu, optiky. Úsek chemie (RVP, Přírodovědné vzdělávání, varianta B pro obory s nižšími nároky) zahrnuje obecnou, anorganickou a organickou chemii, základy biochemie. Úsek biologie pak základy biologie, ekologie a učivo o vztahu člověka a životního prostředí.

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

Základy přírodních věd jsou vyučovány ve druhém ročníku především distanční formou. Čtyři hodiny prezenční formy doplňuje 50 hodin distanční formy.

Veškeré učivo navazuje na učivo základní školy a prohlubuje je. Výuka fyziky, chemie, biologie i ekologie objasňuje žákům podstatu přírodovědných zákonitostí na základě pochopení běžných, žákům známých přírodních a technických jevů. Všechny úseky učiva se vzájemně prolínají. Pochopení jedné oblasti učiva tak často bývá potřebným krokem pro proniknutí do dalších oblastí.

Předávání informací o nových poznatcích (učivu) je uskutečňováno především distanční formou, která je doplňována užitím prostředků moderních informačních technologií (videa, animace, obrázky). Pro upevnění a začlenění nových poznatků do kontextu běžného života je používána forma diskuse mezi žáky.

**Hodnocení:**

Žáci jsou hodnoceni v souladu s Pravidly hodnocení výsledků vzdělávání žáků. Úroveň znalostí a dovedností je zjišťována pololetním písemným testem. Při hodnocení je rovněž zohledňována průběžná práce žáků v prostředí Moodle a úroveň kvality zpracování zadaných úkolů.

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 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

Komunikativní kompetence (žáci jsou vedeni k pečlivosti mluveného i písemného vyjadřování - například užívání správných fyzikálních jednotek, užívání správných koncovek v chemickém názvosloví a správných biologických termínů, diskuzí postupovat v učení kupředu)

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 závislostí
-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 úctě 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 vymezit, 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

**Přínos k realizaci průřezových témat a mezipředmětových vztahů:**

Základy přírodních věd jsou těsně propojeny s řadou předmětů, zejména pak s matematikou. Žáci z ní čerpají znalosti pro základní číselné operace, tvorbu a čtení grafů, manipulaci se vzorci, jednotkami a jejich převody nebo geometrické představy. Užívání odborné terminologie přírodních věd (např. v biologii člověka) má často jasnou souvislost s výukou cizích jazyků. Dále pak v tomto ŠVP je zejména blok Biochemie (bílkoviny, cukry, tuky) a blok Termika (teplota, teplota varu) průpravou pro odborné předměty (Technologie přípravy pokrmů, Odborná praxe).

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, dále pak k soustavnému rozšiřovaní znalostí o složení potravin z chemického hlediska a jejich vlivu na zdraví člověka a praktických dopadů přírodovědných zákonitostí na jejich život)
-nutnost celoživotního učení

**Profesní komunikace** Forma: **Kombinovaná** Celkový počet hodin za dobu vzdělávání: **48**

**Preambule:**

Výuka předmětu Profesní komunikace směřuje k prohloubení schopností žáků při využívání počítačů a programových prostředků k efektivní tvorbě textů, obchodních a personálních písemností. Žáci se seznámí s metodou Všemi deseti pro efektivní tvorbu textů v programu Deseti prsty na počítači. Tento program umožňuje garantovat tvorbu textů ve zvolené rychlosti a chybovosti, což jsou zároveň hlavní kritéria (spolu s číslem dosažené lekce) hodnocení tohoto tématu. Dále budou žáci efektivně pracovat s informacemi zejména v informačním portálu Studijní zóna a využijí je ke zpracování vybraných obchodních a personálních písemností podle normy v textovém procesoru. Zároveň s tím si nacvičí psaní značek, znamének a číslic.

**Obecné cíle:**

Předmět Profesní komunikace se vyučuje v prvním ročníku vzdělávání. Učivo tohoto předmětu vychází z Rámcového vzdělávacího programu, konkrétně ze vzdělávací oblasti Komunikace ve službách s přesahem do oblasti Informačních a komunikačních technologií. Vzdělávání v předmětu Profesní komunikace směřuje k rozvoji žákovy osobnosti v předmětu. Cílem je připravit žáka na smysluplný, odpovědný, úspěšný a osobní občanský i pracovní život v podmínkách neustále se měnícího a vyvíjejícího se světa. To vše se děje na úrovni a strategiemi odpovídajícími potřebám dospělých.

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

Kombinovaná forma výuky tohoto předmětu zahrnuje především distanční hodiny, které jsou doplněny prezenčními hodinami. Na začátku každého pololetí jsou žáci seznámeni s obsahem učiva daného pololetí, s metodami komunikace s vyučujícím, s podmínkami studia, se způsoby hodnocení, apod.

Distanční výuka probíhá přes e-learningové prostředí Moodle, kde je formou propracovaných studijních materiálů žákům předáváno veškeré učivo předmětu. Konzultace dálkového studia předmětu Profesní komunikace probíhají v počítačových učebnách vybavených dataprojektorem, tiskárnami a pracovními stanicemi vybavenými potřebným SW, propojenými prostřednictvím serveru do lokální sítě. Žáci sedí před počítači a buď vstřebávají potřebné informace z portálu Studijní zóna a ty následně využívají k tvorbě vybraných obchodních nebo personálních písemností v textovém procesoru nebo samostatně trénují desetiprstovou hmatovou metodu opisem cvičebních textů v příslušné lekci programu Deseti prsty.

Z metod výuky jsou zejména zastoupeny Informačně- receptivní metoda (výklad učitele), heuristická metoda a názorně demonstrační metoda. Z forem výuky jsou preferovány zejména samostatná práce žáků, cvičení a hromadná (frontální) forma výuky.Důležitým aspektem výuky je vzájemná komunikace mezi žáky a vyučujícím. K té slouží možnosti e-learningového prostředí Moodle, především možnost zanechání zprávy, reakce v diskusním fóru nebo chatu daného předmětu, případně odevzdání zadaných prací. Mimo to je umožněno s vyučujícím komunikovat e-mailem, telefonicky, či osobně na konzultačních hodinách daného vyučujícího.

**Hodnocení:**

Hodnocení žáků v předmětu vychází z Pravidel hodnocení výsledků vzdělávání. Žáci jsou hodnoceni průběžnými úkoly a testy, které mají v určitý čas k dispozici přes e-learningové prostředí LMS Moodle. Součástí hodnocení je také závěrečný test, který žáci ablolvují v prezenční hodině výuky.

K žákům se specifickými poruchami učení a chování je při klasifikaci přistupováno individuálně podle jejich potřeb. Pro hodnocení žáků může být použita i individuální vztahová norma.

**Přínos k realizaci klíčových a odborných kompetencí:**

Předmět Profesní komunikace přispívá zejména k rozvoji komunikativních kompetencí a ke kompetencím využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi. Tento předmět rozvíjí 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
- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata
- 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
- učit se používat nové aplikace

**Přínos k realizaci průřezových témat a mezipředmětových vztahů:**

Předmět Profesní komunikace přispívá zejména k prohlubování průřezového tématu Občan v demokratické společnosti- část komunikace, tématu Člověk a svět práce- části psaní průvodních (motivačních) dopisů, psaní profesních životopisů a sestavování žádostí o zaměstnání a odpovědí na inzeráty a tématu Informační a komunikační technologie. Žáci prohlubují tato témata zejména prací s počítačem a jeho programovým vybavením, prací s informacemi, sestavováním vybraných obchodních písemností a elektronickou komunikací. Z mezipředmětových vztahů jsou zastoupeny zejména Český jazyk a literatura při písemném či mluveném projevu a Informatika při práci na počítači.

**Informatika** Forma: **Kombinovaná** Celkový počet hodin za dobu vzdělávání: **90**

**Preambule:**

Výuka předmětu Informatika směřuje k prohloubení orientace žáků ve využívání současných dostupných technických i programových prostředků vybavení počítače, a to nejen pro uplatnění se v praxi, ale i pro potřeby dalšího vzdělávání. Žáci budou efektivně pracovat s informacemi a komunikačními prostředky, správně se orientovat při řešení problémů spojených s využíváním prostředků IKT a komunikovat pomocí internetu, případně pomocí dalších médií. Získají praktické dovednosti pro práci s texty, výpočty, grafikou a za pomoci vhodných prostředků budou prokazovat tyto dovednosti. To vše při zohlednění dosaženého dosavadního vzdělání v předmětu a věkové kategorie žáků.

**Obecné cíle:**

Předmět Informatika se vyučuje v prvním ročníku vzdělávání. Učivo tohoto předmětu vychází z Rámcového vzdělávacího programu, konkrétně ze vzdělávací oblasti Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích. Vzdělávání v předmětu Informatika směřuje k dalšímu rozvoji žákovy osobnosti v předmětu. Cílem je připravit žáka na smysluplný, odpovědný, úspěšný a osobní občanský i pracovní život v podmínkách neustále se měnícího a vyvíjejícího se světa. To vše se děje na úrovni a strategiemi odpovídajícími potřebám dospělých. V rámci mezipředmětových vztahů je nejsilnější vazba na předměty Angličtina, Matematika a okrajově pak i Občanská nauka.

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

Kombinovaná forma výuky tohoto předmětu je rozdělena na distanční a prezenční hodiny. Na začátku každého pololetí jsou žáci seznámeni s obsahem učiva daného pololetí, s metodami komunikace s vyučujícím, s podmínkami studia, se způsoby hodnocení, apod.

Distanční výuka pak probíhá přes e-learningové prostředí Moodle, kde je formou propracovaných studijních materiálů žákům předáváno veškeré učivo předmětu. Žáci jsou vedeni samostudiem k řešení zadaných úkolů a k plnění dalších studijních povinností. Učivo je rozděleno do bloků, kterým je přidělen hodinový rozsah výuky. Konzultace kombinovaného studia předmětu Informatika probíhají v počítačových učebnách vybavených dataprojektorem, tiskárnami a pracovními stanicemi vybavenými potřebným SW, propojenými prostřednictvím serveru do lokální sítě. Žáci sedí před počítači a buď si pořizují poznámky při výkladu nebo opakují operace (úkony) předváděné učitelem na dataprojektoru nebo samostatně vypracovávají zadané úkoly na počítači. Žáci mají možnost si nové poznatky prakticky vyzkoušet splněním zadaných úkolů, vybíraných podle možností v souladu s učebním oborem, na počítači. Z metod výuky jsou zejména zastoupeny Informačně- receptivní metoda (výklad učitele), heuristická metoda a názorně demonstrační metoda.

Z forem výuky jsou preferovány zejména samostatná práce žáků, cvičení a hromadná (frontální) forma výuky. Důležitým aspektem výuky je vzájemná komunikace mezi žáky a vyučujícím. K té slouží možnosti e-learningového prostředí Moodle, především možnost zanechání zprávy, reakce v diskusním fóru nebo chatu daného předmětu, případně odevzdání zadaných prací. Mimo to je umožněno s vyučujícím komunikovat e-mailem, telefonicky, či osobně na konzultačních hodinách daného vyučujícího.

**Hodnocení:**

Hodnocení žáků v předmětu Informatika vychází z Pravidel hodnocení výsledků vzdělávání. Žáci jsou hodnoceni vždy za každé pololetí písemnou prací a průběžnými úkoly a testy, které má v určitý čas k dispozici přes e-learningové prostředí LMS Moodle. K žákům se specifickými poruchami učení a chování je při klasifikaci přistupováno individuálně podle jejich potřeb. Pro hodnocení žáků může být použita i individuální vztahová norma.

**Přínos k realizaci klíčových a odborných kompetencí:**

Předmět Informatika zejména přispívá k rozvoji kompetencí využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi a k rozvoji kompetencí komunikativních:
- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií,
- rozvíjet práci s běžným základním a aplikačním programovým vybavením včetně nových aplikací,
- využívat vhodné prostředky online a off-line komunikace,
- získávat informace z otevřených zdrojů a dále je zpracovávat,
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím,
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskusí, porad apod.).

Přínos k realizaci klíčových a odborných kompetencí

Předmět Informatika zejména přispívá k rozvoji kompetencí využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi a k rozvoji kompetencí komunikativních:
- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií,
- rozvíjet práci s běžným základním a aplikačním programovým vybavením včetně nových aplikací,
- využívat vhodné prostředky online a off-line komunikace,
- získávat informace z otevřených zdrojů a dále je zpracovávat,
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím,
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskusí, porad apod.).

**Přínos k realizaci průřezových témat a mezipředmětových vztahů:**

Předmět Informatika zejména přispívá k prohlubování průřezového tématu Informační a komunikační technologie. Žáci prohlubují toto téma zejména prací s počítačem a jeho programovým vybavením, prací s informacemi a elektronickou komunikací. Z mezipředmětových vztahů jsou zastoupeny zejména Český jazyk a literatura při písemném a mluveném projevu, Matematika a Ekonomické vědy při zpracování dat v tabulkovém procesoru, Anglický jazyk při práci s odbornými termíny v předmětu Informatika a při tvorbě poutavého multimediálního dokumentu a Dějepis při výkladu vývoje počítačových sítí, počítačové grafiky a informačních zdrojů.

**Preambule:**

Předmět Ekonomické vědy poskytuje žákům odborné znalosti především z oblasti ekonomiky podniku, tržního hospodářství, účetnictví, managementu a marketingu. Napomáhá žákům orientovat se v ekonomických jevech a procesech, osvojit si základní ekonomické pojmy a přispět k poznání základních ekonomických činností souvisejících s provozem podniku a s jeho hospodařením. Předmět Ekonomické vědy vzbuzuje v žácích potřebu efektivně využívat marketingové nástroje k operativnímu i strategickému řízení provozu v oblasti cestovního ruchu. Předmět pozitivně ovlivňuje samostatné rozhodování žáků, a přispívá k jejich celkovému intelektuálnímu rozvoji. Přispívá také k formování žádoucích rysů osobnosti žáků, jako je vytrvalost, pečlivost, kritičnost a výrazně se podílí na rozvoji jejich logického a ekonomického myšlení. Žáci díky předmětu rozvíjejí svou finanční gramotnost.

**Obecné cíle:**

Vyučovací předmět Ekonomické vědy vychází z požadavků vzdělávací oblasti a obsahového okruhu Ekonomika a podnikání v Rámcovém vzdělávacím programu oboru Hotelnictví, Cestovní ruch a Gastronomie.

Obsah učiva předmětu Ekonomické vědy je rozložen do dvou ročníků. Druhý ročník je pro žáky vstupní branou do světa ekonomiky, kdy se žáci seznamují s podstatou fungování tržní ekonomiky, se základními ekonomickými pojmy, s podnikáním podle Živnostenského zákona a Zákona o obchodních korporacích. Dále je pozornost soustředěna na oblast podnikové ekonomiky, zejména pak na činnosti související s chodem podniku, jako je hlavní, zásobovací, investiční nebo personální činnost. V tomto ročníku je žákům rovněž přibližována struktura finančního trhu a činnost centrálních i obchodních bank. Ke komplexnosti ekonomického povědomí žáků přispívá také studium národního hospodářství a soustavy makroekonomických ukazatelů v kontextu ekonomiky celé Evropské unie. Ve třetím ročníku studia se žáci seznamují nejprve se základy finančního hospodaření a s daňovou problematikou. Následně je probírána oblast účetnictví, ve které se žákům přibližují základní pojmy, podstata a zákonitosti vedení účetnictví a je rozvíjena dovednost účtování běžných účetních případů. Druhá polovina třetího ročníku je vyhrazena pro studium marketingových nástrojů. V obou ročnících je dán prostor pro souhrnné opakování probraného učiva. V rámci mezipředmětových vztahů je nejsilnější vazba na předmět Matematika a okrajově pak i Občanská nauka.

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
-dokázali vzít do svých rukou odpovědnost za své pracovní úspěchy a neúspěchy i za prosperitu jimi vedených kolektivů
-dodržovali legislativu, jednali v souladu s morálními principy a podnikatelskou etikou
-uměli hospodařit s penězi, orientovali se v cenách na trhu a v nabídce finančních produktů s ohledem na svoje potřeby
-poznatky podrobili kritickému výběru v závislosti na konkrétních podmínkách a tvůrčím způsobem je vnesli do života
-byli ochotní tvořit si vlastní úsudek, založený na nezbytných znalostech a intelektových dovednostech
-osvojili si techniku a metody účtování
-byli vedeni k přesnosti, pečlivosti a zodpovědnosti za svěřenou práci a úkoly
-aplikovali aktuální právní normy v oblasti účetnictví a daní
-analyzovali informace z účetního systému podniku a byli schopni vytvářet hodnocení ekonomické situace podniku
-poznali nezbytnost daňové zátěže
-vytvořili si ucelenou představu o vztahu mezi ekonomickou realitou a jejím číselným vyjádřením
-dokázali při zpracování úkolů využívat vhodné počítačové programy a relevantní internetové či jiné zdroje ekonomických informací

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

Kombinovaná forma výuky tohoto předmětu zahrnuje především distanční hodiny, které jsou doplněny prezenčními hodinami. Na začátku každého pololetí jsou žáci seznámeni s obsahem učiva daného pololetí, s metodami komunikace s vyučujícím, s podmínkami studia, se způsoby hodnocení, apod. Distanční výuka pak probíhá přes e-learningové prostředí Moodle, kde je formou propracovaných studijních materiálů žákům předáváno veškeré učivo předmětu. Žáci jsou vedeni samostudiem k řešení zadaných úkolů a k plnění dalších studijních povinností. Učivo Ekonomických věd je rozděleno do bloků, kterým je přidělen hodinový rozsah výuky.

Strategie výuky předmětu Ekonomické vědy je založena na výkladovém pojetí studijních materiálů, které žákům přibližují učivo poutavou formou a zároveň jim poskytují dostatečnou oporu při samostudiu. Při výuce Ekonomických věd je třeba počítat s tím, že často dochází k celé řadě legislativních změn, na které musíme ve výuce reagovat. Je třeba žáky naučit změny vyhledávat a přizpůsobit se jim. Součástí vzdělání je nejen osvojení vědomostí a dovedností, ale zejména metod vedoucích k získávání dalších poznatků v celoživotním vzdělávání.

Důležitým aspektem výuky je vzájemná komunikace mezi žáky a vyučujícím. K té slouží možnosti e-learningového prostředí Moodle, především možnost zanechání zprávy, reakce v diskusním fóru nebo chatu daného předmětu, případně odevzdání zadaných prací. Mimo to je umožněno s vyučujícím komunikovat e-mailem, telefonicky, či osobně na konzultačních hodinách daného vyučujícího.

**Hodnocení:**

Hodnocení v předmětu Ekonomické vědy vychází z Pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání. U kombinovaného studia tohoto předmětu se jedná o prověření znalostí a dovedností písemným pololetním testem. Při hodnocení je rovněž zohledňována průběžná práce žáků v prostředí Moodle a úroveň kvality zpracování zadaných úkolů.

Při hodnocení žáků se nejvíce oceňuje:
- schopnost myslet v souvislostech a vystihnout podstatu problémů
- hloubka porozumění poznatkům, schopnost je aplikovat při řešení problémů
- schopnost používat vhodné odborné termíny při slovním, ale i písemném vyjadřování
- schopnost kritického myšlení
- dovednost práce s texty a kritický přístup k nim
- samostatnost úsudku a schopnost výstižně formulovat myšlenky, argumentovat a diskutovat
- pečlivost a věcná správnost při plnění zadaných úkolů
- dodržení stanoveného postupu při řešení zadaných úkolů

**Přínos k realizaci klíčových a odborných kompetencí:**

Předmět Ekonomické vědy rozvíjí zejména:

Kompetence k učení
Učitel vede žáky k tomu, aby ke svému učení využívali různé informační zdroje, tedy nejen výkladové studijní materiály učitele, učebnice, odborné publikace, ale i internetové a jiné zdroje. Žáci se při přípravě učí získané znalosti a zkušenosti systematizovat a zároveň aplikovat ve své profesi i v běžném životě. Učitel se snaží informace prezentovat vždy na praktických příkladech. Žáci jsou pravidelně konfrontováni s hodnocením svých výsledků učitelem, což jim umožňuje sledovat a hodnotit pokrok při dosahování svých cílů učení.

Kompetence k řešení problémů
Učitel žáky systematicky vede k obezřetnému posuzování problémových situací, ke schopnosti nahlížet na problém z různých úhlů pohledu (a nepřijímat tak automaticky jediný myšlenkový postup/jedinou interpretaci), zvažovat různé formy řešení a navrhovat řešení situací na základě již osvojených ekonomických poznatků. Při vzájemných diskusích prostřednictvím prostředků výpočetní techniky argumentují a hodnotí zvolené postupy řešení, rovněž zvažují možné pozitivní a negativní dopady svého řešení.

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

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, svůj postoj obhájit v diskusi či písemně shrnout. Učitel také podněcuje žáky k řízené diskusi a k vzájemné výměně postojů a názorů, a to v rámci konzultací prostřednictvím elektronické podpory studia.

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 tomu, aby plánovali rozvoj svých schopností, své další vzdělávání a profesní dráhu. Systematicky je vede k rozvíjení schopnosti spolupráce, kooperace a uvědomění si významu této kooperace pro úspěšné zvládání různých problémových situací.

Občanské kompetence a kulturní povědomí
Žáci jsou vedeni k tomu, aby chápali podstatu demokratické společnosti, dodržovali zákony a respektovali práva a osobnost druhých lidí. Učitel pravidelně žáky vybízí k samostatnému sledování legislativních změn a jejich novelizací. Žák si tak uvědomí potřebu neustálého sledování trendů a změn fungování ekonomiky. V rámci diskusí prostřednictvím prostředků výpočetní techniky v žácích podněcuje potřebu aktivního zájmu o společenské a politické dění u nás i ve světě.

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. Žáci jsou seznamováni prostřednictvím prezentací pracovních pozic s aktuální podobou trhu práce, a to s důrazem na ekonomické oblasti studovaného oboru. U žáků se buduje schopnost srovnávání požadavků kladených zaměstnavateli se svými představami a profesními předpoklady. Učitel žáky vede k tomu, aby měli přehled o možnostech uplatnění na trhu práce, aby získané informace uměli správně vyhodnotit a aby využívali dostupné poradenské a zprostředkovatelské služby v oblasti vzdělávání i světa práce. Učitel žáky poučuje o základních pracovně právních vztazích. Žáci se učí porozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání a v neposlední řadě, aby dokázali vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi.

Matematické kompetence
Učitel systematicky vede žáky k tomu, aby byli schopni funkčně využívat matematické dovednosti v různých situacích (např. při rozhodování o osobních financích, při zaúčtování základních účetních případů, při orientaci v mikro a makroekonomických ukazatelích). Žáci tak aplikují matematické postupy a znalosti při řešení ryze praktických příkladů, které mají souvislost se studovaným oborem. Žáci se při výuce hojně setkávají se statistickými informacemi, grafy, tabulkami a schématy. Jsou vedeni k jejich správnému pochopení a následné interpretaci předkládaného řešení, příp. k vytváření grafického znázornění řešení.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s nimi
Kompetence jsou rozvíjeny v průběhu celého studia, což je mimo jiné dáno samotnou formou vzdělávání žáků. 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. Při plnění studijních povinností žáci rozvíjejí dovednost práce s počítačovými programy (textové editory, tabulkové procesory a prezentační programy). Při výuce účetnictví jsou žákům prezentovány možnosti využití moderních aplikací a softwarových účetních programů.

Kompetence jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje
Žáci se pod dohledem učitele při plnění praktických cvičení a případových studií seznamují s významem, účelem a užitečností vykonávané práce a s jejím finančním či společenským ohodnocením. Pomocí konkretizování problémů a podávání reálných příkladů se žáci ekonomicky rozvíjejí, jsou schopni při plánování a posuzování určité činnosti zohledňovat náklady, výnosy a zisk, stejně tak vliv na životní prostředí a případné sociální dopady. Žáci jsou vedeni k efektivnímu hospodaření s finančními prostředky a s ekologickým a hlavně ekonomickým nakládáním s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami. Tyto kompetence jsou rozvíjeny v průběhu celého studia.

Kompetence vykonávat a organizovat odborné činnosti služeb cestovního ruchu
V oblasti cestovního ruchu jsou velmi častým jevem různé formy partnerství a spolupráce subjektů při zajišťování dílčích služeb cestovního ruchu. Žáci jsou konfrontováni s reálnými příklady z praxe a díky tomu dokážou charakterizovat metody spolupráce soukromých i komunálních subjektů při vytváření nabídky služeb cestovního ruchu.

Kompetence vykonávat obchodně-podnikatelské aktivity v hotelnictví a ve službách cestovního ruchu
Žáci jsou učitelem směřováni k tomu, aby znali základy fungování trhu a způsoby podnikání v Evropské unii. Jednotlivé odborné kompetence se u žáků rozvíjejí řešením nastolených problémů a reálných i smyšlených situací. Žáci jsou vedeni k tomu, aby zvládali využívat marketingové nástroje k prezentaci podniku či služeb, aby uplatňovali moderní formy nabídky a prodeje svých výrobků a služeb, aby dokázali provádět průzkumy trhu a správně vyhodnocovali získané informace a výsledky. Žáci se díky zvoleným metodám učí zvládat běžné podnikové činnosti jako je zásobování, kalkulace cen, vedení podnikové administrativy, evidence stavu a pohybu majetku a finančních prostředků, personální řízení, operativní a dlouhodobé programování či plánování, znát způsoby pořízení a využití oběžného a dlouhodobého majetku v hlavní činnosti podniku. Učitel žákům vštěpuje schopnost využívat všechny dostupné ekonomické informace ke správnému řízení provozních úseků a způsobilost k vyhodnocování výsledků hospodaření.

Mezi konkrétní rozvíjené kompetence patří:
-znát základ fungování trhu a způsoby podnikání v EU
-organizovat průzkum trhu, výsledky vyhodnocovat, smluvně zabezpečovat odbyt výrobků a služeb
-orientovat se v moderních formách nabídky a prodeje výrobků a služeb
-využívat marketingových nástrojů k prezentaci hotelu, k nabídce služeb cestovního ruchu
-organizovat a evidovat zásobovací činnosti
-kalkulovat cenu výrobků a služeb
-zajišťovat základní operace personálního řízení, vyhotovovat návrhy pracovní smlouvy
-využívat ekonomické informace k řízení provozních úseků, znát způsob vyhodnocování výsledků hospodaření
-vést podnikovou administrativu, evidovat pohyb majetku, surovin, výrobků a služeb, finančního toku
-sestavovat operativní a dlouhodobější programy
-znát způsob zabezpečení hlavní činnosti oběžným i dlouhodobým majetkem
-posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
-stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
-reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
-ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
-mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí
-adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraven řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotný
-pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
-přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly
-podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat názory druhých
-přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým
-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
-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
-znát způsob zabezpečení hlavní činnosti oběžným i dlouhodobým majetkem
-zajišťovat základní operace personálního řízení
-vést podnikovou administrativu, evidovat pohyb majetku, produktů a služeb, finančního toku
-kalkulovat ceny produktů a služeb, smluvně zabezpečovat jejich odbyt
-sestavovat operativní a dlouhodobější programy
-využívat marketingové nástroje k sestavení nabídky a propagaci produktů a služeb cestovního ruchu, organizovat průzkum trhu a výsledky vyhodnocovat
-využívat ekonomické informace k řízení, znát způsoby vyhodnocování výsledků hospodaření
-znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
-zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady
-efektivně hospodařit s finančními prostředky
-nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí
-číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)
-efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích
-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
-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
-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
-pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
-učit se používat nové aplikace
-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
-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 se prezentovat
-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
-charakterizovat metody spolupráce v rámci principu partnerství na místní a regionální úrovni při vytváření nabídky služeb cestovního ruchu

**Přínos k realizaci průřezových témat a mezipředmětových vztahů:**

Vzdělávací obsah předmětu Ekonomické vědy je široký, prostupuje do vzdělávacího obsahu některých dalších vyučovacích předmětů, zejména Matematiky a v menší míře i Občanské nauky. Žáci si během studia mohou získané ekonomické vědomosti ověřit během školních i soukromých praxí.

Předmět Ekonomické vědy naplňuje ve svém pojetí především průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti - výuka klade důraz na osvojení si potřebných znalostí z oblasti ekonomické, společenské a politické problematiky. Žák by si měl uvědomovat svoji odpovědnost za volné a veřejné statky a služby, neplýtvat s nimi a chránit je. Žáci jsou vedeni k tomu, aby přemýšleli o vazbách 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). Průřezové téma je realizováno formou diskusí o citlivých nebo kontroverzních otázkách, vysvětlováním a užitím příkladů (informace z masmédií a odborné literatury). Průřezové téma je v neposlední řadě rozvíjeno pomocí kontinuálního seznamování žáků s legislativními normami. Příkladem je učivo věnované finanční gramotnosti, pracovnímu právu, podnikání, managementu atd.

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. Žák je veden k tomu, aby neplýtval zdroji jak ekonomickými tak přírodními, což následně vede k minimalizaci nákladů, maximalizaci zisku a zároveň k ochraně životního prostředí. Učitel žáky vede tak, aby si uvědomili oboustrannost interakce člověk - příroda, pochopili význam lidských aktivit ve vztahu k přírodě a porozuměli souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty (ve vztahu k udržitelnému rozvoji). Učitel klade důraz na vedení diskusí, realizace průřezového tématu je založena na uvědomění si vztahu ekonomiky a přírody.

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 a Evropské unii. Prostřednictvím kontinuálního zařazování ukázek možného pracovního uplatnění žáci přijímají za svou potřebu pružně reagovat na požadavky pracovního trhu a potřebu celoživotního vzdělávání a zdokonalování se. Měli by si uvědomit význam podnikatelské aktivity pro fungování moderního ekonomického systému a pracovat s příslušnou právní úpravou podnikání, vedení účetnictví a ostatních činností podniku. Průřezové téma je realizováno např. formou diskusí, prezentováním vlastních zkušeností z profesního života nebo praktickými úkoly, při nichž žáci využívají dostupných zdrojů.

Informační a komunikační technologie - počítačová technika je využívána individuálně. Realizaci průřezového tématu učitel uplatňuje zejména, jestliže 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. Pravidelně jsou ve výuce zařazována taková zadání, která vyžadují zpracování výstupu v jednom z typů softwarových programů (textové editory, tabulkové procesory, prezentační programy). To vede k rozvoji celkové počítačové gramotnosti, která je dnes na trhu práce považována za standard.

Těžiště vyučování předmětu Ekonomické vědy spočívá v pochopení pojmů, vztahů, vazeb, souvislostí a procesů. Žáky vedeme k cílevědomému úsilí o dobré znalosti, které jsou nezbytné pro odpovědné rozhodování jedince ve společnosti dnešní doby.

**Preambule:**

Předmět potraviny a výživa má poskytnout žákům znalosti a potřebné dovednosti týkající se výživy a potravin ve stravovacích zařízeních. Poskytuje základní poznatky týkající se původu a složení potravin, pochutin a nápojů. Důraz je kladen na znalost a uplatňování zásad racionální výživy spojené se zdravým životním stylem a sledování trendů ve stravování. Žáci si osvojí poznatky o léčebné výživě a o alternativních způsobech stravování. Získané poznatky o potravinách a nápojích aplikují žáci při přípravě pokrmů. Nedílnou součástí tohoto předmětu je uplatňování zásad bezpečnosti a hygieny práce v gastronomickém provozu, dodržování hygienických předpisů pro práci s potravinami a prevenci alimentárních nákaz. Žáci jsou vedeni k odpovědnému vztahu k majetku, k bezpečnému a šetrnému zacházení se zařízením provozoven.

**Obecné cíle:**

Předmět Potraviny a výživa se vyučuje ve třetím a čtvrtém ročníku studia. První ročník je zaměřen na potraviny rostlinného původu, druhy původ, složení a následné zpracování. Ve druhém ročníku se probírají potraviny živočišného ročníku. Třetí ročník je tematicky zaměřen na problematiku nápojů a racionální výživu. Prostor je dán také na souhrnné opakování. Učivo tohoto předmětu vychází z Rámcového vzdělávacího programu, konkrétně ze vzdělávací oblasti - Výživa. Výsledky vzdělávání v předmětu potraviny a výživa nebyly odvozeny pouze z této vzdělávací oblasti, ale také z klíčových odborných kompetencí a profilu absolventa. Předmět úzce souvisí především s předmětem Technologie, Stolničení a Odborný výcvik.

V oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí směřuje výuka k tomu, aby žáci:
- měli představu o zvoleném oboru
- sledovali nové trendy ve stravování a výživě
- kladli důraz na znalost uplatňování zásad racionální výživy
- zvládali řešení v různých komunikativních a interpersonálních situací
- orientovali se ve výrobě a způsobu zpracování potravin a nápojů
- zvládli všechny jednotlivé druhy technologických postupů
- orientovali se v okruhu potravin, výživy a módních trendů
- oprostili se od předsudků a jimi motivovaného jednání, uvědomovali si vlastní identitu a ctili identitu jiných skupin lidí a jednotlivců
- 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
- vážili si demokracie a svobody, usilovali o její zachování
- jednali v souladu s humanitou a vlastenectvím

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

Učivo předmětu potraviny a výživa se snažíme žákům předat zajímavou formou, která je stimuluje a vede je k rozvoji klíčových a odborných kompetencí. Důraz není kladen na předání faktů a dat ale snažíme se žáky aktivizovat různými formami a metodami výuky. Součástí vzdělávání je nejen osvojení vědomostí a dovedností, ale i metod vedoucích k získávání dalších poznatků v celoživotním vzdělávání. Strategie výuky potravin a výživy je založena na metodách, které směřují k řízení činnosti aktivního žáka. Základními metodami je práce žáků s verbálními - učebnice, skripta, odborné články, časopisy 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. Všechny ostatní metody mají vedlejší, pomocný charakter. Žáci jsou během výuky vedeni k hodnocení ostatních a k sebehodnocení.

**Hodnocení:**

Hodnocení žáků v předmětu Potraviny a výživa 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 při řešení problémů
- schopnost kritického myšlení
- dovednost práce s texty a kritický přístup s nimi
- řádné plnění domácích úkolů
- samostatnost úsudku a schopnost výstižně formulovat myšlenky, argumentovat a diskutovat

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 PPP.

**Přínos k realizaci klíčových a odborných kompetencí:**

V rámci předmětu Potraviny a výživa rozvíjíme zejména tyto klíčové a odborné kompetence:
Kompetence k učení - žáci jsou motivováni k pozitivnímu vztahu k učení a vzdělávání, k ovládání různých technik učení a umění vytvořit si vhodný studijní režim a podmínky. Jsou uplatňovány různé metody práce s textem, efektivní vyhledávání a zpracování informací. Jsou vedeni k pozornému poslouchání mluveného projevu a pořizování si poznámek.
Kompetence k řešení problémů - učitel vede žáky ke schopnosti samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy pomocí skupinových prací a diskusí. Nabádá k uplatňování řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace. Učitel se zaměřuje na individuální práci se žáky se specifickými poruchami učení.
Komunikativní kompetence - učitel vede žáky k tomu, aby se vyjadřovali přiměřeně jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovali
Personální a sociální kompetence - učitel vede žáky k reálnému posouzení svých fyzických i duševních možností, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích. Žáci jsou vedeni k zodpovědnému vztahu ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí.
Odborné kompetence - jsou postupně rozvíjeny v rámci celé výuky včetně odborného výcviku ve všech ročnících.
Kompetence dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci - žáci jsou seznamováni s reálnými příklady z praxe, na kterých se jim vyučující pokouší názorně vysvětlit důležitost dodržování základních právních předpisů týkajících se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, i požární prevenci.
Kompetence usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb - v návaznosti na odborný výcvik učitel pomocí odborné literatury a jiných odborných zdrojů vede žáky ke znalosti dodržování stanovených norem a předpisů souvisejících se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti.
Kompetence jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje - žáci se při řešení případových studií pod dohledem vyučujícího učí nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.
Kompetence ovládat technologii přípravy pokrmů - učitel u žáků propojuje znalosti z praktického vyučování s poznatky o vhodných surovinách pro přípravu pokrmů české kuchyně, typických pokrmů zahraničních kuchyní a pokrmů racionální výživy. Žáci se při rozboru hygienických právních předpisů učí klást důraz na uplatňování požadavků na kvalitu pokrmů, expedici a jejich uchování v souladu s normami. Při plnění zadaných úkolů a jejich následné prezentace učitel vede žáky ke schopnosti orientovat se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti. Na příkladech z praxe učitel demonstruje bezpečné používání a udržování technických a technologických zařízení v gastronomickém provozu, a to vše v souladu s dodržováním kritických kontrolních bodů HACCP.

**Přínos k realizaci průřezových témat a mezipředmětových vztahů:**

Učivo předmětu Potraviny a výživa se prolíná s učivem předmětů Technologie a Stolničení. Vědomosti získané v těchto předmětech si žáci ověřují v průběhu vzdělávání v Odborném výcviku.
V předmětu Potraviny a výživa realizujeme tato průřezová témata:
Občan v demokratické společnosti
Žáci jsou vedeni:
- k cílevědomému úsilí o dobré znalosti, které jsou nezbytné pro odpovědné rozhodování jedince ve společnosti dnešní doby, aby měli vhodnou míru sebevědomí, odpovědnosti a schopnost morálního úsudku.
- k připravenosti si klást základní existenční otázky, hledat na ně odpovědi a řešení

- k hledání kompromisů mezi osobní svobodou a sociální odpovědností a být kriticky tolerantní
- ke schopnosti odolávat myšlenkové manipulaci
- k dovednosti jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení
- k respektování materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí, k jejich ochraně a zachování pro budoucí pokolení
- zároveň si uvědomovat v širokých souvislostech svoji odpovědnost za dodržování hygienických předpisů v potravinářství a zdravotní rizika spojená s jejich porušováním

Člověk a svět práce
- žáci jsou pro vstup na pracovní trh 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
Hlavním cílem realizace průřezového tématu je vést žáky:
- k ekologickému myšlení a jednání v souladu s principy udržitelného rozvoje, k vědomí odpovědnosti za udržení kvality životního prostředí. Učitel vede žáky k tomu, aby pochopili souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, mezi lokálními, regionálními a globálními problémy, respektovali principy udržitelného rozvoje. Osvojili si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním i profesním jednání, uplatňovali zásady zdravého životního stylu a uvědomili si odpovědnost za své zdraví

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 učí vyhledávat, zpracovávat, uchovávat a dále předávat informace, texty, obrázky apod.

**Preambule:**

Předmět Stolničení má poskytnout žákům znalosti a potřebné dovednosti týkající se odborného servisu pokrmů a nápojů ve stravovacích zařízení a při různých společenských akcích. Žáci si osvojují techniku jednoduché a složité obsluhy hostů. V rámci předmětu se žáci učí organizaci práce a řízení součinnosti úseku odbytu a výroby. Předmět poskytuje základní poznatky týkající se technického vybavení výrobních a odbytových úseků. Nedílnou součástí předmětu je uplatňování hygieny práce v gastronomickém provozu a dodržování bezpečnostních zásad. Žáci jsou vedeni k odpovědnému vztahu k zařízení provozoven a k šetrnému nakládání se zdroji. Těžiště předmětu Stolničení je v řešení praktických provozních dovedností.

**Obecné cíle:**

Předmět Stolničení se vyučuje ve druhém, třetím a čtvrtém ročníku studia. Učivo tohoto předmětu vychází z Rámcového vzdělávacího programu, konkrétně ze vzdělávací oblasti Výroba a odbyt v gastronomii. Výsledky vzdělávání v předmětu Stolničení nebyly odvozeny pouze z této vzdělávací oblasti, ale také z klíčových a odborných kompetencí a profilu absolventa, který je stanoven příslušným RVP a tímto ŠVP.

V oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí směřuje výuka k tomu, aby žáci:
- měli představu o zvoleném oboru
- uplatňovali pravidla společenského chování
- zvládali řešení v různých komunikativních a interpersonálních situacích
- oprostili se od předsudků a jimi motivovaného jednání, uvědomovali si vlastní identitu a ctili identitu jiných skupin lidí a jednotlivců
- byli vedeni k přesnosti, pečlivosti a zodpovědnosti za svěřenou práci a úkoly
- formovali svůj žebříček hodnot v souladu se základními principy demokracie

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

Výuka tohoto předmětu probíhá kombinovanou formou. Prezenční část výuky je doplněna o distanční část, díky které jsou jednotlivá učební témata prohlubována. Distanční část výuky probíhá přes e-learningové prostředí Moodle, kde je formou propracovaných studijních materiálů žákům postupně předáváno učivo předmětu. Strategie výuky předmětu Stolničení je založena na výkladovém pojetí studijních materiálů, které žákům přibližují učivo poutavou formou a zároveň jim poskytují dostatečnou oporu při samostudiu. Důležitým aspektem výuky je vzájemná komunikace mezi žáky a vyučujícím. K té slouží možnosti e-learningového prostředí Moodle, především možnost zanechání zprávy, reakce v diskusním fóru nebo chatu daného předmětu, případně odevzdání zadaných prací. Mimo to je umožněno s vyučujícím komunikovat e-mailem, telefonicky, či osobně na konzultačních hodinách daného vyučujícího.

**Hodnocení:**

Hodnocení žáků v předmětu Stolničení vychází z Pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání. U kombinovaného studia tohoto předmětu se jedná o prověření znalostí a dovedností zejména písemným pololetním testem. Při hodnocení je rovněž zohledňována průběžná práce žáků v prostředí Moodle a úroveň kvality zpracování zadaných úkolů.

Při hodnocení žáků se nejvíce oceňuje a hodnotí:
- hloubka porozumění poznatků, schopnost je aplikovat při řešení problémů
- schopnost kritického myšlení
- dovednost práce s texty
- znalost a správná interpretace odborných termínů
- schopnost řešit zadané případové situace

**Přínos k realizaci klíčových a odborných kompetencí:**

Kompetence k učení
Učitel vede žáky k tomu, aby znali možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání, ovládali různé techniky učení, uměli si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky. Dále učitel žáky podporuje ve využívání různých informačních zdrojů ke svému učení, včetně zkušeností svých i jiných lidí.

Kompetence k řešení problémů
Cílem těchto kompetencí je, aby žáci zvládli porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získali informace potřebné k řešení problému, navrhli způsob řešení, popř. varianty řešení a zdůvodnili jej, vyhodnotili a ověřili správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky. Při řešení problémů jsou žáci pobízeni k uplatňování různých metod myšlení a ke vzájemné spolupráci. Při plnění zadaných aktivit jsou žáci směrováni k volbě vhodných prostředků a způsobů řešení.

Komunikativní kompetence
Žáci jsou vedeni k tomu, aby zpracovávali administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata. Žákům jsou vštěpovány zásady správného vyjadřování a vystupování a zároveň také zásady dodržování jazykové a stylistické normy, včetně odborné terminologie.

Personální a sociální kompetence
Smyslem těchto kompetencí je, aby se žáci naučili přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly.

Občanské kompetence a kulturní povědomí
V souvislosti s oborovým zaměřením žáků v oblasti služeb jsou žáci vedeni k dodržování zákonů a respektování práva a osobnosti druhých lidí. Je nezbytné, aby si uvědomovali vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu a přistupovali s aktivní tolerancí k identitě druhých.

Matematické kompetence
Žáci se učí efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s nimi
Učitel vede žáky k práci s běžným základním a aplikačním programovým vybavením, k používání nových aplikací a dále ke komunikaci s elektronickou poštou a k využívání dalších prostředků online a off-line komunikace.

Odborné kompetence jsou rozvíjeny v průběhu celé výuky. Mezi konkrétní rozvíjené odborné kompetence patří:

Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
Učitel v žácích vyvolává potřebu znalosti a dodržování základních právních předpisů týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence. Žáci musí chápat bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků. Žáci jsou vedeni k tomu, aby znali 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).

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje
Tyto kompetence vedou žáky ke zvažování nákladů, výnosů, zisku, vlivu na životní prostředí a sociální dopady při plánování a posuzování určité činnosti jak v běžném životě, tak i v pracovním procesu. Žáci se učí nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

Ovládat technologii přípravy pokrmů
Učitel systematicky vede žáky k orientaci v sortimentu pokrmů a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti. Žáci jsou vedeni k bezpečnému používání a udržování technického a technologického zařízení v gastronomickém provozu. Neméně důležité je také úsilí na znalost účelu kritických bodů HACCP a

udržování technického a technologického zařízení v gastronomickém provozu. Neméně důležitý je také apel na znalost účelu kritických bodů HACCP a jejich aplikaci v provozu, a na dodržování hygienických předpisů.

Ovládat techniku odbytu
Pod vedením učitele se žáci učí ovládat druhy a techniky odbytu a způsoby obsluhy. Rovněž se učí používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti. Nezbytnou součástí výuky je vedení žáků ke společenskému vystupování a komunikaci s hosty v mateřském i cizím jazyce, k profesionálnímu jednání a k potřebě dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností.

Vykonávat řídící činnosti ve stravovacím provozu
Učitel se snaží, aby žáci zvládli organizovat a koordinovat činnosti pracovních týmů ve výrobě a odbytu, sestavovat jídelní lístky a menu podle gastronomických pravidel a dalších hledisek, organizačně zajišťovat přípravu, průběh i ukončení gastronomických akcí a v neposlední řadě organizovat a smluvně zajišťovat zásobovací a odbytovou činnost.

**Přínos k realizaci průřezových témat a mezipředmětových vztahů:**
Předmět Stolničení úzce souvisí především s předmětem Anglický jazyk, Odborný výcvik, Technologie, Informatika, Profesní komunikace či Matematika.

Předmět Stolničení naplňuje ve svém pojetí především průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti - cílem je naučit žáky spolupracovat v týmu, prohloubení schopností a motivace k učení, výcviku v komunikaci a řešení konfliktních situací. Také má snahu vést žáky k toleranci k jednotlivci a společenským skupinám. Snažíme se při výuce vytvářet demokratické klima, vyvolat v žákovi vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku.

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. Žáci jsou vedeni k tomu, aby si osvojili zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za zdraví své i ostatních.

Informační a komunikační technologie - cílem tohoto průřezového tématu je, že si žáci vyhledávají na internetu různé odborné informace, články, videa, které pak dále zpracovávají. To vše vede k rozvoji jejich počítačových schopností a dovedností.

**Preambule:**

Předmět Technologie má poskytnout žákům znalosti a potřebné dovednosti týkající se základních technologických příprav pokrmů a nápojů ve výrobních střediscích a následně jejich odbyt při různých společenských akcích. Poskytuje základní poznatky, týkající se technického vybavení výrobního úseku. Nedílnou součástí okruhu je uplatňování zásad bezpečnosti a hygieny práce v gastronomickém provozu, dodržování hygienických předpisů pro práci s potravinami a prevenci alimentárních nákaz. Žáci jsou vedeni k odpovědnému vztahu k majetku, k bezpečnému a šetrnému zacházení se zařízením provozoven.

**Obecné cíle:**

Předmět Technologie se vyučuje ve druhém až čtvrtém ročníku vzdělávání. Druhý ročník je zaměřen na vybavení výrobního střediska, jeho členění, skladování potravin, předběžnou přípravu surovin a tepelné úpravy. Dále je pozornost zaměřena na přípravu polévek, omáček, příloh a bezmasých pokrmů. Dále se žáci seznamují s přípravou pokrmů z jatečných mas, drůbeže, zvěřiny, ryb, vnitřností, mletých mas a pokrmů na objednávku. Následně navazuje příprava studených pokrmů, moučníků, dietních pokrmů, diferencované stravy a pokrmů zahraničních kuchyní. Učivo tohoto předmětu vychází z Rámcového vzdělávacího programu, konkrétně ze vzdělávací oblasti - Výroba a odbyt v gastronomii. Výsledky vzdělávání v předmětu Technologie nebyly odvozeny pouze z této vzdělávací oblasti, ale také z klíčových a odborných kompetencí a profilu absolventa, který je stanoven příslušným RVP a tímto ŠVP. Předmět úzce souvisí především s předmětem Potraviny a výživa, Stolničení a Odborný výcvik.

V oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí směřuje výuka k tomu, aby žáci:
- měli představu o zvoleném oboru
- uplatňovali pravidla společenského chování
- zvládali řešení v různých komunikativních a interpersonálních situacích
- orientovali se v organizaci výrobních, odbytových a hotelových provozech
- oprostili se od předsudků a jimi motivovaného jednání, uvědomovali si vlastní identitu a ctili identitu jiných skupin lidí a jednotlivců
- 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
- vážili si demokracie a svobody a usilovali o její zachování
- jednali v souladu s humanitou a vlastenectvím

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

Učivo předmětu Technologie se snažíme žákům předat zajímavou formou, která je stimuluje a vede k rozvoji klíčových a odborných kompetencí. Důraz není při výuce kladen pouze na předání faktů a dat, ale snažíme se žáky aktivizovat různými formami a metodami výuky. Součástí vzdělávání je nejen teoretické osvojení vědomostí a dovedností, ale i metod vedoucích k získávání dalších poznatků v celoživotním vzdělávání. Žákům při výuce prezentujeme nové trendy v gastronomii a seznamujeme je s různými technikami učení, pomáháme jim vytvořit si vlastní studijní režim. Strategie výuky Technologie je založena na metodách, které směřují k řízení činnosti aktivního žáka. Základními metodami je pravidelná práce žáků s verbálními (učebnice, skripta, odborné články, časopisy a publikace), ikonickými (obrazový materiál, schémata, apod.) a kombinovanými (film) texty a komunikace. Žáci se učí také vyhodnocovat informace (třídění, výběr, posuzování). Ve výuce se dále používá kooperativní učení, aplikují se různé stimulační a diskusní metody. Výuka je spojena se zkušenostmi žáků z jejich běžného života a odborného výcviku, kde si žáci získané teoretické znalosti ověří v praxi. Všechny ostatní metody mají vedlejší, pomocný charakter. Žáci jsou během výuky vedeni k hodnocení ostatních a k sebehodnocení.

**Hodnocení:**

Hodnocení žáků v předmětu Technologie vychází z kritérií, která jsou stanovena v platném školním řádu. Žáci se hodnotí z ústního a písemného 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
- schopnost vyhledávat nové poznatky z oblasti přípravy pokrmů
- řádné plnění domácích úkolů

Žáci se specifickými poruchami učení jsou rovněž hodnoceni dle kritérií stanovených v platném školním řádu.. S ohledem na jejich individuální potřeby specifikované pedagogicko-psychologickou poradnou je k nim přistupováno dle doporučení PPP.

**Přínos k realizaci klíčových a odborných kompetencí:**

Předmět Technologie rozvíjí hlavně personální, sociální a občanské kompetence, kulturní povědomí a odborné kompetence. Žáci jsou vedeni k umění vykonávat a organizovat gastronomické činnosti, řídit stravovací provoz. Učitel motivuje žáky pracovat s učebnicemi, příručkami, odbornou literaturou a internetem. Získané informace z různých zdrojů - z textů verbálních (odborné publikace, články) a ikonických (obrázků, tabulek a grafů) nebo kombinovaných (film) - kriticky hodnotit a využívat. Žáci jsou vedeni ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí. Učitel motivuje žáky vyjadřovat se kultivovaně psanou i mluvenou formou, obsahově jasně a logicky, používat správné odborné pojmy, formulovat vlastní argumenty a podložený názor Učitel vede žáky řešit problémy a problémové situace, k tomuto řešení vyhledávat prameny a pracovat s nimi. Učitel nabádá žáky diskutovat s partnery, v diskusi přijímat nebo vyvracet názory partnerů, přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a předcházení osobním konfliktům. Učitel motivuje žáky nepodléhat předsudkům a stereotypům, k dodržování zákonů, respektování práva a osobnosti druhých lidí, vystupování proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci, přispívat k principům demokracie. Žáci jsou vedeni uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život, uznávat tradice a hodnoty svého národa.

Jednotlivé převážně rozvíjené kompetence:
Kompetence k učení - učitel vede žáky k pozitivnímu vztahu k učení a vzdělávání, motivuje žáky využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí. Učitel nabádá žáky uplatňovat různé metody práce s textem, umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, s porozuměním poslouchat mluvené projevy (výklad, přednášku, proslov), pořizovat si poznámky
Kompetence k řešení problémů - učitel motivuje žáky porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení a zdůvodnit jej. Učitel vede žáky k umění vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky vyhodnotit. Učitel motivuje žáky volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve, spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).
Komunikativní kompetence - žáci jsou zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata, dodržovat jazykové i stylistické normy i odbornou terminologii. Učitel vede žáky k dovednosti dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (porozumět běžné odborné terminologii a pracovním pokynům v písemné i ústní formě). Žáci jsou motivování reálně posuzovat své fyzické i duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích, pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností.
Občanské kompetence a kulturní povědomí - jsou postupně rozvíjeny v rámci celé výuky. Učitel motivuje žáky chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje.

Odborné 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 měly představu o náročnosti jejich evidence. Učitel žáky seznamuje i se systémem péče o zdraví pracujících a se zásadami poskytování první pomoci. Při výuce mají žáci možnost i praktického nácviku základních dovedností v oblasti BOZP.
Kompetence jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje - žáci se při řešení případových studií pod dohledem vyučujícího učí nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.
Kompetence ovládat technologii přípravy pokrmů - ve spolupráci s odborným výcvikem žáci využívají poznatky o vhodných surovinách pro přípravu pokrmů české kuchyně, typických pokrmů zahraničních kuchyní a pokrmů racionální výživy. Žáci se při rozboru hygienických právních předpisů učí klást důraz na uplatňování požadavků na kvalitu pokrmů, expedici a jejich uchování v souladu s normami. Při plnění zadaných úkolů a jejich následné prezentace učitel vede žáky ke schopnosti orientovat se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti. Na příkladech z praxe učitel demonstruje bezpečné používání a udržování technických a technologických zařízení v gastronomickém provozu, a to vše v souladu s dodržováním kritických kontrolních bodů HACCP.

**Přínos k realizaci průřezových témat a mezipředmětových vztahů:**

Technologie naplňuje ve svém pojetí především průřezová téma Občan v demokratické společnosti, Člověk a životní prostředí, Člověk a svět práce, Informační a komunikační technologie.
Občan v demokratické společnosti - učitel motivuje žáky k vědomí svoji odpovědnost za volné a veřejné statky a služby, neplýtvat s nimi a chránit je. Žáci jsou vedeni k dovednosti jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení
Člověk a životní prostředí - žáci jsou vedeni k osvojení zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za zdraví své i ostatních
Člověk a svět práce - žáci by se měli umět orientovat v profesních příležitostech v rámci výroby a vytvářet si o nich základní představu
Informační a komunikační technologie - počítačová technika je využívána individuálně, zejména při vyhledávání nových zdrojů a potřebných informací k sestavování restauračních nabídek - texty, obrázky apod. Učitel vede žáky při výuce k práci s informacemi a komunikačními technologiemi z oblasti gastronomie.

**Seminář anglického jazyka** Forma: **Kombinovaná** Celkový počet hodin za dobu vzdělávání: **40**

**Preambule:**

Cílem předmětu Seminář anglického jazyka je připravit žáky na maturitní zkoušku z anglického jazyka s tím, že výstupní jazyková úroveň žáků je B1 dle Společného evropského referenčního rámce.

**Obecné cíle:**

Učivo Semináře anglického jazyka vychází z Rámcového vzdělávacího programu, konkrétně ze vzdělávací oblasti Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce a tento předmět volně navazuje na předmět Anglický jazyk, který žáci navštěvují v 1. až 3. ročníku. Výsledky vzdělávání v předmětu Seminář anglického jazyka nebyly odvozeny pouze z této vzdělávací oblasti, ale také z klíčových a odborných kompetencí a profilu absolventa. Na konci 4. ročníku by měli žáci dosáhnout minimální jazykové úrovně B1 podle Společného evropského referenčního rámce. Předmět Seminář anglického jazyka úzce souvisí především s předmětem Anglický jazyk, Český jazyk a literatura a Druhý cizí jazyk (volitelný).

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 důležitost cizího jazyka pro uplatnění na pracovním trhu
- chápali národní kulturu jako součást kultury evropské a světové
- oprostili se od předsudků, uvědomovali si vlastní identitu a ctili identitu jiných kultur

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

Předmět Seminář anglického jazyka si žáci volí, pokud si chtějí rozšířit a prohloubit znalosti anglického jazyka z předchozích třech ročníků, dále pak za účelem složení maturitní zkoušky nebo mezinárodně uznávaného certifikátu PET. Konkrétně je rozšiřována slovní zásoba z tematických celků Osobní identifikace a charakteristika, Domov a bydlení, Vzdělávání, Každodenní život, Volný čas a zábava, Sport, Stravování a nakupování atd. Důraz je kladen také na odbornou slovní zásobu a profesní komunikaci. Žáci si zopakují a rozšíří znalost gramatických jevů a zdokonalí se v ústním i písemném projevu. Při výuce předmětu Seminář anglického jazyka se snažíme využívat širokou škálu metod, které vychází především z metody komunikativní. Důraz je kladen na činnosti žáka, proto jsou do výuky zařazeny metody aktivizující, konkrétně metody diskuzní, situační a metoda didaktických her. Dále jsou ve výuce používány různé formy výuky, a to především výuka skupinová, práce ve dvojicích, samostatná práce žáků a individualizovaná výuka (k žákům se přistupuje jako k jednotlivcům, dle jejich možností a potřeb). Jako učební pomůcku žáci používají materiály připravené pro tento seminář, ukázkové maturitní didaktické testy a písemné práce a dále četné vizuální a audiovizuální materiály jako např. obrázky, fotografie, mapy, filmy, videa, interaktivní tabule, internetové výukové programy.

**Hodnocení:**

Hodnocení žáků v předmětu Seminář anglického jazyka vychází z Pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání.
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.
Při hodnocení jsou žáci s SPU hodnoceni specificky dle doporučení pedagogicko-psychologické poradny.

**Přínos k realizaci klíčových a odborných kompetencí:**

Předmět Seminář anglického jazyka rozvíjí především kompetenci komunikativní (viz. níže). Dále pak rozvíjí kompetenci k učení a občanské kompetence a kulturní povědomí aj.

Konkrétní rozvíjené 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, komunikují prostřednictvím emailů a dopisů
- 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, napíší recept, pracovní postup, CV apod.
- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii - žáci aktivně používají obecnou i odbornou slovní zásobu a fráze a gramatiku, jak v mluveném tak v písemném projevu
- 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, dohovoří se na recepci, vyřídí rezervaci, vyřídí reklamaci apod.
- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení
- uvědomovat si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých - žáci získají znalosti z oblasti kultury mezinárodních organizací.

Dále tento předmět u žáků rozvíjí personální a sociální kompetence, občanské kompetence a kulturní povědomí a kompetenci k učení a z odborných kompetencí pak kompetenci k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám.

**Přínos k realizaci průřezových témat a mezipředmětových vztahů:**

Vzdělávací obsah předmětu Seminář anglického jazyka je natolik široký, že prostupuje do vzdělávacího obsahu některých dalších vyučovacích předmětů, zejména Anglického jazyka, Českého jazyka a literatury, Druhého cizího jazyka (volitelný), Občanské nauky a Profesní komunikaci. Znalosti Českého jazyka a literatury a Druhého cizího jazyka využijí žáci zejména k osvojení gramatických a stylistických jevů a ke kultuře ústního projevu. Znalosti z Profesní komunikace se využívají zejména při zdokonalování ústního a písemného projevu (psaní stížností, informačních letáků, vyřizování objednávek a stížností, psaní CV apod.) Znalosti z Občanské nauky jsou využívány při diskuzích na sociální, globální a kulturní témata.

Ve výuce realizujeme především průřezová témata Občan v demokratické společnosti a to zejména témata osobnost a její rozvoj, komunikace, společnost, kultura, tolerance, svoboda, vyjednávání, soudobý svět. A témata Člověk a svět práce a Člověk a životní prostředí.

Občan v demokratické společnosti:
Žáci jsou ve výuce především 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.
Průřezové téma tolerance a společnost prostupuje několika tematickými celky a to především tématy Lidé, rodina a společenský život. Žáci diskutují nad globálními problémy světa, své vlastní kultury a nad problémy soudobé politické situace, jak v České Republice, tak v anglicky mluvících zemích.
Téma tolerance je nedílnou součástí veškeré komunikace mezi žáky a mezi žákem/žáky a učitelem tím, že se žáci učí nejen vyjádřit svůj vlastní názor, ale také respektovat názory ostatních.
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.

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 vedou pracovní pohovor, vyjmenují různé druhy práce, popíší je a pojmenují různé pracovní činnosti.
Kromě ústní komunikace spojených s profesním životem se žáci učí komunikovat písemnou formou. Konkrétně se učí napsat životopis, reakci na pracovní nabídku a zopakují si psaní formálních a neformálních emailů a dopisů.

Člověk a životní prostřední
Toto téma je realizováno především v tematickém celku Příroda a životní prostředí, ve kterém studenti diskutují a hledají možná řešení současných globálních a environmentálních problémů a klimatických změn.

**Seminář německého jazyka** Forma: **Kombinovaná** Celkový počet hodin za dobu vzdělávání: **40**

**Preambule:**

Cílem předmětu Seminář německého jazyka je připravit žáky, které se této výuky účastní, na maturitní zkoušku z německého jazyka s tím, že výstupní jazyková úroveň žáků je B1 dle Společného evropského referenčního rámce, což odpovídá nárokům státní maturitní zkoušky.

**Obecné cíle:**

Učivo Semináře německého jazyka vychází z Rámcového vzdělávacího programu, konkrétně ze vzdělávací oblasti Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce a tento předmět volně navazuje na předmět Německý jazyk, který žáci absolvují od 1. do 3. ročníku svého studia. Výsledky vzdělávání v předmětu Seminář německého jazyka nebyly odvozeny pouze z této vzdělávací oblasti, ale také se zde promítají klíčové kompetence a profil absolventa. Po absolvování tohoto Semináře německého jazyka, tedy na konci 4. ročníku, by měli žáci dosáhnout minimální jazykové úrovně B1 podle Společného evropského referenčního rámce. Kromě již výše uvedeného předmětu souvisí Seminář německého jazyka také s předměty Český jazyk a literatura, Občanská nauka a Profesní komunikace.
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 důležitost cizího jazyka pro uplatnění na pracovním trhu
- chápali národní kulturu jako součást kultury evropské a světové
- oprostili se od předsudků, uvědomovali si vlastní identitu a ctili identitu jiných kultur

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

Předmět Seminář německého jazyka si žáci volí v případě, pokud si chtějí rozšířit a prohloubit znalosti německého jazyka z předchozích ročníků a dále pak především za možností složit maturitní zkoušku nebo mezinárodně uznávaný certifikát na úrovni B1 dle Společného evropského referenčního rámce. Konkrétně je rozšiřována slovní zásoba z tematických celků Lidé, jejich vzhled, Rodina, Dům a domov, Škola a vzdělání, Práce a zaměstnání, Jídlo a nápoje, Nakupování a služby, Cestování, Česká republika a německy mluvící země, Sport, Péče o tělo a zdraví, Kultura a jiné. Důraz je kladen také na odbornou slovní zásobu a profesní komunikaci. Žáci si zopakují a rozšíří znalost gramatických jevů a zdokonalí se v ústním a písemném projevu.

Učivo předmětu Seminář německého jazyka 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 jsou ve výuce používány různé formy výuky, a to především výuka skupinová, práce ve dvojicích, samostatná práce žáků a individualizovaná výuka (k žákům je přistupováno jako k jednotlivci). Jako učební pomůcku 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 Seminář německého jazyka vychází z Pravidel hodnocení výsledků vzdělávání.
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 žáků se nejvíce oceňuje a hodnotí:
-účelnost
-rozsah a přesnost slovní zásoby a gramatiky
-fonetické aspekty projevu

Při hodnocení písemného projevu žáků 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.
Při hodnocení jsou žáci s SPU hodnoceni specificky dle doporučení pedagogicko-psychologické poradny.

**Přínos k realizaci klíčových a odborných kompetencí:**

Předmět Seminář německého jazyka rozvíjí především kompetence komunikativní, dále pak 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.

Jak již bylo uvedeno, stěžejními klíčovými kompetencemi jsou v rámci výuky Semináře německého jazyka kompetence komunikativní. Jedná se především o to, aby se žáci naučili vyjadřovat 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, uměli formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně - žáci napíší formální a neformální email, dopis, pohlednici, popis, vyprávění, byli schopni se účastnit aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje. Dále je dbáno na to, aby se žáci dokázali vyjadřovat a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování - žáci uplatňují při rozhovorech, diskuzích a prezentacích zásady verbální a nonverbální komunikace, aby uměli zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata, dále byli schopni dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii - žáci aktivně používají obecnou i odbornou slovní zásobu a fráze a gramatiku. Žáky vedeme také k tomu, aby si byli schopni zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad atd.) - žáci si vedou zápisky. Žáci by měli v průběhu studia dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce - žáci používají aktivně i pasivně odbornou slovní zásobu a fráze, také by měli 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). Obecně by měli žáci chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení.
Další nedílnou součástí celé výuky tvoří klíčové kompetence k učení, kdy volbou zajímavých forem a metod výuky se snaží učitel u žáků vytvořit pozitivní vztah k učení, žáci se učí ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky. Volbou poutavých studijních materiálů či 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.), pořizovat si poznámky, a využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí. Při pravidelném hodnocení žáci sledují a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení, a zároveň přijímají hodnocení výsledků svého učení i od jiných lidí (spolužáků, učitele). V neposlední řadě je žák seznamován s možnostmi svého dalšího vzdělávání, zejména pak ve svém oboru a povolání.
S výše uvedenými kompetencemi úzce souvisí také Kompetence k řešení problémů, díky jejichž nabytí by měli být žáci schopni porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému a navrhnout způsob řešení, zároveň uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace, volit prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve a spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (navrhovat týmová řešení).
Klíčové kompetence Personální a sociální vedou žáky k tomu, aby si utvořili zodpovědný vztah ke svému zdraví, byli si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí (toto je rozvíjeno v rámci tematických okruhů Volný čas a Zdraví a péče o tělo). Dále jsou žáci vedeni k tomu, aby posuzovali reálně své fyzické a duševní možnosti, 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 začne ověřovat získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí. V rámci práce v týmu, která se prolíná celou dobou studia, žáci přijímají a odpovědně plní svěřené úkoly a podněcují práci v týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů.
Občanské kompetence a kulturní povědomí - tyto kompetence jsou postupně rozvíjeny v rámci celé výuky, žáci jsou vedeni k tomu, aby chápali podstatu

Občanské kompetence a kulturní povědomí - tyto kompetence jsou postupně rozvíjeny v rámci celé výuky žáci jsou vedeni k tomu, aby chápali podstatu demokratické společnosti. Jedná se zejména o kompetence 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 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 uměli pracovat 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, aby si uvědomovali význam celoživotního učení hlavně v rámci své jazykové vybavenosti, dále si žáci nacvičují, jak vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli, prezentovat svůj potenciál a profesní cíle v německém jazyce.

**Přínos k realizaci průřezových témat a mezipředmětových vztahů:**

Vzdělávací obsah předmětu Seminář německého jazyka je natolik široký, že prostupuje do vzdělávacího obsahu některých dalších vyučovacích předmětů, zejména Německého jazyka, Českého jazyka a literatury, Občanské nauky nebo Profesní komunikace. Znalosti Českého jazyka a literatury využijí žáci zejména k osvojení gramatických a stylistických jevů a ke kultuře ústního projevu. Znalosti Profesní komunikace jsou využity zejména při zdokonalování písemného projevu (psaní formální a neformálních dopisů a emailů, psaní životopisů aj.). Mezipředmětové vztahy s Občanskou naukou jsou využívány prakticky při každé vyučovací hodině, kdy dochází ke komunikaci mezi žáky či vyjednávání, a vzájemné tolerance.
Ve výuce tohoto semináře 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. Posledním aplikovaným průřezovým tématem je Člověk a životní prostředí, a to například téma vliv prostředí na lidské zdraví.
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 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 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 především rozhovory z pracovního prostředí, vyzkouší si pracovní pohovor.
Kromě ústní komunikace spojené s profesním životem se žáci učí komunikovat také písemnou formou. Konkrétně se učí vyplňovat dotazníky, psát emaily či dopisy, důležitou součástí je také tvorba vlastního životopisu.

**Seminář ruského jazyka** Forma: **Kombinovaná** Celkový počet hodin za dobu vzdělávání: **40**

**Preambule:**

Cílem předmětu Seminář ruského jazyka je připravit žáky na maturitní zkoušku z ruského jazyka s tím, že výstupní jazyková úroveň žáků je B1 dle Společného evropského referenčního rámce.

**Obecné cíle:**

Učivo Semináře ruského jazyka vychází z Rámcového vzdělávacího programu, konkrétně ze vzdělávací oblasti Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce a tento předmět volně navazuje na předmět Ruský jazyk, který žáci navštěvují v 1. až 3. ročníku. Výsledky vzdělávání v předmětu Seminář ruského jazyka nebyly odvozeny pouze z této vzdělávací oblasti, ale také z klíčových a odborných kompetencí a profilu absolventa. Na konci 4. ročníku by měli žáci dosáhnout minimální jazykové úrovně B1 podle Společného evropského referenčního rámce. Předmět Seminář ruského jazyka úzce souvisí především s předmětem Ruský jazyk, Český jazyk a literatura, Anglický jazyk a Profesní komunikace.

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 důležitost cizího jazyka pro uplatnění na pracovním trhu
- chápali národní kulturu jako součást kultury evropské a světové
- oprostili se od předsudků, uvědomovali si vlastní identitu a ctili identitu jiných kultur

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

Předmět Seminář ruského jazyka si žáci volí, pokud si chtějí rozšířit a prohloubit znalosti ruského jazyka z předchozích tří ročníků, dále pak za účelem složení maturitní zkoušky nebo mezinárodně uznávaných jazykových zkoušek. Konkrétně je rozšiřována slovní zásoba z tematických celků Osobní identifikace a charakteristika, Domov a bydlení, Vzdělávání, Každodenní život, Volný čas a zábava, Sport, Stravování a nakupování atd. Důraz je kladen také na odbornou slovní zásobu a profesní komunikaci. Žáci si zopakují a rozšíří znalost gramatických jevů a zdokonalí se v ústním i písemném projevu. Při výuce předmětu Seminář ruského jazyka se snažíme využívat širokou škálu metod, které vychází především z metody komunikativní. Důraz je kladen na činnosti žáka, proto jsou do výuky zařazeny metody aktivizující, konkrétně metody diskuzní, situační a metoda didaktických her. Dále jsou ve výuce používány různé formy výuky, a to především výuka skupinová, práce ve dvojicích, samostatná práce žáků a individualizovaná výuka (k žákům se přistupuje jako k jednotlivcům, dle jejich možností a potřeb). Jako učební pomůcku žáci používají materiály připravené pro tento seminář, ukázkové maturitní didaktické testy a písemné práce a dále četné vizuální a audiovizuální materiály jako např. obrázky, fotografie, mapy, filmy, videa, interaktivní tabule, internetové výukové programy.

**Hodnocení:**

Hodnocení žáků v předmětu Seminář ruského jazyka vychází z Pravidel pro hodnocení výsldků vzdělávání.
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 žáků se nejvíce oceňuje a hodnotí:
-účelnost
-rozsah a přesnost slovní zásoby a gramatiky
-fonetické aspekty projevu

Při hodnocení písemného projevu žáků 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.
Při hodnocení jsou žáci s SPU hodnoceni specificky dle doporučení pedagogicko-psychologické poradny.

**Přínos k realizaci klíčových a odborných kompetencí:**

Předmět Seminář ruského jazyk rozvíjí především kompetenci komunikativní (viz. níže). Dále pak rozvíjí kompetenci k učení a občanské kompetence a kulturní povědomí aj.

Konkrétní rozvíjené 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, 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 osob, předmětů, zážitků, vyprávění
- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata - žáci vyplní formulář, přihlášku, odpoví na inzerát, sestaví jídelní a nápojový lístek, napíší recept, pracovní postup, CV apod.
- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii - žáci aktivně používají obecnou i odbornou slovní zásobu a fráze a gramatiku, jak v mluveném tak v písemném projevu
- 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, dohovoří se na recepci, vyřídí rezervaci, vyřídí reklamaci apod.

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu - žáci diskutují nad tématy jako např. globální problémy světa, životní prostředí
- uvědomovat si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých - žáci získají znalosti z oblasti kultury mezinárodních organizací a NGO.

**Přínos k realizaci průřezových témat a mezipředmětových vztahů:**

Vzdělávací obsah předmětu Seminář ruského jazyka je natolik široký, že prostupuje do vzdělávacího obsahu některých dalších vyučovacích předmětů, zejména Ruského jazyka, Českého jazyka a literatury, Anglického jazyka, Občanské nauky a Profesní komunikace. Znalosti Českého jazyka a literatury a Anglického jazyka využijí žáci zejména k osvojení gramatických a stylistických jevů a ke kultuře ústního projevu. Znalosti Profesní komunikace se využívají zejména při zdokonalování písemného projevu (psaní formálních a neformálních dopisů a emailů, psaní CV apod.) Znalosti z Občanské nauky jsou využívány při diskuzích na sociální, globální a kulturní témata.

Ve výuce realizujeme především průřezová témata Občan v demokratické společnosti a to zejména témata osobnost a její rozvoj, komunikace, společnost, kultura, tolerance. A téma Člověk a svět práce.

Občan v demokratické společnosti:
Žáci jsou ve výuce především vedeni k tomu, aby chápali důležitost znalosti ruského 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.
Průřezové téma tolerance a společnost prostupuje několika tematickými celky a to především tématy Mezilidské vztahy a Společnost. Žáci diskutují nad globálními problémy světa, své vlastní kultury a nad problémy soudobé politické situace, jak v České Republice, tak v rusky mluvících zemích.
Téma tolerance je nedílnou součástí veškeré komunikace mezi žáky a mezi žákem/žáky a učitelem tím, že se žáci učí nejen vyjádřit svůj vlastní názor, ale také respektovat názory ostatních.
Velmi důležitým tématem je téma kultura, kde si žáci pomocí textů, videí a prezentací osvojují poznatky o rusky 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.

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 vedou pracovní pohovor, vyjmenují různé druhy práce, popíší je a pojmenují různé pracovní činnosti.
Kromě ústní komunikace spojené s profesním životem se žáci učí komunikovat písemnou formou. Konkrétně se učí napsat životopis, reakci na pracovní nabídku a zopakují si psaní formálních a neformálních emailů a dopisů.

**Seminář španělského jazyka** Forma: **Kombinovaná** Celkový počet hodin za dobu vzdělávání: **40**

**Preambule:**

Cílem předmětu Seminář španělského jazyka je připravit žáky na maturitní zkoušku ze španělského jazyka s tím, že výstupní jazyková úroveň žáků je B1 dle Společného evropského referenčního rámce.

**Obecné cíle:**

Učivo Semináře španělského jazyka vychází z Rámcového vzdělávacího programu, konkrétně ze vzdělávací oblasti Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce a tento předmět volně navazuje na předmět Španělský jazyk, který žáci navštěvují v 1. až 3. ročníku. Výsledky vzdělávání v předmětu Seminář španělského jazyka nebyly odvozeny pouze z této vzdělávací oblasti, ale také z klíčových a odborných kompetencí a profilu absolventa. Na konci 4. ročníku by měli žáci dosáhnout minimální jazykové úrovně B1 podle Společného evropského referenčního rámce. Předmět Seminář španělského jazyka úzce souvisí především s předmětem Španělský jazyk, Český jazyk a literatura, Anglický jazyk a Profesní komunikace.

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 důležitost cizího jazyka pro uplatnění na pracovním trhu
- chápali národní kulturu jako součást kultury evropské a světové
- oprostili se od předsudků, uvědomovali si vlastní identitu a ctili identitu jiných kultur

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

Předmět Seminář španělského jazyka si žáci volí, pokud si chtějí rozšířit a prohloubit znalosti španělského jazyka z předchozích tří ročníků, dále pak za účelem složení maturitní zkoušky nebo mezinárodně uznávaného certifikátu DELE. Konkrétně je rozšiřována slovní zásoba z tematických celků Osobní identifikace a charakteristika, Domov a bydlení, Vzdělávání, Každodenní život, Volný čas a zábava, Sport, Stravování a nakupování atd. Důraz je kladen také na odbornou slovní zásobu a profesní komunikaci. Žáci si zopakují a rozšíří znalost gramatických jevů a zdokonalí se v ústním i písemném projevu. Při výuce předmětu Seminář španělského jazyka se snažíme využívat širokou škálu metod, které vychází především z metody komunikativní. Důraz je kladen na činnosti žáka, proto jsou do výuky zařazeny metody aktivizující, konkrétně metody diskuzní, situační a metoda didaktických her. Dále jsou ve výuce používány různé formy výuky, a to především výuka skupinová, práce ve dvojicích, samostatná práce žáků a individualizovaná výuka (k žákům se přistupuje jako k jednotlivcům, dle jejich možností a potřeb). Jako učební pomůcku žáci používají materiály připravené pro tento seminář, ukázkové maturitní didaktické testy a písemné práce a dále četné vizuální a audiovizuální materiály jako např. obrázky, fotografie, mapy, filmy, videa, interaktivní tabule, internetové výukové programy.

**Hodnocení:**

Hodnocení žáků v předmětu Seminář španělského jazyka vychází z Pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání.
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 žáků se nejvíce oceňuje a hodnotí:
-účelnost
-rozsah a přesnost slovní zásoby a gramatiky
-fonetické aspekty projevu

Při hodnocení písemného projevu žáků 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.
Při hodnocení jsou žáci s SPU hodnoceni specificky dle doporučení pedagogicko-psychologické poradny.

**Přínos k realizaci klíčových a odborných kompetencí:**

Předmět Seminář španělského jazyka rozvíjí především kompetenci komunikativní (viz. níže). Dále pak rozvíjí kompetenci k učení a občanské kompetence a kulturní povědomí aj.

Konkrétní rozvíjené 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, 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 osob, předmětů, zážitků, vyprávění
- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata - žáci vyplní formulář, přihlášku, odpoví na inzerát, sestaví jídelní a nápojový lístek, napíší pracovní postup, CV apod.
- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii - žáci aktivně používají obecnou i odbornou slovní zásobu a fráze a gramatiku, jak v mluveném tak v písemném projevu
- 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, dohovoří se na recepci, vyřídí rezervaci, vyřídí reklamaci apod.
- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení
- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu - žáci diskutují nad tématy jako např. globální problémy světa, životní prostředí
- uvědomovat si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých - žáci získají znalosti z oblasti kultury mezinárodních organizací.

Dále tento předmět rozvíjí také kompetenci k učení, kompetence personální a sociální, občanské a kulturní povědomí a kompetenci k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám.

**Přínos k realizaci průřezových témat a mezipředmětových vztahů:**

Vzdělávací obsah předmětu Seminář španělského jazyka je natolik široký, že prostupuje do vzdělávacího obsahu některých dalších vyučovacích předmětů, zejména Španělského jazyka, Českého jazyka a literatury, Anglického jazyka, Občanské nauky a Profesní komunikace. Znalosti Českého jazyka a literatury a Anglického jazyka využijí žáci zejména k osvojení gramatických a stylistických jevů a ke kultuře ústního projevu. Znalosti Profesní komunikace využívají zejména při zdokonalování písemného projevu (psaní formálních a neformálních dopisů a emailů, psaní CV apod.) Znalosti z

Občanské nauky jsou využívány při diskuzích na sociální, globální a kulturní témata.

Ve výuce realizujeme především průřezová témata Občan v demokratické společnosti a to zejména témata osobnost a její rozvoj, komunikace, společnost, kultura, tolerance. A téma Člověk a svět práce.

Občan v demokratické společnosti:
Žáci jsou ve výuce především vedeni k tomu, aby chápali důležitost znalosti španělského 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.
Průřezové téma tolerance a společnost prostupuje několika tematickými celky a to především tématy Mezilidské vztahy a Společnost. Žáci diskutují nad globálními problémy světa, své vlastní kultury a nad problémy soudobé politické situace, jak v České Republice, tak ve španělsky mluvících zemích.
Téma tolerance je nedílnou součástí veškeré komunikace mezi žáky a mezi žákem/žáky a učitelem tím, že se žáci učí nejen vyjádřit svůj vlastní názor, ale také respektovat názory ostatních.
Velmi důležitým tématem je téma kultura, kde si žáci pomocí textů, videí a prezentací osvojují poznatky o španělsky 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.

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 vedou pracovní pohovor, vyjmenují různé druhy práce, popíší je a pojmenují různé pracovní činnosti.
Kromě ústní komunikace spojené s profesním životem se žáci učí komunikovat písemnou formou. Konkrétně se učí napsat životopis, reakci na pracovní nabídku a zopakují si psaní formálních a neformálních emailů a dopisů.

**Seminář matematiky** Forma: **Kombinovaná** Celkový počet hodin za dobu vzdělávání: **40**

**Preambule:**

Obecným cílem tohoto předmětu je příprava na maturitní zkoušku. 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:**

Seminář matematiky je vyučován ve 4. ročníku. Je koncipován jako jeden z povinně volitelných předmětů především pro žáky, kteří si vybrali matematiku jako maturitní předmět.
Učivo shrnuje náplň předmětu matematika za předchozí 2 roky studia a prohlubuje ho.
Žáci si zopakují počítání s čísly ze všech číselných oborů, s mocninami a odmocninami, s algebraickými výrazy. Shrnou práci s různými typy funkcí, zopakují si metody řešení různých typů rovnic, znalosti práce s posloupnostmi rozšíří o využití v praktických úlohách. Shrnou a propojí své znalosti z oblasti planimetrie a stereometrie, z analytické geometrie. Zopakují si kombinatoriku, statistiku a určování pravděpodobnosti jevů. Znalosti z matematiky, především procentuální počet a počítání s reálnými čísly, uplatňují žáci v dalších předmětech, např. Základy přírodních věd, Ekonomické vědy, Technologie přípravy pokrmů, Technika obsluhy a služeb.

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:**

Seminář matematiky se vyučuje ve 4. ročníku. Učivo je rozděleno do devíti tematických celků, které na sebe logicky navazují.
Při výuce je základem opakování znalostí získaných během 2. - 3. ročníku studia, jejich prohlubování a propojování. Žáci si během výuky zvykají na způsoby zadávání úloh, které jsou typické pro státní maturitní testy - otevřené a uzavřené úlohy. Na konci ročníku pak dochází ke shrnutí učiva.
Při výuce je voleno kromě metody výkladu především praktické procvičení již dříve probírané látky, kde hlavní aktivita leží na žácích, využívá se zde samostatná i skupinová práce, domácí příprava. Je využívána forma výuky cvičení. Při výuce jsou využívány prostředky moderních informačních a komunikačních technologií.

**Hodnocení:**

Žáci jsou hodnoceni převážně na základě písemného zkoušení. V každém pololetí se píše jeden pololetní písemný test, jejichž absolvování je povinné a při uzavírání klasifikace stěžejní. Žáci absolvují také několik menších písemných testů zahrnujících pouze omezenou oblast učiva.
Ověřují se teoretické, ale zejména praktické početní znalosti a schopnosti aplikovat získané poznatky při řešení problémových úloh. Hodnocení probíhá průběžně a vychází z Pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání.

Při hodnocení je kladen důraz na:
- hloubku 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 hodnocení specificky - v souladu s doporučením pedagogicko-psychologické poradny.

**Přínos k realizaci klíčových a odborných kompetencí:**

Předmět matematika rozvíjí u žáků tyto kompetence:

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 žáci 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, 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 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 pak vyžaduje kooperaci žáků vedoucí ke kolektivnímu řešení problému.

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 žáci 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 zvládání různých problémových situací. Prací v týmu a zejména jejím zpětným rozborem 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 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.

Matematické kompetence

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.

**Přínos k realizaci průřezových témat a mezipředmětových vztahů:**

Matematické znalosti jsou nedílnou součástí dalších předmětů. Zejména jsou to:
Ekonomické vědy - 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 pří vyčíslování chemických rovnic), lineární rovnice (výpočty, vyjádření neznámé ze vzorce)
Technologie přípravy pokrmů, Technika obsluhy a služeb - jednotky SI (převody), lineární rovnice (výpočty)

Výuka matematiky přispívá k naplnění některých průřezových témat.

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 Statistika vede učitel žáky k řešení úkolů, při nichž je nutné 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.

**Odborný výcvik** Forma: **Kombinovaná** Celkový počet hodin za dobu vzdělávání: **430**

**Preambule:**

Předmět Odborný výcvik poskytuje žákům praktické znalosti a potřebné dovednosti týkající se, přípravy a výroby pokrmů a nápojů, odbytu výrobků a služeb ve stravovacích zařízeních a při různých příležitostech. Poskytuje žákům základní poznatky, týkající se technického vybavení výrobních a odbytových úseků. Prohlubuje rovněž poznatky z oblasti potravin a výživy. Nedílnou součástí tohoto předmětu je uplatňování zásad bezpečnosti a hygieny práce v gastronomickém provozu, dodržování hygienických předpisů pro práci s potravinami. Žáci jsou vedeni k zafixování základních pracovních návyků k dodržování technologických postupů a hospodárnosti. Napomáhá k odpovědnému vztahu k majetku, k bezpečnému a šetrnému zacházení se zařízením provozoven a šetrnému nakládání s energiemi.

**Obecné cíle:**

Předmět odborný výcvik je odborný předmět zaměřený na praktické dovednosti, Vyučuje se v prvním až třetím ročníku studia. Učivo tohoto předmětu vychází z Rámcového vzdělávacího programu, konkrétně z vzdělávacích oblastí - Výroba odbyt v gastronomii , Komunikace ve službách, Společenskovědní vzdělávání , Ekonomické vědy , Zařízení provozoven, Výživa , Výsledky vzdělávání v předmětu odborný výcvik nebyly odvozeny pouze z této vzdělávací oblasti, ale také z odborných kompetencí a profilu absolventa. Předmět úzce souvisí především s předmětem technologie, stolničení, potravin a výživy. Tvoří základ pro kvalifikované uplatnění absolventů ve středních technickohospodářských funkcích v pohostinství, tj. ve stravovacích zařízeních různého typu, např. v restauracích, jídelnách a dalších provozovnách společného stravování. Žáci jsou vedeni k zafixování poznatků z teoretického vyučování z oblastí hygieny v gastronomii, výživy, činností výrobního a odbytového střediska a organizace v nich. Důraz je kladen na uplatňování zásad racionální výživy spojené se zdravím životním stylem a na sledování trendů ve stravování. Žáci jsou vedeni k ochraně životního prostředí ve smyslu šetrného nakládání s vodou, energiemi, nakládání s odpady, bezpečnému a šetrnému zacházení se zařízením provozoven i k vytváření příjemného pracovního prostředí. Všechny tři roky je praktický výcvik rozdělen na dvě části- kuchařskou a číšnickou. Žáci jsou v prvním a v druhém ročníku rozdělení na začátku školního roku na číšníky a kuchaře. V druhém pololetí přejdou do druhého oboru. Ve třetím ročníku mají žáci praxi jen v prvním pololetí a změna oboru je vždy po skončení prvního čtvrtletí.
V prvním ročníku se žáci seznamují s předpisy bezpečnosti a ochrany zdraví, s hygienou na pracovišti a s pravidly systému kritických bodů- HACCP. Dále je pozornost soustředěna na rozlišení a charakteristiku a použití potravin z hlediska druhu, technologického využití. Následnou předběžnou úpravu a přípravu surovin, při které se žáci seznamují a následně prakticky procvičují základní kuchařské techniky a technologie výroby pokrmů. Při číšnické praxi se žáci seznamují profesionálním vystupováním a s komunikací ve službách. Následně se na pracovištích seznamují s přípravou a údržbou stolního i kuchyňského inventáře, stejně tak s technikou jednoduché obsluhy. Tematický se číšnická praxe uzavírá rozdělením snídaní a servisem snídaní formou -Table d´ hôte.
Ve druhém ročníku žáci prakticky procvičují rozdělení a použití masa, a normování pokrmů. Dále výrobou a rozdělení omáček. Při číšnické praxi žáci prakticky pocvičují techniky podávání pokrmů a nápojů. Prakticky se seznamují s dalšími odbytovými provozy jako room servis atd. Tematický celek uzavírají pravidla složité obsluhy a sestavování jídelního lístku stejně tak sestavování vícechodového menu.
Ve třetím ročníku žáci procvičují výrobou minutkových pokrmů. Dále procvičují přípravu jídel naší národní kuchyně a zahraniční kuchyně. Závěrem kuchařského tematického celku se žáci seznámí s novými trendy v gastronomii a s alternativním stravováním, které prakticky procvičí. Při číšnické praxi si žáci prohlubují své vědomosti a dovednosti při obsluze skupin formou coffee breaku, či obědy a večeře formou -Table d´ hôte. Ke konci tematického celku žáci prakticky procvičují slavnostní hostiny a sestavují slavnostní menu. Prakticky se účastni organizací práce v odbytových střediscích a ubytovacích zařízeních.

V oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí směřuje výuka k tomu, aby žáci:
- měli představu o zvoleném oboru
- uplatňovali pravidla společenského chování
- zvládali řešení v různých komunikativních a interpersonálních situací
-ovládali a v praxi dodržovali zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci
-ovládali a v praxi dodržovali zásady HACCP
- zvládli všechny jednotlivé druhy technologických postupů-odpovědně, bezpečně a ekonomicky nakládali se surovinami a potravinami při výrobě všech druhů pokrmů
-orientovali se v inventáři potřebného v gastronomii
-dodržovali principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v rámci potravinářské prvovýroby, zpracování potravin a nakládání s odpady
-správně vykonávali odborné gastronomické činnosti
- orientovali se v organizaci výrobních, odbytových a hotelových provozech
- orientovali se v okruhu potravin, výživy a módních trendů
- oprostili se od předsudků a jimi motivovaného jednání, uvědomovali si vlastní identitu a ctili identitu jiných skupin lidí a jednotlivců
- 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
- vážili si demokracie a svobody, usilovali o její zachování
- jednali v souladu s humanitou a vlastenectvím

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

Učivo předmětu odborný výcvik se snažíme žákům předat zajímavou formou, která je stimuluje a aktivizuje. Součástí vzdělávání je nejen osvojení vědomostí a dovedností, ale i metod vedoucích k získávání dalších poznatků v celoživotním vzdělávání. Strategie výuky odborný výcvik je založena na metodách názorně demonstrativních, instruktážních a metodách systematické pracovní praxe. Základní metodou výuky je předvedení všech činností, navazující na práci studentů v teoretické výuce, Na základě znalostí a zkušeností studentů je výuka vedena formou řízené praktické ukázky následované samostatným výkonem odborné a učební praxe žáků na gastronomických provozech všech druhů výrobních a odbytových středisek pod dohledem zkušených instruktorů.Učitel názorně předvede probírané téma a jeho následné průběžné procvičování zabezpečuje instruktor provozu a oboru. Žáci se učí kritickému hodnocení informací (třídění, výběr, posuzování). Ve výuce se dále používá kooperativní učení, kdy žáci pracují dohromady na jednom úkolu a při dosažení cíle je nutné spojení jejich dílčích prací. Problémové učení, kdy je nastolen problém , který musí žáci sami vyřešit.. Všechny ostatní metody mají vedlejší, pomocný charakter. Žáci jsou během výuky vedeni k hodnocení ostatních a k sebehodnocení.

**Hodnocení:**

Hodnocení žáků v předmětu odborný výcvik vychází z klasifikačního řádu školy. Žáci se hodnotí z praktických činností. Hodnotí je učitel odborného výcviku spolu s instruktorem příslušného provozu a oboru.
Při hodnocení žáků se nejvíce oceňuje a hodnotí:
vztah k práci a k praktickým činnostem
osvojení si praktických dovedností a návyků
zvládnutí účelných způsobů práce,
využití získaných teoretických vědomostí v praktické činnosti,
aktivita, samostatnost, tvořivost, iniciativa v praktických činnostech
, kvalita výsledků činnosti
organizace vlastní práce a pracoviště, udržování pořádku na pracovišti,
dodržování bezpečnosti práce, hospodárné využití surovin
obsluha a údržba pracovních pomůcek.
- hloubka porozumění poznatkům, schopnost je aplikovat při řešení problémů
- osvojení si různých gastronomických směrů
- schopnost kritického myšlení
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 PPP.

**Přínos k realizaci klíčových a odborných kompetencí:**

-Odborné kompetence- učitel vede žáky k pozitivnímu vztahu k práci, dodržování hygieny a bezpečnosti práce. Žák je veden k dodržování gastronomických pravidel při sestavování jídelního, nápojového lístku a menu. Chápání kvality jako významného nástroje konkurence a dobrého jména podniku. Žák se orientuje v ekomnomicko -právním zabezpečení provozu společenského stravování. Žáci se učí kalkulovat cenu výrobků a služeb, sestavují nabídkové listy výrobků, ovládat druhy techniku odbytu a volit vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti a volí vhodný inventář. Žáci se učí znát způsoby skladování, rozlišují vlastnosti a technologickou využitelnost základních druhů surovin. Orientovali se v přehledu o výživě a alternativním způsobu stravování. Předmět odborný výcvik rozvíjí hlavně odborné, personální, komunikativní, a občanské kompetence stejně tak kompetence k učení.
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, displeji 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
-chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
-dodržovat stanovené normy (standardy) 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)
-znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
-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
-efektivně hospodařit s finančními prostředky
-nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí
-připravovat pokrmy české kuchyně, typické pokrmy zahraničních kuchyní a pokrmy racionální výživy
-uplatňovat požadavky na kvalitu pokrmů a expedovali a uchovávali je souladu s normami
-orientovat se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti
-bezpečně používat a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu
-znát účel kritických bodů HACCP a jejich aplikaci v provozu, dbát na dodržování hygienických předpisů
-ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy
-používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti
-společensky vystupovat a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně
-dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností
-sestavovat jídelní lístky a menu podle gastronomických pravidel, a dalších hledisek
-organizovat a koordinovat činnosti pracovních týmů ve výrobě a v odbytu
-organizačně zajišťovat přípravu, průběh a ukončení gastronomických akcí
-organizovat a smluvně zajišťovat zásobovací a odbytovou činnost.

-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.
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

-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.
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
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)
chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení

-Personální a sociální kompetence - učitel vede žáky k tomu, aby přijímali a odpovědně plnili svěřené úkoly a zprávě 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.
chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení
mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze
znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků

-Matematické kompetence - učitel vede žáky k tomu, aby byli schopni správně používat a převádět běžné jednotky a uměli přepočítávat receptury.
efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích

-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 Technologie, Stolničení, Potraviny a výživa, Základy přírodních věd, Zařízení provozoven,Ekonomické vědy, Matematiky, Cizí jazyk. Odborný výcvik naplňuje ve svém pojetí především průřezová téma Občan v demokratické společnosti a Člověk a životní prostředí, Člověk a svět práce. Proto také témata "komunikace,

řešení konfliktů, kultura, morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance atd." přispívají ke komplexnosti vzdělávání v žáky zvoleném oboru. Žáky vedeme k cílevědomému úsilí o dobré znalosti, které jsou nezbytné pro odpovědné rozhodování jedince ve společnosti dnešní doby. Součástí výuky odborný výcvik je i získání základních kuchařských znalostí a praktických dovedností. Žáky vedeme k přátelství, odpovědnosti, spolupráci s ostatními, empatii s ostatními, humanitě a jiným občanským ctnostem.
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 - objevuje se 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 sní setkávají při objednávce a vyúčtování se zákazníkem, při vedení skladových zásob a při vyhledávání a získávání nových, zajímavých informací s oboru.
Vzdělávací obsah předmětu Odborný výcvik, prostupuje do vzdělávacího obsahu některých dalších vyučovacích předmětů, zejména Technologie, Stolničení, Potraviny a výživa, Základy přírodních věd, Matematiky, Cizí jazyk.

**Odborná praxe** Forma: **Kombinovaná** Celkový počet hodin za dobu vzdělávání: **175**

**Preambule:**

Předmět Odborná praxe rozšiřuje odborné znalosti a dovednosti z gastronomie získané při odborném výcviku. Zvláště z e vzdělávacích oblastí-Výroba a odbyt v gastronomii,Výživa a Komunikace ve službách,
Předmět pozitivně ovlivňuje praktické dovednosti žáků a přispívá k celkovému rozvoji. Přispívá také k formování žádoucích rysů osobnosti žáka. Jako je vytrvalost, pečlivost, odpovědnost.

**Obecné cíle:**

Vyučovací předmět Odborná praxe se vyučuje ve druhém a třetím ročníku studia. Učivo tohoto předmětu vychází z Rámcového vzdělávacího programu, konkrétně z vzdělávacích oblastí Odborný výcvik, Výroba a odbyt v gastronomii, Výživa a Komunikace ve službách. Pomáhá ke kvalifikovanému uplatnění absolventů ve středních technickohospodářských funkcích v pohostinství, tj. ve stravovacích zařízeních různého typu, např. v restauracích, jídelnách a dalších provozovnách společného stravování. Žáci jsou vedeni k rozšíření poznatků z předchozího studia z oblasti hygieny v gastronomii, výživy, činností výrobního a odbytového střediska a organizace v nich, na řízení součinnosti úseku odbytu a výroby. Důraz je kladen na uplatňování zásad racionální výživy spojené se zdravím životním stylem a na sledování trendů ve stravování. Studenti jsou vedeni k ochraně životního prostředí ve smyslu šetrného nakládání s vodou, energiemi, nakládání s odpady, bezpečnému a šetrnému zacházení se zařízením provozoven i k vytváření příjemného pracovního prostředí.
Na začátku Předmětu Odborná praxe v prvním ročníku si studenti prohlubují vědomosti o předpisech bezpečnosti a ochrany zdraví, s hygienou na pracovišti a s pravidly systému kritických bodů- HACCP. Dále si žáci prakticky prohlubují odborné znalosti a dovednosti při jednoduché obsluze. V kuchařské části si žáci prakticky prohlubují základní kuchařské techniky a základní tepelné úpravy s celkovou technologii přípravy pokrmů. Pracují s odbornou literatůrou receptůrami a předpisy. Ve druhém ročníku se na začátku odborné praxe prohloubí vědomosti o předpisech bezpečnosti a ochrany zdraví, s hygienou na pracovišti a s pravidly systému kritických bodů- HACCP. Dále se žáci prakticky seznamují s naší národní kuchyní a se zahraničními kuchyněmi. Závěrem kuchařského tematického celku se žáci seznámí s novými trendy v gastronomii a s alternativním stravováním. Na číšnické části se žáci seznamují s podáváním teplých a studených nápojů a rozšiřují si své vědomosti a dovednosti v rámci jednoduché obsluhy. V prvním i v druhém ročníku žáci vypracovávají žákovskou práci jako fixační metodu.

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

Jde o souvislou praxi, která pomáhá fixovat a rozšiřovat získané praktické návyky a dovednosti. Základní metodou výuky je předvedení a upevnění všech činností v praxi, které navazují na práci žáků v teoretické výuce.
Doporučenými 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 i referáty
-využití instruktorů na pracovišti

**Hodnocení:**

Hodnocení žáků v předmětu Odborná praxe vychází z klasifikačního řádu školy. Žáci se hodnotí z praktických dovedností a písemné ročníkové práce.
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
- žákovská ročníková práce

**Přínos k realizaci klíčových a odborných kompetencí:**

Předmět odborná praxe nejvíc rozvíjí odborné kompetence
Odborné kompetence - učitel vede žáky k pozitivnímu vztahu k práci, dodržování hygieny a bezpečnosti práce. Žák je veden k dodržování gastronomických pravidel při sestavování jídelního, nápojového lístku a menu, chápání kvality jako významného nástroje konkurence schopnosti a dobrého jména podniku. Žák se orientuje v ekonomicko - právním zabezpečením provozu společného stravování. Žáci se učí znát způsoby skladování, rozlišuje vlastnosti a technologickou využitelnost základních druhů. Orientovali se v přehledu o výživě a alternativního způsobu stravování.

-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, displeji 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
-chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
-dodržovat stanovené normy (standardy) 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)
-znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
-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
-efektivně hospodařit s finančními prostředky
-nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí
-připravovat pokrmy české kuchyně, typické pokrmy zahraničních kuchyní a pokrmy racionální výživy
-uplatňovat požadavky na kvalitu pokrmů a expedovali a uchovávali je souladu s normami
-orientovat se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti
-znát účel kritických bodů HACCP a jejich aplikaci v provozu, dbát na dodržování hygienických předpisů
-ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy
-používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti
-společensky vystupovat a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně
-dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností
-sestavovat jídelní lístky a menu podle gastronomických pravidel, a dalších hledisek
-organizovat a koordinovat činnosti pracovních týmů ve výrobě a v odbytu
-organizačně zajišťovat přípravu, průběh a ukončení gastronomických akcí
-organizovat a smluvně zajišťovat zásobovací a odbytovou činnost.

**Přínos k realizaci průřezových témat a mezipředmětových vztahů:**

Vzdělávací obsah předmětu Odborný výcvik, prostupuje do vzdělávacího obsahu některých dalších vyučovacích předmětů, zejména Technologie, Stolničení, Potraviny a výživa, Zařízení provozoven. Předmět Odborná praxe naplňuje ve svém pojetí především průřezová témata:

**Odborná praxe** Forma: **Kombinovaná** Celkový počet hodin za dobu vzdělávání: **175**

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 - objevuje se 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 o oboru.

Předmět: **Anglický jazyk/první** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Mezipředmětové vztahy | Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B1** | **T1** | **Úvod do anglického jazyka** | Český jazyk a literatura<br>Občanská nauka<br>- osobnost a její rozvoj | | - přeloží text a používá slovníky, i elektronické<br>- rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejblíže přirozené výslovnosti | - pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých zdrojích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií<br>,- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní<br>,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání<br>,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky | Všeobecný tematický okruh:<br>- úvod do studia anglického jazyka<br>- osobní údaje<br>- představení své osoby<br><br>Jazykové prostředky:<br>- výslovnost (zvukové prostředky jazyka)<br>- grafická podoba jazyka a pravopis<br>- abeceda<br>- číslovky<br>- zájmena<br>- slovesa "být" a "mít" v přítomném čase<br><br>Odborná slovní zásoba a její tvoření, fráze | **5**<br>**4** | |
| | | | | | | | Celkem za blok **B1** distanční **4** denní | | **5** |
| **B2** | **T1** | **Škola a vzdělávání** | Občanská nauka | | - v slyšeném textu rozliší vyučovací předměty<br>- rozumí krátkému naučnému textu a postihne jeho hlavní body<br>- rozumí školním a pracovním pokynům<br>- rozumí slyšenému i čtenému popisu, jak se někam dostat<br>- popíše, co a kdo se nachází v dané místnosti, na daném místě / v prostoru<br>- vylíčí, jak si představuje ideální školu<br>- podá instrukce, jak se v budově někam dostat<br>- zeptá se kamaráda na jeho školu, na možnosti a povinnosti spojené s pobytem v ní<br>- vyjmenuje výhody a nevýhody vyučování na dálku, svoje stanovisko konfrontuje s ostatními<br>- pronese jednoduše zformulovaný monolog před publikem<br>- sdělí a zdůvodní svůj názor<br>- vyjadřuje se ústně i písemně k tématům osobního života a k tématům z oblasti zaměření studijního oboru | - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání | Tematický okruh:<br>- škola a vzdělávání<br>- služby<br>- tematické okruhy dané zaměřením studijního oboru<br><br>Jazykové prostředky:<br>- there is/are<br>- neurčitá zájmena some/any<br>- vyjádření povinnosti have to/must<br>- předložky místa<br>- množné číslo podstatných jmen<br><br>Oborová slovní zásoba a fráze | **5**<br>**3** | |
| | | | | | | | Celkem za blok **B2** distanční **3** denní | | **5** |

Předmět: **Anglický jazyk/první** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B3** | **T1** | **Jídlo a nápoje** | - ze slyšeného rozhovoru rozpozná o čem se lidé baví<br>- v čteném reklamním inzerátu na jídlo vyhledá specifické informace<br>- rozumí obsahu krátkého čteného popisu různých restaurací<br>- sdělí, co měl k jídlu<br>- zeptá se na množství, řekne, kolik čeho je<br>- objedná si jídlo a pití v kavárně nebo prodejně rychlého občerstvení<br>- reaguje na reklamní inzerát restaurace a rezervuje si v ní příležitostní oslavu<br>- domluví se v restauraci v pozici zákazníka i číšníka<br>- čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty, orientuje se v textu<br>- zapojí se do hovoru bez přípravy | - dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce<br>,- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje<br>,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí | Tematický okruh:<br>- jídlo a nápoje<br><br>Jazykové prostředky:<br>- počitatelná a nepočitatelná podstatná jména<br>- určitý a neurčitý člen<br>- vyjádření "nějaký", "několik", "něco"<br>- způsobová slovesa<br>- vyjádření "mnoho", "málo", "několik"<br><br>Odborná slovní zásoba a fráze | **5**<br><br>**4** | |
| Občanská nauka<br>- kultura | | | | | | | |
| | | | | Celkem za blok **B3** | distanční **4** | denní | **5** |
| **B4** | **T1** | **Oblékání, vzhled člověka** | - přiřadí názvy oblečení a barev k jejich zobrazení<br>- ze slyšeného rozhovoru postihne, co mluvčí právě dělají<br>- postihne hlavní body charakteristiky osoby<br>- rozumí krátkému novinovému článku<br>- popíše, co má někdo na sobě a jak vypadá<br>- pojmenuje aktuální činnosti lidí v dané situaci<br>- postihne situaci na obrázku<br>- sdělí, jak dobře nebo špatně zvládá běžné činnosti<br>- domluví si schůzku<br>- vytvoří e-mailovou pozvánku na večírek<br>- rozpozná význam obecných sdělení a hlášení<br>- přeformuluje a objasní pronesené sdělení a zprostředkuje informaci dalším lidem<br>- dokáže experimentovat, zkoušet a hledat způsoby vyjádření srozumitelné pro posluchače | - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým<br>,- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci<br>,- uvědomovat si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých | Tematický okruh:<br>- oblékání<br>- popis vzhledu člověka<br><br>Jazykové prostředky:<br>- přítomný čas průběhový<br>- časová příslovce<br><br>Odborná slovní zásoba a fráze | **5**<br><br>**4** | |
| Občanská nauka<br>- svoboda<br>,- tolerance | | | | | | | |
| | | | | Celkem za blok **B4** | distanční **4** | denní | **5** |

Předmět: **Anglický jazyk/první** Ročník: **1** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B5** | **T1** | **Rodina a rodinný život, koníčky**<br>Občanská nauka | - aplikuje přítomný prostý čas<br>- rozlišuje předložky času<br>- dodržuje slovosled anglické věty<br>- používá odpovídající tvary sloves<br>- tvoří jednoduché věty v přítomném prostém času<br>- krátce pohovoří o svých zálibách a zálibách svých nejbližších<br>- napíše dopis kamarádovi, ve kterém se představí a použije základní osobní údaje<br>- tvoří otázky v přítomném prostém času<br>- vyjádří frekvenci děje a zeptá se na obvyklou činnost<br>- zeptá se jiných na jejich zájmy a koníčky a na podobné otázky odpoví<br>- zeptá se kamaráda na oblíbené a neoblíbené činnosti a na podobné otázky odpoví<br>- sestaví a napíše leták - oznámení o akci<br>- přednese připravenou prezentaci ze svého oboru a reaguje na jednoduché dotazy publika<br>- vyjádří písemně svůj názor na text | - stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek<br>,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu<br>,- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým | Tematický okruh:<br>- rodina a rodinný život<br>- osobní údaje<br>- mezilidské vztahy<br>- sport, koníčky<br>- zábava<br><br>Jazykové prostředky:<br>- přítomný čas prostý a slovesa like, dislike, hate, - kladné a záporné věty, otázk<br>- základní přehled zájmen<br>- příslovce častosti děje<br>- rozkazovací způsob<br>- sloveso can<br><br>Jazykové funkce:<br>- obraty při zahájení a ukončení rozhovoru<br><br>Odborná slovní zásoba a fráze | **5**<br>**3** | |
| | | | | Celkem za blok | **B5** distanční **3** denní | | **5** |
| **B6** | **T1** | **Každodenní život** | - rozlišuje použití přítomného času prostého a průběhového<br>- napíše neformální e-mail kamarádovi<br>- sdělí obsah, hlavní myšlenky či informace vyslechnuté nebo přečtené | - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje | Tematický okruh<br>- každodenní život<br>- péče o tělo<br>- vyjádření pozvání, jeho přijetí a odmítnutí<br><br>Jazykové prostředky<br>- přítomný čas prostý vs. průběhový<br>- frekvenční příslovce<br><br>Řečové dovednosti<br>- receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů<br><br>Odborná slovní zásoba a fráze | **5**<br>**3** | |
| | | | | Celkem za blok | **B6** distanční **3** denní | | **5** |

Předmět: **Anglický jazyk/první** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B7** | **T1** | **Příroda, životní prostředí** | - přiřadí geografické pojmy k jejich zobrazením<br>- rozumí hlavním bodům jednoduchých naučných textů o přírodě, přírodních parcích, divokých zvířatech apod. a vyhledá v nich specifické informac<br>- přiřadí jména divokých zvířat k jejich zobrazení<br>- přiřadí typy ubytování na dovolené k jejich vyobrazení<br>- porovná kvalitu a velikost dvou položek<br>- charakterizuje extrémy mezi lidmi, zvířaty, věci, zeměpisnými místy apod.<br>- vyměňuje si s kamarádem názor na "nej- " kolem nás v běžných, známých situacích<br>- napíše pohled z prázdnin, ve kterém sdělí, jak místo vypadá a co tam dělá<br>- nalezne v promluvě hlavní a vedlejší myšlenky a důležité informace | - podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých<br>,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu<br>,- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje<br>,- 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 | Všeobecný tematický okruh:<br>- příroda<br>- životní prostředí<br>- počasí<br><br>Jazykové prostředky<br>- stupňování přídavných jmen<br>- vyjádření "rád bych" / "chtěl bych"<br>- člen u zeměpisných názvů<br>- příslovce míry<br>- předložky místa<br><br>Odborná slovní zásoba a fráze | **5**<br>**4** | |
| Občanská nauka | | | | | | | |
| - prevence negativních jevů<br>,- odpovědnost<br>,- klimatické změny<br>,- ohrožování ovzduší, vody, půdy, ekosystémů a biosféry z různých hledisek rozvoje lidské populace<br>,- současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí | | | | | | | |
| | | | | | Celkem za blok **B7** | distanční **4** | denní **5** |
| **B8** | **T1** | **Opakování učiva 1. ročníku** | - vyjadřuje se téměř bezchybně v běžných, předvídatelných situacích<br>- vyměňuje si informace, které jsou běžné při neformálních hovorech<br>- požádá o upřesnění nebo zopakování sděleného informace, pokud nezachytí přesně význam sdělení<br>- domluví se v běžných situacích; získá i poskytne informace<br>- zapojí se do hovoru bez přípravy | - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky<br>,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí<br>,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný | Tematický okruh:<br>- opakování učiva 1. ročníku<br>- vyjádření žádosti nebo prosby<br><br>Jazykové prostředky:<br>- opakování gramatických jevů (tvarosloví a větná skladba)<br><br>Řečové dovednosti:<br>- receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů<br>- receptivní řečová dovednost zraková = čtení a práce s textem včetně odborného<br>- produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky<br>- produktivní řečová dovednost písemná = zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků, anotací, apod.<br>- jednoduchý překlad<br>- interaktivní řečové dovednosti - střídání produktivních a receptivních činností<br><br>Opakování odborné slovní zásoby a frází | **5**<br>**5** | |
| Český jazyk a literatura | | | | | | | |
| | | | | | Celkem za blok **B8** | distanční **5** | denní **5** |
| | | | | | Celkem za ročník **1** | distanční **30** | denní **40** |

Předmět: **Anglický jazyk/první** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin (Denní / Dist.) |
|---|---|---|---|---|
| **B1 T1** **Zdraví**<br>- vliv prostředí na lidské zdraví | - prezentuje zásady zdravé a nezdravé výživy<br>- mluví o svých jídelních návycích<br>- mluví o pravidlech zdravého životního stylu<br>- poradí kamarádovi, jak se udržovat v dobré kondici<br>- odhaduje význam neznamých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření<br>- zapojí se do odborné debaty nebo argumentace, týká-li se známého tématu | - mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí<br>,- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních | Tematický okruh:<br>- zdraví<br>- zdravý životní styl<br>- zdravá výživa<br><br>Jazykové prostředky<br>- sloveso "should"<br>- modální slovesa<br>- rozdíl mezi "like" a "would like"<br><br>Odborná slovní zásoba a fráze | 5<br>3 |
| | | | Celkem za blok **B1** distanční **3** denní | 5 |
| **B2 T1** **Práce a zaměstnání**<br>Ekonomické vědy<br>- charakteristické znaky práce: pracovní činnosti<br>,- charakteristické znaky práce: společenská prestiž<br>,- soustava školního vzdělávání v ČR<br>,- možnosti studia v zahraničí<br>,- přijímací pohovory | - postihne hlavní myšlenku krátkého novinového článku<br>- rozumí hlavní myšlence a hlavním bodům článku v časopise<br>- popíše a stručně charakterizuje běžná povolání<br>- sdělí, jaké má plány do budoucna<br>- gramaticky správně formuluje předpověď své budoucnosti<br>- napíše žádost o práci na léto a stručně v ní popíše svoje zkušenosti a schopnosti<br>- vyměňuje si s kamarádem názor na povahu různých povolání<br>- diskutuje s kamarády výhody a nevýhody brigády<br>- ověří i sdělí získané informace písemně<br>- zaznamená vzkazy volajících<br>- při pohovorech, na které je připraven, klade vhodné otázky a reaguje na dotazy tazatele | - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání<br>,- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata<br>,- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze<br>,- vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle | Tematický okruh:<br>- práce a zaměstnání<br>- životopis<br><br>Jazykové prostředky<br>- přípony "-er", "-or", "-ist"<br>- vyjádření budoucího děje<br><br>Komunikační situace:<br>- sjednání schůzky<br>- získávání a předávání informací<br><br>Odborná slovní zásoba a fráze | 5<br>4 |
| | | | Celkem za blok **B2** distanční **4** denní | 5 |
| **B3 T1** **Cestování, Česká republika**<br>- kultura<br>,- náboženství<br>,- svoboda | - rozlišuje mezi minulým časem prostým a průběhovým<br>- rozumí obsahu běžného turistického prospektu<br>- v slyšeném textu rozpozná, o jakých památkách se hovoří<br>- rozumí hlavním bodům popisu sledu událostí běžného víkendu mladých lidí<br>- rozumí telefonnímu vzkazu<br>- sdělí, jakými schopnostmi a dovednostmi disponuje kamarád<br>- převypráví přečtený příběh<br>- nechá kamarádovi vzkaz po telefonu<br>- vypráví jednoduché příběhy, zážitky, popíše pocity<br>- vytvoří prospekt pro turisty<br>- zaznamená písemně podstatné myšlenky a informace z textu, zformuluje vastní myšlenky a vytvoří test o událostech a zážitcích v podobě popisu, sdělění, vyprávění, dopisu a odpovědi na dopis | - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet<br>,- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah<br>,- zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě<br>,- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým | Tematický okruh:<br>- cestování<br>- cestovní kancelář<br>- Česká republika<br>- anglicky mluvící země (vybrané poznatky všeobecného i odborného charakteru k poznání země anglicky mluvící jazykové oblasti, kultury, umění a literatury, tradic a společenských zvyklostí; informace ze sociokulturního prostředí v kontextu znalostí o České republice)<br><br>Jazykové prostředky:<br>- minulý čas sloves "být" a "moci"<br>- minulý čas prostý pravidelných a nepravidelných sloves<br><br>Komunikační situace:<br>- objednávka služby<br>- vyřízení vzkazu | 5<br>4 |
| | | | Celkem za blok **B3** distanční **4** denní | 5 |

Předmět: **Anglický jazyk/první** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B4** | **T1** | **Doprava a dopravní prostředky** | - přiřadí názvy dopravních prostředků k jejich vyobrazení<br>- rozumí informativnímu článku<br>- rozumí hlavní myšlence a hlavním bodům čteného novinového článku a vyhledá v něm detailní informace<br>- sdělí, jaké dopravní prostředky běžně používá při cestování<br>- sdělí klady a zápory jednotlivých dopravních prostředků ve vztahu k životnímu prostředí<br>- oznámí, co právě udělal<br>- vypráví o nedávných událostech<br>- dorozumí se na nádraží, koupí si správnou jízdenku<br>- sdělí své zážitky z prázdnin prostřednictvím strukturovaného e-mailového dopisu<br>- požádá o upřesnění nebo zopakování sdělené informace, pokud nezachytí přesně význam sdělení<br>- vyjádří písemně svůj názor na text | - účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje<br>,- 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<br>,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu | Tematický okruh:<br>- doprava a dopravní prostředky<br><br>Jazykové prostředky:<br>- frázová slovesa<br>- předpřítomný čas<br>- trpný rod | **5**<br>**4** | |
| - ohrožování ovzduší, vody, půdy, ekosystémů a biosféry z různých hledisek rozvoje lidské populace<br>,- prevence negativních jevů<br>,- soudobý svět | | | | | | | |
| | | | | Celkem za blok | **B4** | distanční **4** | denní **5** |
| **B5** | **T1** | **Lidé, rodina, společenský život** | - analyzuje podmětné a předmětné otázky<br>- tvoří spekulativní věty<br>- krátce pohovoří o svých přáních<br>- napíše popis osoby<br>- zaznamená písemně podstatné myšlenky a informace z textu<br>- vypráví jednoduché příběhy, zážitky<br>- popíše své pocity<br>- popíše obrázky a osoby na nich a co si o nich myslí<br>- používá opisné prostředky v neznámých situacích, při vyjadřování složitých myšlenek | - jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu<br>,- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek<br>,- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým<br>,- uvědomovat si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých<br>,- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci | Tematický okruh:<br>- lidé, rodina a společenský život<br>- osobní údaje<br>- každodenní život<br>- vyjádření radosti, zklamání, naděje apod.<br><br>Jazykové prostředky:<br>- způsobová slovesa vyjadřující spekulaci<br>- podmětné a předmětné otázky<br>- neurčitá zájmena<br><br>Oborová slovní zásoba | **5**<br>**3** | |
| - komunikace<br>,- solidarita | | | | | | | |
| | | | | Celkem za blok | **B5** | distanční **3** | denní **5** |

Předmět: **Anglický jazyk/první** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B6** | **T1** | **Opakování učiva 2. ročníku**<br>Český jazyk a literatura | - užívá správně již naučené gramatické jevy a používá je ve větách či vyprávěních<br>- domluví se v běžných situacích<br>- získá i poskytne informace<br>- používá stylisticky vhodné obraty umožňující nekonfliktní vztahy a komunikaci<br>- ověří i sdělí získané informace písemně<br>- 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<br>- dodržuje základní pravopisné normy v písemném projevu, opravuje chyby<br>- vyjadřuje se téměř bezchybně v běžných, předvídatelných situacích<br>- uplatňuje základní způsoby tvoření slov v jazyce<br>- dokáže experimentovat, zkoušet a hledat způsoby vyjádření srozumitelné pro posluchače | - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky<br>,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí | Tematický okruh:<br>Opakování učiva 2. ročníku<br><br>Jazykové prostředky:<br>- opakování gramatických jevů (tvarosloví a větná skladba)<br>- opakování slovní zásoby a jejího tvoření<br><br>Řečové dovednosti:<br>- receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů<br>- receptivní dovednost zraková<br>- produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky<br>- produktivní řečová dovednost písemná = zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků, anotací, apod.<br>- jednoduchý překlad<br>- interakce ústní<br>- interakce písemná<br>- interaktivní řečové dovednosti - střídání produktivních a receptivních činností<br><br>Opakování oborové slovní zásoby a frází | **5**<br><br>**2** | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Celkem za blok | **B6** | distanční | **2** | denní | **5** |
| Celkem za ročník | **2** | distanční | **20** | denní | **30** |

Předmět: **Anglický jazyk/první** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B1** | **T1** | **Rodina, společenský život**<br>- společnost - jednotlivec a společenské skupiny<br>,- svoboda<br>,- morálka | - rozumí slyšenému i čtenému popisu charakteru osoby<br>- detailně, ale s běžnou slovní zásobou popíše osobnost člověka<br>- strukturovaně, písemně popíše svoji osobu a charakter<br>- vyměňuje si názory s kamarádem o charakteru známých lidí<br>- zeptá se kamaráda, co právě dělá a jaké aktivity provozuje během týdne; na stejné otázky odpoví<br>- dokáže experimentovat, zkoušet a hledat způsoby vyjádření srozumitelné pro posluchače | - jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu<br>,- uvědomovat si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých<br>,- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým<br>,- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek | Tematický okruh:<br>- rodina<br>- popis vzhledu a charakteru člověka<br>- každodenní život<br><br>Jazykové prostředky<br>- minulý čas průběhový<br>- slovesa, která netvoří průběhovou formu<br><br>Komunikační situace:<br>- získávání a předávání informací<br><br>Odborná slovní zásoba a fráze | **4**<br>**2** | |
| | | | | Celkem za blok **B1** | distanční **2** | denní | **4** |
| **B2** | **T1** | **Sport, volný čas**<br>- osobnost a její rozvoj | - s obrazovou nápovědou postihne v slyšeném projevu název běžného i méně běžného sportu<br>- rozumí hlavní myšlence čteného příběhu ze světa sportu a postihne jeho hlavní body<br>- postihne hlavní myšlenku krátkého, čteného i slyšeného článku popisující neobvyklou sportovní událost a vyhledá v něm specifické informace<br>- povídá si s kamarádem o svých oblíbených sportech<br>- rozumí přiměřeným souvislým projevům a diskusím rodilých mluvčích pronášeným ve standardním hovorovém tempu<br>- rozlišuje druhy minulých časů a umí je vhodně použít<br>- požádá o upřesnění nebo zopakování sdělené informace, pokud nezachytí přesně význam sdělení<br>- nalezne v promluvě hlavní a vedlejší myšlenky a důležité informace | - mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí<br>,- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek | Tematický okruh:<br>- sport<br>- koníčky<br>- volný čas<br><br>Jazykové prostředky:<br>- minulý čas prostý vs. průběhový<br><br>Oborová slovní zásoba | **4**<br>**2** | |
| | | | | Celkem za blok **B2** | distanční **2** | denní | **4** |
| **B3** | **T1** | **Bydlení** | - vyslovuje srozumitelně co nejblíže přirozené výslovnosti, rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka a koriguje odlišnosti zvukové podoby jazyka<br>- používá vhodně základní odbornou slovní zásobu ze svého studijního oboru<br>- napíše dopis s žádostí o informace ohledně bydlen<br>- gramaticky správně popíše sled jednotlivých událostí nějaké činnosti nebo příběhu<br>- rozlišuje druhy minulých časů a správně je užívá | - uvědomovat si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých<br>,- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad apod.)<br>,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování | Tematický okruh<br>- bydlení<br>- dům a domov<br><br>Jazykové prostředky<br>- předminulý čas<br>- použití minulých časů<br><br>Oborová slovní zásoba | **4**<br>**3** | |
| | | | | Celkem za blok **B3** | distanční **3** | denní | **4** |

Předmět: **Anglický jazyk/první** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B4** | **T1** | **Práce a zaměstnání** | - rozpozná význam obecných sdělení a hlášení<br>- přeformuluje a objasní pronesené sdělení a zprostředkuje informaci dalším lidem<br>- řeší pohotově a vhodně standardní řečové situace i jednoduché a frekventované situace týkající se pracovní činnosti<br>- napíše formální dopis s žádostí o práci<br>- napíše životopis<br>- čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty, orientuje se v textu<br>- zaznamenává písemně podstatné myšlenky a informace z textu, zformuluje vlastní myšlenky a vytvoří text o událostech a zážitcích v podobě popisu, sdělení, vyprávění, dopisu a odpovědi na dopis<br>- řeší pohotově a vhodně standardní řečové situace i jednoduché a frekventované situace týkající se pracovní činnosti<br>- vyměňuje si s kamarádem názory, co by dělali za jistých podmínek či situace<br>- rozlišuje význam podmínkových souvětí<br>- přednese připravenou prezentaci ze svého oboru a reaguje na jednoduché dotazy publika | - mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze<br>,- vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle<br>,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii<br>,- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad apod.)<br>,- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata<br>,- 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)<br>,- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení<br>,- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání | Tematický okruh<br>- práce<br>- zaměstnání<br>- žádost o práci<br>- životopis<br><br>Jazykové prostředky<br>- podmínková souvětí typu 0, 1, 2<br><br>Oborová slovní zásoba | **4**<br>**3** | |
| - charakteristické znaky práce: pracovní činnosti<br>,- možnosti studia v zahraničí<br>,- písemná i verbální sebeprezentace při vstupu na trh práce<br>,- psaní profesních životopisů<br>,- psaní průvodních (motivačních) dopisů<br>,- přijímací pohovory | | | | | | | |
| | | | | Celkem za blok | **B4** | distanční **3** | denní **4** |
| **B5** | **T1** | **Cestování** | - popíše svojí naplánovanou dovolenou nebo výlet<br>- zaznamenává písemně podstatné myšlenky a informace z textu, zformuluje vlastní myšlenky a vytvoří text o událostech a zážitcích v podobě popisu, sdělení, vyprávění, dopisu a odpovědi na dopis<br>- gramaticky správně popíše sled jednotlivých událostí nějaké činnosti nebo příběhu<br>- ve správné sousloslednosti reprodukuje něčí sdělení<br>- prokazuje znalosti prostředí zemí dané jazykové oblasti z pohledu zeměpisného, demografického , hospodářského, politického a kulturního<br>- uplatňuje v komunikaci vhodně vybraná sociokulturní specifika daných zemí<br>- převypráví zážitky z dovolené | - zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě<br>,- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah<br>,- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým | Tematický okruh<br>- cestování<br>- turistika<br>- reálie anglofonních zemí<br><br>Jazykové prostředky<br>- nepřímá řeč<br><br>Oborová slovní zásoba | **4**<br>**3** | |
| - kultura<br>,- náboženství<br>,- stát, politický systém<br>,- svoboda | | | | | | | |
| | | | | Celkem za blok | **B5** | distanční **3** | denní **4** |

Předmět: **Anglický jazyk/první** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B6** | **T1** | **Nakupování** | - používá stylisticky vhodné obraty umožňující nekonfliktní vztahy a komunikaci<br>- napíše formální dopis jako stížnost<br>vyhledá, zformuluje a zaznamená informace nebo fakta týkající se studovaného oboru<br>- vyřeší většinu běžných denních situací, které se mohou odehrát v cizojazyčném prostředí<br>- komunikuje s jistou mírou sebedůvěry a aktivně používá získanou slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných tématických okruhů, zejména v rutinních situacích každodenního života a vlastních zálib<br>- vyplní jednoduchý neznámý formulář<br>- postihne hlavní informaci veřejného hlášení v nákupním středisku<br>- pojmenuje běžné typy obchodů a co se v nich prodává<br>- vymění si s kamarádem názory na internetový obchod<br>- reklamuje zakoupené zboží, službu | - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- 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<br>,- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje<br>,- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým | Tematický okruh<br>- nakupování<br>- služby<br>- obchody<br>- peníze<br>- reklamace<br><br>Jazykové prostředky<br>- nepřímá otázka<br><br>Oborová slovní zásoba | **4**<br><br>**3** | |
| Ekonomické vědy | | | | | | | |
| - řešení konfliktů | | | | | | | |
| | | | | Celkem za blok **B6** | distanční **3** | denní | **4** |
| **B7** | **T1** | **Opakování učiva 3. ročníku** | - ujednocuje si získané vědomosti<br>- získává přehled o svých znalostech<br>- uplatňuje v komunikaci vhodně vybraná sociokulturní specifika daných zemí<br>- rozumí přiměřeným souvislým projevům a diskusím rodilých mluvčích pronášeným ve standardním hovorovém tempu<br>- uplatňuje různé techniky čtení textu<br>- používá opisné prostředky v neznámých situacích, při vyjadřování složitých myšlenek<br>- vyjádří písemně svůj názor na text | - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky<br>,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí | Tematický okruh:<br>Opakování a příprava k maturitě<br><br>Jazykové prostředky:<br>- komplexní opakování gramatických jevů<br><br>Řečové dovednosti:<br>- receptivní řečová dovednost sluchová<br>- receptivní dovednost zraková = čtení a práce s textem včetně odborného<br>- produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky<br>- jednoduchý překlad<br>- interakce ústní<br>- interakce písemná<br>- produktivní řečová dovednost písemná = zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků, anotací apod.<br>- interaktivní řečové dovednosti - střídání produktivních a receptivních činností<br><br>Opakování oborové slovní zásoby a frází | **6**<br><br>**4** | |
| Český jazyk a literatura | | | | | | | |
| | | | | Celkem za blok **B7** | distanční **4** | denní | **6** |
| | | | | Celkem za ročník **3** | distanční **20** | denní | **30** |
| | | | | Celkem za předmět **Anglický jazyk/první** | distanční **70** | denní | **100** |

Předmět: **Český jazyk a literatura** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B1** | **T1** | **Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností**<br>Občanská nauka<br>- písemná i verbální sebeprezentace při vstupu na trh práce<br>,- osobnost a její rozvoj<br>,- komunikace | - rozlišuje zvukovou a grafickou podobu slova<br>- spisovně vyslovuje česká běžně užívaná slova<br>- rozlišuje spisovný jazyk, hovorový jazyk, dialekty a stylově příznakové jevy a ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci<br>- orientuje se v soustavě jazyků<br>- pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka, má přehled o knihovnách a jejich službách<br>- prokáže schopnost vytvořit anotaci<br>- vysvětlí zákonitosti vývoje češtiny<br>- řídí se zásadami správné výslovnosti<br>- zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, umí si je vybírat a přistupovat k nim kriticky<br>- používá klíčová slova při vyhledávání informačních pramenů<br>- samostatně zpracovává informace | - zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad apod.)<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání<br>,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky<br>,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný<br>,- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky<br>,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí | Obecné výklady o českém jazyce<br>Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností<br>- charakteristika současné češtiny<br>- zvukové prostředky a ortoepické normy jazyka<br>- vývojové tendence spisovné češtiny<br>- postavení češtiny mezi ostatními evropskými jazyky<br>- národní jazyk a jeho útvary, spisovný a nespisovný<br>- nářečí a obecná čeština<br>- jazyková kultura<br>- jazykověda a její složky<br>- zdroje informací o češtině: jazykové příručky - práce s různými příručkami pro školu i veřejnost | **2**<br>**3** | |
| | **T2** | **Tvarosloví**<br>- komunikace<br>,- vyjednávání<br>,- řešení konfliktů<br>,- písemná i verbální sebeprezentace při vstupu na trh práce | - správně třídí slovní druhy, tvoří spisovné tvary slov a vědomě jich používá ve vhodné komunikační situaci<br>- v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví | - 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<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný | Tvarosloví<br>- slovní druhy ohebné (mluvnické kategorie)<br>- slovní druhy neohebné | **3**<br>**3** | |
| | **T3** | **Pravopis**<br>- řešení konfliktů<br>,- komunikace | - v písemném projevu uplatňuje znalosti z českého pravopisu<br>- odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby řídí se zásadami správné výslovnosti¨<br>- odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby<br>- vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně<br>- ovládá techniku mluveného slova, umí klást otázky a vhodně formulovat odpovědi<br>- řídí se zásadami správné výslovnosti | - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve | Hlavní principy českého pravopisu<br>Gramatické tvary a konstrukce a jejich sémantická funkce<br>Základy hláskosloví ve vztahu k pravopisu | **3**<br>**3** | |
| | | | | Celkem za blok **B1** | distanční **9** | denní | **8** |
| **B2** | **T1** | **Komunikační a slohová výchova**<br>Občanská nauka<br>Informatika<br>- informační a komunikační technologie<br>,- komunikace<br>,- vyjednávání<br>,- řešení konfliktů<br>,- masová média | - rozpozná dominantní slohový postup<br>- ovládá techniku mluveného slova, umí klást otázky a vhodně formulovat odpovědi<br>- vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně<br>- vhodně se prezentuje, argumentuje a obhajuje svá stanoviska<br>- vyjadřuje emocionální a emotivní stránky mluveného slova, vyjdřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat) | - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje<br>,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný<br>,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí | Základy mezilidské komunikace<br>Slohotvorní činitelé objektivní a subjektivní<br>Komunikační situace, komunikační strategie<br>Vyjadřování přímé i zprostředkované technickými prostředky, monologické i dialogické, neformální i formální, připravené i nepřipravené<br>Slohové postupy | **3**<br>**4** | |

Předmět: **Český jazyk a literatura** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B2** | **T2** | **Popis**<br>Technologie přípravy pokrmů (H)<br>Občanská nauka<br>- komunikace<br>,- řešení konfliktů | - využívá poznatků o jazyce a stylu ke gramaticky i věcně správnému písemnému projevu a k tvořivé práci s textem nebo i k vlastnímu tvořivému psaní na základě svých dispozic a osobních zájmů | - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata<br>,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii | Popis<br>- popis prostý (osoba, věc)<br>- popis pracovního postupu (návod k činnosti)<br>Charakteristika<br>Líčení | **4**<br>**2** | |
| | | | | Celkem za blok | **B2** | distanční **6** | denní **7** |
| **B3** | **T1** | **Úvod do studia literatury**<br>- kultura<br>,- informační a komunikační technologie | - rozlišuje základní literární druhy a žánry, porovná je i jejich funkci, uvede jejich výrazné představitele<br>- čte ukázky s porozuměním, dokáže reprodukovat přečtený text, najde hlavní myšlenku<br>- zaznamenává bibliografické údaje | - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata<br>,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii | Funkce a význam literatury<br>- umění jako specifická výpověď o skutečnosti<br>- aktivní poznávání různých druhů umění našeho i světového, současného i minulého, v tradiční i mediální podobě<br>Práce s literárním textem<br>- literatura faktu a umělecká literatura<br>- základy literární vědy<br>- četba a interpretace literárního textu - teorie<br>- metody interpretace textu<br>- tvořivé činnosti<br>Literární druhy a žánry textu | **3**<br>**3** | |
| | **T2** | **Nejstarší starověká literatura. Řecká a římská literatura**<br>Dějepis<br>Občanská nauka<br>- společnost - jednotlivec a společenské skupiny | - uvádí základní literární směry a jejich významné představitele v řecké a římské literatuře<br>- rozumí obsahu textu i jeho částí<br>- dělá si poznámky z přednášek a jiných veřejných projevů<br>- zařadí typická díla do jednotlivých uměleckých směrů a příslušných historických období<br>- zhodnotí význam daného autora i díla pro dobu, v níž tvořil, pro příslušný umělecký směr i pro další generace<br>- vyjádří vlastní prožitky z recepce v daných uměleckých děl<br>- samostatně vyhledává informace v této oblasti<br>- zařadí typická díla do jednotlivých uměleckých směrů a příslušných historických období<br>- zhodnotí význam daného autora i díla pro dobu, v níž tvořil | - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný<br>,- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky<br>,- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah<br>,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí | Nejstarší starověká literatura<br>- vývoj literatury v kulturních a historických souvislostech<br>Bible<br>Řecká a římská literatura<br>- vývoj světové literatury v kulturních a historických souvislostech | **2**<br>**4** | |

Předmět: **Český jazyk a literatura** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B3** | **T3** | **Středověká literatura v Evropě. Středověká literatura u nás ( 9.-15.stol)**<br>Dějepis<br>- společnost - jednotlivec a společenské skupiny<br>,- kultura<br>,- náboženství | - uvádí základní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře středověkého období<br>- vyslovuje názor na kulturní a historické tradice<br>- paralelně vyhodnocuje a porovnává své znalosti z oblasti dějepisu a literatury<br>- znalosti obohacuje vlastní četbou | - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný<br>,- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky<br>,- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu<br>,- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah | Středověká literatura v Evropě<br>Středověká literatura u nás (9. - 15. stol)<br>Písemnictví staroslověnské<br>Období zápasu staroslověnštiny a latiny<br>Vítězství latiny - Kosmova kronika<br>Vznik česky psané literatury - Alexandreida, Dalimilova kronika<br>Literatura doby Karla IV.<br>Literatura husitská | **2**<br>**4** | |
| | **T4** | **Humanismus a renesance**<br>- společnost - jednotlivec a společenské skupiny<br>,- kultura<br>,- náboženství | - klasifikuje základní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře období renesance<br>- uceleně reprodukuje přečtený text, popisuje strukturu literárního díla a vlastními slovy interpretuje jeho smysl<br>- seznamuje se se základními pedagogickými díly<br>- rozumí obsahu textu i jeho částí<br>- zařadí typická díla do jednotlivých uměleckých směrů a příslušných historických období<br>- zhodnotí význam daného autora i díla pro dobu, v níž tvořil, pro příslušný umělecký směr i pro další generace<br>- vyjádří vlastní prožitky z recepce v daných uměleckých děl | - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný<br>,- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky<br>,- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu<br>,- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah | Vývoj literatury v kulturních a historických souvislostech: humanismus a renesance<br>Evropský humanismus a renesance<br>- italská literatura<br>- francouzská literatura<br>- nizozemská literatura<br>- španělská literatura<br>- anglická literatura<br>Český humanismus a renesance | **3**<br>**5** | |
| | **T5** | **Barokní literatura**<br>Dějepis<br>- společnost - jednotlivec a společenské skupiny<br>,- kultura<br>,- náboženství | - klasifikuje základní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře období baroka<br>- uceleně reprodukuje přečtený text, popisuje strukturu literárního díla a vlastními slovy interpretuje jeho smysl<br>- seznamuje se se základními pedagogickými díly<br>- rozumí obsahu textu i jeho částí<br>- zařadí typická díla do jednotlivých uměleckých směrů a příslušných historických období<br>- zhodnotí význam daného autora i díla pro dobu, v níž tvořil, pro příslušný umělecký směr i pro další generace<br>- vyjádří vlastní prožitky z recepce v daných uměleckých děl | - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný<br>,- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky<br>,- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu<br>,- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah | Vývoj české a světové literatury v kulturních a historických souvislostech:<br>Baroko<br>Evropské baroko<br>České baroko<br>- Jan Amos Komenský | **2**<br>**4** | |

Předmět: **Český jazyk a literatura** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B3** | **T6** | **Evropská literatura 18. století. Klasicismus, osvícenství, preromantismus**<br><br>Dějepis<br>Občanská nauka<br><br>- náboženství<br>,- kultura<br>,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny | - vyjmenuje základní literární směry a jejich významné představitele v literatuře doby klasicismu, osvícenství a preromantismu<br>- prokazuje znalost základních prvků klasicismu, osvícenství a preromantismu nejen v oblasti literatury, ale i v oblasti architektury a výtvarného umění<br>- zařadí typická díla do jednotlivých uměleckých směrů a příslušných historických období<br>- zhodnotí význam daného autora i díla pro dobu, v níž tvořil, pro příslušný umělecký směr i pro další generace<br>- vyjádří vlastní prožitky z recepce v daných uměleckých děl<br>- samostatně vyhledává informace v této oblasti<br>- umí klást otázky a vhodně formulovat odpovědi | - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný<br>,- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky<br>,- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu<br>,- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah | Vývoj české a světové literatury v kulturních a historických souvislostech: literatura klasicismu a osvícenství, preromantismu | **3**<br>**5** | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Celkem za blok | **B3** | distanční | **25** | denní | **15** |
| Celkem za ročník | **1** | distanční | **40** | denní | **30** |

Předmět: **Český jazyk a literatura** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin (Denní / Dist.) |
|---|---|---|---|---|
| **B1 T1 Lexikologie**<br>- informační a komunikační technologie<br>,- osobnost a její rozvoj<br>,- komunikace<br>,- písemná i verbální sebeprezentace při vstupu na trh práce | - rozlišuje a příklady v textu dokládá nejdůležitější způsoby obohacování slovní zásoby a zásady tvoření českých slov<br>- pracuje se slovníkem a objasňuje význam cizích slov<br>- procvičuje pravopis slov přejatých | - dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný | Lexikální jednotka, její forma a význam<br>Významové vztahy mezi slovy<br>Slovní zásoba<br>Lexikografie | **1**<br><br>**1** |
| **T2 Slovotvorba**<br>- komunikace<br>,- informační a komunikační technologie | - rozpozná původ a stavbu slova<br>- tvoří slova příbuzná<br>- nahradí běžné cizí slovo českým ekvivalentem a naopak<br>- posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu, skladbu | - uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný<br>,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii | Původ a příbuznost slov<br>Tvoření slov, stylového rozvrstvení a obohacování slovní zásoby<br>- odvozování<br>- skládání<br>- zkracování<br>- přejímání slov<br>Slovní zásoba vzhledem k příslušnému oboru vzdělávání, terminologie | **2**<br>**1** |
| **T3 Pravopis**<br>- písemná i verbální sebeprezentace při vstupu na trh práce<br>,- sestavování žádostí o zaměstnání a odpovědí na inzeráty<br>,- psaní profesních životopisů<br>,- jednání s potenciálním zaměstnavatelem<br>,- přijímací pohovory | - v písemném projevu zvládá pravopis lexikální, morfologický i syntaktický ve větě jednoduché i souvětí<br>- orientuje se v ortoepických normách<br>- dokazuje orientaci v hlavních principech českého pravopisu<br>- v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu | - zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad apod.)<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve | Pravopis<br>- hlavní principy českého pravopisu<br>- morfologický pravopis<br>- lexikální pravopis<br>- syntaktický pravopis | **3**<br>**2** |
| | | | Celkem za blok **B1** distanční **4** denní | **6** |
| **B2 T1 Funkční styl prostě sdělovací a řečnický**<br>Občanská nauka<br>- komunikace<br>,- vyjednávání<br>,- řešení konfliktů<br>,- masová média<br>,- svoboda<br>,- osobnost a její rozvoj<br>,- kultura<br>,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny | - v mluveném projevu připraveném i improvizovaném vhodně užívá verbálních prostředků řeči<br>- rozpozná funkční styl, dominantní slohový postup v typických příkladech slohový útvar<br>- vhodně se prezentuje, argumentuje a obhajuje svá stanoviska<br>- umí klást otázky a vhodně formulovat odpovědi<br>- vhodně používá jednotlivé slohové postupy a základní útvary<br>- využívá poznatků o jazyce a stylu ke gramaticky i věcně správnému písemnému projevu a k tvořivé práci s textem nebo i k vlastnímu tvořivému psaní na základě svých dispozic a osobních zájmů<br>- zapojuje se do diskuse, řídi ji, využívá zásad komunikace a pravidel dialogu<br>- přednese krátký projev<br>- používá vhodné komunikační prostředky vzhledem k záměru mluvčího a komunikační situaci<br>- využívá emocionální a emotivní stránky mluveného slova, vyjadřuje postoje neutrální, negativní (kritizovat, polemizovat) i pozitivní (pochválit)<br>- vyjadřuje se věcně správně, jasně, srozumitelně | - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii<br>,- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata | Funkční styly - přehled<br>Funkční styl prostě sdělovací<br>- projevy prostě sdělovací, jejich základní znaky, postupy a prostředky (osobní dopisy, krátké informační útvary...)<br>- grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů fukněního stylu prostě sdělovacího<br>- techniky a druhy čtení (s důrazem na čtení studijní), orientace v textu, jeho rozbor z hlediska sémantiky, kompozice a stylu<br>Funkční styl řečnický<br>Druhy řečnických projevů<br>- grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů funkčního stylu řečnického<br>Základy rétoriky<br>Projev<br>Proslov<br>Dialog<br>Diskuse - řízená | **2**<br>**1** |

Předmět: **Český jazyk a literatura** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní / Dist. |
|---|---|---|---|---|
| **B2 T2 Funkční styl umělecký. Vyprávění**<br>Občanská nauka<br>- komunikace<br>,- kultura<br>,- informační a komunikační technologie | - posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu<br>- má přehled o slohových postupech uměleckého stylu | - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii<br>,- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky | Vyprávění | **2**<br>**1** |
| **T3 Práce s textem a získávání informací**<br>Informatika<br>- masová média<br>,- komunikace<br>,- osobnost a její rozvoj<br>,- vyhledávání a posuzování informací o vzdělávací nabídce<br>,- vyhledávání a posuzování informací o nabídce zaměstnání, o trhu práce<br>,- informace jako kritéria rozhodování o další profesní a vzdělávací dráze<br>,- písemná i verbální sebeprezentace při vstupu na trh práce<br>,- informační a komunikační technologie | - zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, umí si je vybírat a přistupovat k nim kriticky<br>- používá klíčová slova při vyhledávání informačních pramenů<br>- samostatně zpracovává informace<br>- vypracuje anotaci | - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky<br>,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný<br>,- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky<br>,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí<br>,- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad apod.)<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání | Informační zdroje<br>Informační instituce<br>Informatická výchova, knihovny a jejich služby, noviny, časopisy a jiná periodika, internet<br>- získávání a zpracování informací z textu (též odborného a administrativního) např. ve formě anotace, konspektu, osnovy, resumé, jejich třídění a hodnocení<br>- zpětná reprodukce textu, jeho transformace do jiné podoby<br>Druhy a žánry textu<br>Vyhledávání informací na internetu<br>Důvěryhodnost informací | **1**<br>**1** |
| | | | Celkem za blok **B2** distanční **3** denní | **5** |
| **B3 T1 Národní obrození**<br>Dějepis<br>Občanská nauka<br>- kultura<br>,- náboženství<br>,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny | uvádí základní literární směry a jejich významné představitele v české literatuře doby národního obrození<br>- rozčleňuje jednotlivé fáze NO a uvádí vztah mezi nimi<br>- prvky NO nalézá jak v dramatické tvorbě, tak v poezii a próze a je schopen analyzovat vybrané texty<br>- vysvětlí vliv společenských změn na umění a literaturu a vyjadřuje své názory na jednotlivé autory a jejich díla<br>- rozumí obsahu textu i jeho částí<br>- dělá si poznámky z přednášek a jiných veřejných projevů | - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný<br>,- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky<br>,- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu<br>,- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah | Národní obrození<br>- formování novodobého českého národa<br>- fáze národního obrození<br>- počátky novinářství a nakladatelské činnosti<br>- divadlo<br>- poezie<br>- próza | **2**<br>**2** |
| **T2 Světový romantismus. Český romantismus.**<br>Cizí jazyky<br>Zeměpis cestovního ruchu (CR)<br>Dějepis<br>- náboženství<br>,- kultura<br>,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny | - vysvětlí základní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře období romantismu<br>- čte ukázky s porozuměním, dokáže interpretovat přečtený text, najde hlavní myšlenku<br>- rozpoznává základní díla světové literatury<br>- reaguje na ukázky stěžejních děl<br>- interpretuje text a debatuje o něm<br>- při rozboru textu uplatňuje znalosti z literarní teorie<br>- vystihne základní charakteristiky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi | - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný<br>,- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky<br>,- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu<br>,- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah | Světový romantismus<br>- anglický<br>- francouzský<br>- německý<br>- ruský<br>- polský<br>Český romantismus<br>- K. H. Mácha<br>- K. J. Erben | **4**<br>**3** |

Předmět: **Český jazyk a literatura** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní / Dist. |
|---|---|---|---|---|
| **B3 T3 Básnická generace 2.pol 19. století**<br>Cizí jazyky<br>Zeměpis cestovního ruchu (CR)<br>Dějepis<br>- kultura<br>,- osobnost a její rozvoj | - srovná základní literární směry a jejich významné představitele v české literatuře období 2. pol. 19. stol.<br>- seznamuje se s ukázkami klasické literatury a zařadí k autorovi díla | - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný<br>,- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky<br>,- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu<br>,- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah | Básnické generace 2. pol. 19. st.<br>- májovci<br>- ruchovci<br>- lumírovci | **3**<br>**2** |
| **T4 Realismus a naturalismus**<br>Cizí jazyky<br>Zeměpis cestovního ruchu (CR)<br>Dějepis<br>- společnost - jednotlivec a společenské skupiny<br>,- kultura<br>,- náboženství | - porovná základní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře období realismu<br>- porovnává různá ztvárnění téhož námětu v literárním, dramatickém i filmovém zpracování paralelně vyhodnocuje a porovnává své znalosti z oblasti dějepisu a literatury<br>- zařadí typická díla do jednotlivých uměleckých směrů a příslušných historických období<br>- zhodnotí význam daného autora i díla pro dobu, v níž tvořil, pro příslušný umělecký směr i pro další generace<br>- vyjádří vlastní prožitky z recepce v daných uměleckých děl<br>- samostatně vyhledává informace v této oblasti<br>- interpretuje text a debatuje o něm<br>- při rozboru textu uplatňuje znalosti z literarní teorie | - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný<br>,- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky<br>,- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah<br>,- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu | Vývoj české a světové literatury v kulturních a historických souvislostech:<br>Realismus<br>Realismus 19. století ve světě<br>- Francie<br>- Rusko<br>- Anglie<br>Počátky realismu u nás<br>- představitelé a jejich díla | **4**<br>**2** |
| **T5 Kritický realismus**<br>Dějepis<br>Občanská nauka<br>- komunikace<br>,- kultura<br>,- ohrožování ovzduší, vody, půdy, ekosystémů a biosféry z různých hledisek rozvoje lidské populace | - zhodnotí význam daného autora i díla pro dobu, v níž tvořil, pro příslušný směr i pro další generace<br>- zařadí typická díla do jednotlivých uměleckých směrů a příslušných historických období<br>- vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl | - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný<br>,- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky<br>,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí<br>,- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu | Kritický realismus v Čechách<br>- vývoj české literatury v kulturních a historických souvislostech<br>- venkovská próza (K.V.Rais)<br>- historická próza (A.Jirásek)<br>Rukopisné boje<br>České drama 2. pol. 19. stol. | **3**<br>**2** |

Předmět: **Český jazyk a literatura** Ročník: **2** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | Denní |
| | | Průřezová témata | | | | Dist. |
| **B3** | **T6** | **Moderní umělecké směry 2. poloviny 19. století** | - srovná základní literární směry a jejich významné představitele ve světové literatuře období dekadence a symbolismu<br>- orientuje se v myšlenkách jednotlivých autorů a dokáže je porovnávat<br>- uplatňuje různé způsoby práce s textem, efektivně vyhledává a zpracovává informace, stává se čtenářsky gramotným | - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný<br>,- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky<br>,- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu<br>,- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah | Impresionismus, dekadence a symbolismus<br>Prokletí básníci<br>Moderní směry z konce století | **3**<br><br>**2** |
| Cizí jazyky<br>Dějepis | | | | | | |
| - kultura<br>,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny<br>,- osobnost a její rozvoj | | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Celkem za blok | **B3** | distanční | **13** | denní | **19** |
| Celkem za ročník | **2** | distanční | **20** | denní | **30** |

Předmět: **Český jazyk a literatura** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní / Dist. |
|---|---|---|---|---|
| **B1 T1 Vývoj jazyka**<br>Dějepis<br>Občanská nauka<br>- kultura<br>,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny | - vysvětlí zákonitosti vývoje češtiny | - dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii<br>,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání<br>,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný<br>,- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky | Vývoj jazyka<br>- zákonitosti jazykového vývoje<br>- historický vývoj češtiny<br>- vývojové tendence v současné češtině<br>- vývoj českého pravopisu | **2**<br>**1** |
| **T2 Skladba (syntax). Základní terminologie. Textová syntax.**<br>- písemná i verbální sebeprezentace při vstupu na trh práce<br>,- sestavování žádostí o zaměstnání a odpovědí na inzeráty<br>,- psaní profesních životopisů<br>,- psaní průvodních (motivačních) dopisů<br>,- jednání s potenciálním zaměstnavatelem | - rozlišuje základní syntaktické jevy, uvědomuje si vztahy mezi nimi<br>- definuje pojem skladba a dokáže definovat základní pojmy<br>- rozlišuje slova, věty, souvětí<br>- vysvětlí postavení jednotlivých slov ve větě, jejich funkce, dokáže tvořit smysluplné věty podle určitých pravidel<br>- analyzuje věty, je schopen najít nejen základní větné členy, ale i dohledá rozvíjející větné členy a uvádí vzájemné vztahy<br>- rozpozná přesně větu od souvětí dle znalosti základních určovacích pravidel<br>- správně třídí jednotlivá souvětí a je schopný poznatky aplikovat v písemných projevech<br>- při psaní čárek se rozhoduje dle získaných vědomostí a vytváří interpunkčně správný text<br>- uplatňuje znalosti ze skladby při logickém vyjadřování<br>- formuluje pojem text, analyzuje jeho strukturu, provádí jazykový rozbor textu<br>- registruje průběžnou změnu tématu, vnímá členitosti textu a znalosti aplikuje při tvorbě vlastního textu<br>- uvědomuje si strukturovanost textů, zejména mezivětné vztahy<br>- orientuje se ve výstavbě textu | - dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii<br>,- 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<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)<br>,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný | Větná skladba, druhy vět z gramatického a komunikačního hlediska, stavba a tvorba komunikátu<br>Větné členy<br>Věta a výpověď<br>Věta jednoduchá a souvětí¨<br>Druhy vět z gramatického a komunikačního hlediska<br>Pořádek slov<br>Nauka o textu a textová syntax<br>- komunikační aspekty<br>- jazyková výstavba textu<br>- výpovědní funkce<br>- modalita, emocionalita | **5**<br>**2** |

Celkem za blok **B1** distanční **3** denní **7**

Předmět: **Český jazyk a literatura** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní / Dist. |
|---|---|---|---|---|
| **B2 T1 Funkční styl odborný**<br>Technologie přípravy pokrmů (H)<br>- osobnost a její rozvoj<br>,- komunikace<br>,- vyjednávání | - odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru v základních útvarech odborného stylu, především popisného a výkladového<br>- rozpozná funkční styl, dominantní slohový postup a v typických případech slohový útvar<br>- posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu<br>- vystihne charakteristické znaky různých druhů textu a rozdíly mezi nimi<br>- pořizuje z odboného textu výpisky a výtah, dělá si poznámky z přednášek a jiných veřejných projevů<br>- posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu<br>dokáže analyzovat poznatky<br>- napíše úvahu dle zadaných i vlastních témat<br>- využívá svých zkušeností při tvorbě jednotlivých slohových útvar<br>- je schopen nad tématy přemýšlet, porovnávat je a hodnotit<br>- využívá řečnických otázek, nedokončených vět k vyjádření svých myšlenkových pochodů | - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata<br>,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný | Funkční styl odborný<br>- projevy odborné, prakticky odborné, jejich základní znaky, postupy a prostředky (osnova, jednoduché úřední, popř. podle charakteru oboru odborné dokumenty)<br>- návod k činnosti<br>- literatura faktu<br>Výklad<br>Úvaha | **3**<br>**1** |
| **T2 Funkční styl publicistický**<br>- masová média<br>,- písemná i verbální sebeprezentace při vstupu na trh práce | - sestaví jednoduché zpravodajské a propagační útvary (zpráva, reportáž, pozvánka, nabídka...)<br>- rozpozná funkční styl, dominantní slohový postup a v typických příkladech slohový útvar<br>- v mluveném projevu připraveném i improvizovaném vhodně užívá verbálních prostředků řeči<br>- ovládá techniku mluveného slova, umí klást otázky a vhodně formulovat odpovědi<br>- rozezná umělecký text od neuměleckého<br>- používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie<br>- dokáže napsat jednotlivé publicistické útvary dle zvoleného i samostatně vybraného tématu<br>- zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, umí si je vybírat a přistupovat k nim kriticky<br>- používá klíčová slova při vyhledávání informačních<br>- samostatně zpracovává<br>- má přehled o denním tisku a tisku své zájmové oblasti<br>- má přehled o knihovnách a jejich službách<br>- zaznamenává bibliografické údaje | - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata<br>,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný | Funkční styl publicistický<br>- publicistika a reklama<br>- základní charakteristika - funkce, žánry, kompozice a jazyk<br>- reportáž<br>- fejeton a další vybrané útvary<br>- masová komunikace | **2**<br>**1** |
| | | | Celkem za blok **B2** distanční **2** denní **5** | |

Předmět: **Český jazyk a literatura** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní / Dist. |
|---|---|---|---|---|
| **B3 T1 Česká literatura přelomu 19. a 20. století**<br>Dějepis<br>Občanská nauka<br>- morálka<br>,- svoboda<br>,- odpovědnost<br>,- tolerance<br>,- solidarita | - uvádí základní literární směry a jejich významné představitele v české literatuře období přelomu 19. a 20. stol.<br>- popisuje práci literárních kritiků, analyzuje jejich práci | - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný<br>,- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky<br>,- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu<br>,- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah | Česká literatura přelomu 19. a 20. stol.<br>- česká moderna a její představitelé<br>- generace buřičů<br>- česká dekadence<br>- literární kritika | **3**<br>**3** |
| **T2 Světová literatura v letech 1900 - 1914**<br>Dějepis<br>Občanská nauka<br>- kultura<br>,- morálka<br>,- svoboda<br>,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny<br>,- tolerance | - při rozboru literárních děl uplatňuje znalosti z literární teorie<br>- vysvětlí jednotlivé moderní umělecké směry, rozpoznává je od sebe a definuje vztah mezi nimi<br>- objasňuje zvláštnosti grafické úpravy básní a uvědomuje si jejich estetický význam<br>- vystihne základní charakteristiky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi | - zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad apod.)<br>,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný<br>,- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah | Moderní umělecké směry 1.poloviny 20.století<br>- charakter tvorby avantgardy<br>- hlavní směry a jejich představitelé: dadaismus, kubismus, futurismus, expresionismus, surrealismus<br>- literární text (četba, interpretace) | **3**<br>**3** |
| **T3 Česká literatura v letech 1914 - 1938**<br>Dějepis<br>Občanská nauka<br>- společnost - jednotlivec a společenské skupiny<br>,- kultura<br>,- náboženství | - vysvětluje rozdíly mezi tvorbou jednotlivých autorů, porovnává je a je schopen ji specifikovat<br>- utváří si vlastní názory na jednotlivá literární období, uvědomuje si jejich provázanost<br>- analyzuje text, vyhledává základní myšlenky a tvoří si vlastní názor<br>- porovnává jednotlivá díla autorů, nalézá shodné a rozdílné znaky<br>- seznamuje se s ukázkami německy psané literatury a zařadí k autorovi díla<br>- orientuje se v myšlenkách jednotlivých autorů a dokáže je porovnávat<br>- porovnává typické znaky kultur hlavních národností na našem území<br>- samostatně vyhledává informace v oblasti filmové a divadelní tvorby a orientuje se v nabídce kulturních institucí | - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný<br>,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí<br>,- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky<br>,- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot a demokracie<br>,- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu | 1.světová válka v české literatuře<br>- kulturní a historické souvislosti vývoje literatury<br>- legionářská literatura, J. Hašek<br>Poezie<br>- velikáni meziválečné poezie<br>- poezie katolicky orientovaných spisovatelů<br>- proletářská poezie<br>Próza<br>- spisovatelé demokratického proudu (Karel Čapek, Josef Čapek, Karel Poláček, Eduard Bass)<br>- katolická a imaginativní podoba české prózy<br>- próza levicově orientovaných spisovatelů<br>- psychologická próza v české literatuře<br>- německy psaná literatura v českých zemích<br>Přehled vývoje českého divadla | **4**<br>**3** |
| **T4 Světová literatura v letech 1914 - 1939**<br>Dějepis<br>Občanská nauka<br>- kultura<br>,- náboženství<br>,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny | - čte ukázky s porozuměním, dokáže reprodukovat přečtený text, najde hlavní myšlenku<br>- objasňuje proměnu společnosti po světové válce, posuzuje její vliv na život lidí ve společnosti a vytváří obecné závěry<br>- zhodnotí význam daného autora i díla pro dobu, v níž tvořil, pro příslušný umělecký směr i pro další generace<br>- vysvětluje rozdíly mezi tvorbou jednotlivých autorů, porovnává je a je schopen ji specifikovat<br>- utváří si vlastní názory na jednotlivá literární období, uvědomuje si jejich provázanost | - zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad apod.)<br>,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný<br>,- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot a demokracie | 1. světová válka ve světové literatuře<br>- kulturní a historické souvislosti vývoje literatury<br>Světová literatura mezi válkami<br>- německá<br>- anglická<br>- francouzská<br>- americká | **4**<br>**3** |

Předmět: **Český jazyk a literatura** Ročník: **3** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | |
| **B3** | **T5** | **Druhá světová válka a její obraz v literatuře**<br><br>Dějepis<br>Občanská nauka<br><br>- společnost - jednotlivec a společenské skupiny<br>,- kultura<br>,- náboženství | - vysvětluje rozdíly mezi tvorbou jednotlivých autorů, porovnává je a je schopen ji specifikovat<br>- utváří si vlastní názory na jednotlivá literární období, uvědomuje si jejich provázanost<br>- čte ukázky s porozuměním, dokáže reprodukovat přečtený text, najde hlavní myšlenku<br>- objasňuje proměnu společnosti po světové válce, posuzuje její vliv na život lidí ve společnosti a vytváří obecné závěry<br>- zhodnotí význam daného autora i díla pro dobu, v níž tvořil, pro příslušný umělecký směr i pro další generace | - účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje<br>,- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad apod.)<br>,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný<br>,- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky<br>,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí<br>,- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních<br>,- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu | 2. světová válka v české a světové literatuře | **4**<br>**3** |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Celkem za blok | **B3** | distanční | **15** | denní | **18** |
| Celkem za ročník | **3** | distanční | **20** | denní | **30** |

Předmět: **Český jazyk a literatura** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní / Dist. |
|---|---|---|---|---|
| **B1 T1** **Komplexní jazykové rozbory**<br>- osobnost a její rozvoj<br>,- komunikace | - student prokazuje znalosti a vědomosti nutné k maturitní zkoušce<br>- odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby jak v písemném, tak i v mluveném projevu | - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky<br>,- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky<br>,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí<br>,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí | Opakování jazyka k maturitě | **6**<br>**4** |
| | | | Celkem za blok **B1** distanční **4** denní | **6** |
| **B2 T1** **Funkční styl administrativní**<br>Profesní komunikace<br>Informatika<br>- písemná i verbální sebeprezentace při vstupu na trh práce<br>,- sestavování žádostí o zaměstnání a odpovědí na inzeráty<br>,- psaní profesních životopisů<br>,- psaní průvodních (motivačních) dopisů<br>,- jednání s potenciálním zaměstnavatelem | - sestaví základní projevy administrativního stylu<br>- vhodně používá jednotlivé slohové postupy a základní útvary | - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata<br>,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii | Funkční styl administrativní<br>- charakteristika stylu<br>- vybrané útvary - projevy administrativní, životopis, zápis z porady, pracovní hodnocení, inzerát a odpověďna něj, jednoduché úřední, popř. podle charakteru oboru odborné dokumenty (útvary komunikace na trhu práce) | **2**<br>**2** |
| **T2** **Opakování slohových útvarů**<br>- komunikace<br>,- osobnost a její rozvoj | - student prokazuje znalosti a vědomosti nutné k maturitní zkoušce | - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky<br>,- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky<br>,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí<br>,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí | Opakování slohu k maturitě | **4**<br>**3** |
| **T3** **Práce s textem a získávání informací**<br>Informatika<br>- osobnost a její rozvoj<br>,- komunikace<br>,- masová média<br>,- informační a komunikační technologie<br>,- vyhledávání a posuzování informací o vzdělávací nabídce | - zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, umí si je vybírat a přistupovat k nim kriticky<br>- používá klíčová slova při vyhledávání informačních pramenů<br>- samostatně zpracovává informace<br>- vypracuje anotaci | - zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad apod.)<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání<br>,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky<br>,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný<br>,- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky<br>,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí | Informační zdroje<br>Informační instituce<br>Informatická výchova, knihovny a jejich služby, noviny, časopisy a jiná periodika, internet<br>- získávání a zpracování informací z textu (též odborného a administrativního) např. ve formě anotace, konspektu, osnovy, resumé, jejich třídění a hodnocení<br>- zpětná reprodukce textu, jeho transformace do jiné podoby<br>Druhy a žánry textu<br>Vyhledávání informací na internetu<br>Důvěryhodnost informací | **1**<br>**2** |
| | | | Celkem za blok **B2** distanční **7** denní | **7** |

Předmět: **Český jazyk a literatura** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin (Denní / Dist.) |
|---|---|---|---|---|
| **B3 T1 Kultura**<br>Občanská nauka<br>- osobnost a její rozvoj<br>,- komunikace<br>,- řešení konfliktů<br>,- kultura<br>,- náboženství<br>,- stát, politický systém | - orientuje se v nabídce kulturních institucí<br>- porovná typické znaky kultur hlavních národností na našem území<br>- popíše vhodné společenské chování v dané situaci<br>- samostatně vyhledává informace v této oblasti | - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování<br>,- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu<br>,- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah | Kultura<br>- kulturní instituce v ČR a v regionu Praha<br>- kultura národností na našem území<br>- společenská kultura - principy a normy kulturního chování, společenská výchova<br>- kultura bydlení a odívání - opakování<br>- lidové umění a užitá tvorba<br>- estetické a funkční normy při tvorbě a výrobě předmětů používaných v běžném životě<br>- ochrana a využívání kulturních hodnot<br>- funkce reklamy a propagačních prostředků a její vliv na životní styl | **1**<br>**2** |
| **T2 Česká literatura v letech 1945 - 1958**<br>Občanská nauka<br>- stát, politický systém<br>,- politika<br>,- soudobý svět | - definuje základní literární směry a jejich významné představitele v české literatuře po roce 1945<br>- rozpoznává základní rysy výrazného individuálního stylu autora<br>- interpretuje různé texty a debatuje o svých názorech | - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný<br>,- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky<br>,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí<br>,- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu | Česká literatura po roce 1945<br>- kulturně-politická charakteristika období do roku 1958<br>- česká poezie po roce 1945<br>- česká próza po roce 1945 | **5**<br>**3** |
| **T3 Světová literatura v letech 1945 - 1989**<br>Cizí jazyky<br>Občanská nauka<br>- společnost - jednotlivec a společenské skupiny<br>,- masová média<br>,- svoboda<br>,- odpovědnost<br>,- tolerance | - uvádí a specifikuje vztah mezi literární tvorbou a historickými událostmi druhé poloviny 20. Století<br>- popíše základní literární směry druhé poloviny 20. století a jejich významné představitele<br>- ovládá techniky a druhy čtení, orientace v textu, jeho rozbor z hlediska sémantiky, kompozice a stylu<br>- konkrétní literární díla klasifikuje podle základních druhů a žánrů<br>- vyzkouší si přečíst některá díla v originále a přeloží si několik vět<br>- rozpoznává základní díla světové literatury<br>- orientuje se v myšlenkách jednotlivých autorů a dokáže je porovnávat<br>- porovnává klasické a moderní drama | - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný<br>,- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky<br>,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí<br>,- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah | Světová literatura druhé poloviny 20. století<br>- charakteristika období- reakce na válku<br>- existencionalismus, neorealismus<br>- beat generation (USA) a rozhněvaní mladí muži (Anglie)<br>- absurdní literatura /drama , magický realismus, postmodernismus<br>- významní světoví spisovatelé 2. pol. 20. století (Velká Británie, USA, Německo, Francie, Rusko- zejména autoři uvedení v maturitním seznamu literatury)<br>- literatura s prvky sci- fi a fantazy | **5**<br>**3** |
| **T4 Česká literatura v letech 1958 - 1989**<br>Občanská nauka<br>- stát, politický systém<br>,- politika<br>,- soudobý svět | - definuje základní literární směry a jejich významné představitele v české literatuře po roce 1945<br>- rozpoznává základní rysy výrazného individuálního stylu autora<br>- interpretuje různé texty a debatuje o svých názorech | - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný<br>,- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky<br>,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí<br>,- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu | Česká literatura po roce 1958<br>- vývoj české literatury v kulturních a historických souvislostech<br>- česká poezie po roce 1958<br>- česká próza po roce 1958<br>- české divadlo v letech 1958 - 1989 | **5**<br>**3** |

Předmět: **Český jazyk a literatura** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B3** | **T5** | **Současná literatura**<br>Občanská nauka<br>Dějepis<br>- kultura<br>,- komunikace<br>,- současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí | - rozpoznává základní rysy výrazného individuálního stylu autora<br>- interpretuje různé texty a debatuje o svých názorech<br>- vyjadřuje vlastní prožitky z daných uměleckých děl<br>- analyzuje text, vyhledává základní myšlenky a tvoří si vlastní názor<br>- porovnává jednotlivá díla autorů, nalézá shodné a rozdílné znaky<br>- vysvětluje rozdíly mezi tvorbou jednotlivých autorů, porovnává je a je schopen ji specifikovat<br>- utváří si vlastní názory na jednotlivá literární období, uvědomuje si jejich provázanost | - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí<br>,- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot a demokracie<br>,- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu<br>,- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad apod.)<br>,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný<br>,- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky | Světová literatura po roce 1989 (vybraní autoři s ohledem k maturitnímu seznamu literatury)<br>Česká literatura po roce 1989 (vybraní autoři s ohledem k k maturitnímu seznamu literatury) | **5**<br>**4** | |
| | **T6** | **Opakování literatury k maturitě**<br>- osobnost a její rozvoj<br>,- komunikace | - prokazuje znalosti a vědomosti nutné k maturitní zkoušce<br>- interpretuje text a debatuje o něm<br>- při rozboru textu uplatňuje znalosti z literarní teorie | - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky<br>,- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky<br>,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí<br>,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí | Opakování literatury k maturitě | **6**<br>**4** | |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Celkem za blok | **B3** | distanční | **19** | denní | **27** |
| Celkem za ročník | **4** | distanční | **30** | denní | **40** |
| Celkem za předmět | **Český jazyk a literatura** | distanční | **110** | denní | **130** |

Předmět: **Dějepis** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní / Dist. |
|---|---|---|---|---|
| **B1 T1 Úvod do studia**<br>- komunikace | | - přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly | - seznámení s učivem 1. pololetí<br>- seznámení s podmínkami absolvování předmětu | **1**<br>**0** |
| **T2 Poznávání dějin, člověk v dějinách**<br>Občanská nauka<br>- společnost - jednotlivec a společenské skupiny<br>,- kultura | - žák objasní smysl poznávání dějin a variabilitu jejich výkladů | - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí<br>,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný | Poznávání dějin:<br>- význam poznávání dějin, variabilita výkladu dějin | **1**<br>**1** |
| **T3 Starověk**<br>Občanská nauka<br>- náboženství<br>,- kultura | - uvede příklady kulturního přínosu starověkých civilizací, judaismu a křesťanství | - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání<br>,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí | Starověk :<br>- antika, Řecko a Řím, judaismus, křesťanství | **0**<br>**1** |
| **T4 Středověk a raný novověk (16. - 18. století)**<br>Občanská nauka<br>Český jazyk<br>- kultura<br>,- náboženství | - popíše základní - revoluční změny ve středověkua raném novověku | - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí | Středověk a raný novověk (16.- 18. stol.):<br>- gotika, renesance, humanismus<br>- husitské hnutí<br>- třicetiletá válka<br>- věk rozumu | **1**<br>**8** |
| | | Celkem za blok **B1** distanční **10** denní | | **3** |
| **B2 T1 Novověk - 19.století, velké občanské revoluce**<br>Český jazyk a literatura<br>Občanská nauka<br>- společnost - jednotlivec a společenské skupiny | - vysvětlí na příkladu významných občanských revolucí boj za občanská i národní práva a vznik občanské společnosti | - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání<br>,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky<br>,- 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 | Velké občanské revoluce:<br>- americká a francouzská<br>- revoluce 1848 - 1849 v Evropě a v českých zemích | **0**<br>**4** |
| **T2 Novověk - 19. století, společnost a národy**<br>Občanská nauka<br>- společnost - jednotlivec a společenské skupiny<br>,- stát, politický systém | - objasní vznik novodobého českého národa a jeho úsilí o emancipaci<br>- popíše česko-německé vztahy a postavení Židů a Romů ve společnosti 18. a 19. stol. | - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) | Společnost a národy:<br>- národní hnutí v Evropě a v českých zemích, česko-německé vztahy, postavení minorit<br>- dualismus v habsburské monarchii, vznik národního státu v Německu | **0**<br>**2** |
| **T3 Novověk - 19. století, modernizace společnosti, modernizovaná společnost a jedinec**<br>Občanská nauka<br>- společnost - jednotlivec a společenské skupiny | - charakterizuje proces modernizace společnosti<br>- popíše evropskou koloniální expanzi | - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)<br>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace | Modernizace společnosti:<br>- technická, průmyslová, komunikační revoluce, urbanizace, demografický vývoj<br>- evropská koloniální expanze<br><br>Modernizovaná společnost a jedinec:<br>- sociální struktura společnosti, postavení žen, sociální zákonodárství, vzdělání | **0**<br>**2** |

Předmět: **Dějepis** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **B2** | **T4** | **Pololetní zkouška** | | | | **1** **0** |
| | | | | | Celkem za blok **B2** distanční **8** denní | **1** |
| **B3** | **T1** | **Úvod do učiva 2. pololetí** | | | - seznámení s učivem 2. pololetí | **1** **0** |
| | **T2** | **Novověk - 20. století, vztahy mezi velmocemi**<br>Občanská nauka<br>Český jazyk a literatura<br>- řešení konfliktů | - vysvětlí rozdělení světa v důsledku koloniální expanze a rozpory mezi velmocemi<br>- popíše první světovou válku a objasní významné změny ve světě po válce | - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání<br>,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný<br>,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí | Vztahy mezi velmocemi :<br>- pokus o revizi rozdělení světa první světovou válkou<br>- české země za světové války, první odboj<br>- poválečné uspořádání Evropy a světa<br>- vývoj v Rusku | **1** **6** |
| | **T3** | **Novověk - 20. století, demokracie a diktatura**<br>Občanská nauka<br>Český jazyk a literatura<br>- společnost - jednotlivec a společenské skupiny<br>,- stát, politický systém<br>,- morálka | - charakterizuje první Československou republiku a srovná její demokracii se situací za tzv. druhé republiky (1938-39)<br>- objasní vývoj česko-německých vztahů<br>- vysvětlí projevy a důsledky velké hospodářské krize<br>- charakterizuje fašismus a nacismus, srovná nacisitcký a komunistický totalitarismus<br>- popíše mezinárodní vztahy v době mezi první a druhou světovou válkou, objasní, jak došlo k dočasné likvidaci ČSR<br>- objasní cíle válčících stran ve druhé světové válce, její totální charakter a její výsledky, popíše válečné zločiny včteně holocaustu | - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání<br>,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný | Demokracie a diktatura:<br>- Československo v meziválečném období<br>- autoritativní a totalitní režimy, nacismus v Německu a komunismus v Rusku a SSSR<br>- velká hospodářská krize<br>- mezinárodní vztahy ve 20. a 30. letech, růst napětí a cesta k válce<br>- druhá světová válka<br>- Československo za války, druhý čs.odboj<br>- válečné zločiny včetně holocaustu, důsledky války | **0** **8** |
| | **T4** | **Novověk - 20. století, svět v blocích, dějiny studovaného oboru**<br>Občanská nauka<br>- soudobý svět<br>,- solidarita<br>,- politika | - objasní uspořádání světa po druhé světové válce a důsledky pro Československo<br>- popíše projevy a důsledky studené války<br>- charakterizuje komunistický režim v ČSR v jeho vývoji a v souvislostech se změnami v celém komunistickém bloku<br>- popíše vývoj ve vyspělých demokraciích a vývoj evropské integrace<br>- popíše dekolonizaci a objasní problémy třetího světa<br>- vysvětlí rozpad sovětského bloku<br>- uvede příklady úspěchů vědy a techniky ve 20. století<br>- orientuje se v historii svého oboru - uvede její významné mezníky a osobnosti, vyvsětlí přínos studovaného oboru pro život 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<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání | Svět v blocích:<br>- poválečné uspořádání v Evropě a ve světě, poválečné Československo<br>- studená válka<br>- komunisitcká diktatura v Československu a její vývoj<br>- demokratický svět, USA - světová supervelmoc<br>- sovětský blok, SSSR - sopueřící supervelmoc<br>- třetí svět a dekolonizace<br>- konec bipolarity Východ - Západ<br>Dějiny studovaného oboru | **1** **8** |

Předmět: **Dějepis** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B3** | **T5** | **Pololetní zkouška** | | | | **1** | **0** |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Celkem za blok | **B3** | distanční | **22** | denní | **4** |
| Celkem za ročník | **1** | distanční | **40** | denní | **8** |
| Celkem za předmět | **Dějepis** | distanční | **40** | denní | **8** |

Předmět: **Ekonomické vědy** Ročník: **2** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | Denní |
| | | Průřezová témata | | | | Dist. |
| **B1** | **T1** | **Úvod do učiva 1. pololetí** | | - pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých zdrojích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky | - seznámení s učivem 1. pololetí<br>- seznámení s podmínkami absolvování předmětu | **1**<br>**0** |
| | | - informační a komunikační technologie | | | | |
| | **T2** | **Podstata fungování tržní ekonomiky** | - používá a aplikuje základní ekonomické pojmy<br>- na příkladu popíše fungování tržního mechanismu<br>- posoudí vliv ceny na nabídku a poptávku<br>- stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa a období<br>- rozpozná běžné cenové triky a klamavé nabídky | - 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<br>,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí<br>,- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)<br>,- znát základ fungování trhu a způsoby podnikání v EU | - základní ekonomické pojmy - potřeby, statky, služby, spotřeba, životní úroveň, výroba, výrobní faktory, hospodářský cyklus<br>- trh, tržní subjekty<br>- poptávka, nabídka, zboží, cena | **1**<br>**8** |
| | | Matematika | | | | |
| | | - informační a komunikační technologie | | | | |

Předmět: **Ekonomické vědy** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | Denní |
| | | Průřezová témata | | | | Dist. |
| **B1** | **T3** | **Podnikání** | - orientuje se v právních formách podnikání v ČR a EU a dovede charakterizovat jejich základní znaky<br>- posoudí vhodné právní formy podnikání ve svém oboru<br>- vytvoří podnikatelský záměr<br>- zná základní povinnosti podnikatele vůči státu<br>- vyhledá potřebné informace v příslušných legislativních normách<br>- řeší jednoduché právní situace v oboru<br>- zná právní předpisy upravující uznávání kvalifikací občanů EU | - znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- znát základ fungování trhu a způsoby podnikání v EU<br>,- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých zdrojích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií<br>,- 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<br>,- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci<br>,- 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<br>,- 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<br>,- 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 | - podnikání a jeho právní formy<br>- způsob podnikání v rámci EU<br>- základní ustanovení Zákona o obchodních korporacích (dříve Obchodní zákoník) a Občanského zákoníku vztahující se k předmětu podnikání<br>- vzájemné uznávání kvalifikace občanů EU | **0**<br>**8** |

- osobnost a její rozvoj
,- potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život
,- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě
- nástroje ekonomické
,- informační a komunikační technologie
,- hlavní oblasti světa práce
,- informace jako kritéria rozhodování o další profesní a vzdělávací dráze
,- 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
,- orientace v obchodním zákoníku

Předmět: **Ekonomické vědy** Ročník: **2** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní / Dist. |
|---|---|---|---|---|
| **B1 T4 Podnikové činnosti**<br>Matematika<br>- charakteristické znaky práce: pracovní činnosti<br>,- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě<br>- nástroje ekonomické<br>,- činnosti, s nimiž je třeba při podnikání počítat | - orientuje se ve struktuře podnikových činností<br>- na příkladech charakterizuje průběh výrobní činnosti<br>- provede jednoduché propočty spotřeby a velikosti nákupu<br>- určí optimální výši zásob<br>- rozlišuje druhy a zdroje investic, na příkladech uvede jejich využití, vypočítá zhodnocení investice<br>- vypočte hodnotu majetku a podíl jednotlivých složel<br>- vypočte hodnoty zdrojů majetku | - efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích<br>,- znát způsob zabezpečení hlavní činnosti oběžným i dlouhodobým majetkem<br>,- vést podnikovou administrativu, evidovat pohyb majetku, produktů a služeb, finančního toku<br>,- využívat ekonomické informace k řízení, znát způsoby vyhodnocování výsledků hospodaření<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- efektivně hospodařit s finančními prostředky<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- 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<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- organizovat a evidovat zásobovací činnosti<br>,- využívat ekonomické informace k řízení provozních úseků, znát způsob vyhodnocování výsledků hospodaření<br>,- vést podnikovou administrativu, evidovat pohyb majetku, surovin, výrobků a služeb, finančního tok<br>,- znát způsob zabezpečení hlavní činnosti oběžným i dlouhodobým majetkem | - majetek podniku a hospodaření s ním<br>- zásobovací činnost<br>- hlavní činnost<br>- náklady a výnosy<br>- investiční činnost, druhy investic v oboru | **1**<br>**7** |
| **T5 Personální činnost**<br>Matematika<br>Občanská nauka<br>- odpovědnost<br>,- potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život<br>,- informační a komunikační technologie<br>,- charakteristické znaky práce<br>,- charakteristické znaky práce: mzda<br>,- charakteristické znaky práce: pracovní doba<br>,- zákoník práce<br>,- pracovní poměr<br>,- pracovní smlouva<br>,- práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele<br>,- mzda - její složky a výpočet | - orientuje se v zákonné úpravě mezd a provádí mzdové výpočty, zákonné odvody, vyhotovuje mzdové doklady | - znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků<br>,- 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<br>,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu<br>,- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci<br>,- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zajišťovat základní operace personálního řízení, vyhotovovat návrhy pracovní smlouvy<br>,- zajišťovat základní operace personálního řízení | - základní ustanovení Zákoníku práce<br>- zákonná úprava mezd, druhy mezd<br>- výpočet čisté mzdy, zákonné odvody | **0**<br>**7** |

Předmět: **Ekonomické vědy** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B1** | **T6** | **Pololetní zkouška** | - ověří si své získané vědomosti a dovednosti | - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí | | **1** | |
| | | | | Celkem za blok | **B1** distanční **30** denní | **4** | |
| **B2** | **T1** | **Úvod do učiva 2. pololetí**<br>- informační a komunikační technologie | | - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky<br>,- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých zdrojích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve | - seznámení s učivem 2. pololetí<br>- seznámení s podmínkami absolvování předmětu | **1** | |
| | **T2** | **Finanční trh**<br>Matematika<br>- soudobý svět<br>,- odpovědnost<br>,- výhody a rizika podnikání<br>,- informační a komunikační technologie | - charakterizuje finanční trh a jeho jednotlivé subjekty<br>- orientuje se v činnosti bank, v platebním styku<br>- používá nejběžnější platební nástroje, smění peníze podle kursovního lístku<br>- vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN<br>- orientuje se v činnosti pojišťoven<br>- vybere nejvýhodnější pojistný produkt s ohledem na své potřeby | - uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- efektivně hospodařit s finančními prostředky<br>,- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích | - struktura finančního trhu<br>- bankovní soustava, činnost bank<br>- platební styk v národní a zahraniční měně<br>- úroková míra, RPSN<br>- základní činnost pojišťoven | **1**<br>**9** | |
| | **T3** | **Národní hospodářství a EU**<br>- stát, politický systém<br>,- politika<br>,- soudobý svět<br>,- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě<br>- nástroje ekonomické<br>,- principy udržitelnosti rozvoje | - uvede příklady vazby cestovního ruchu na další odvětví národního hospodářství<br>- srovná úlohu velkých a malých podniků v ekonomice státu<br>- zhodnotí ekonomický význam cestovního ruchu v zemích EU<br>- uvede vliv jednotného trhu EU na národní hospodářství, zejména z pohledu odstraňování barier obchodu a služeb | - účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje<br>,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu<br>,- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých zdrojích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií<br>,- zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě<br>,- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.) | - struktura národního hospodářství<br>- činitelé ovlivňující úroveň národního hospodářství<br>- subjekty působící v národním hospodářství<br>- vliv EU na rozvoj národního hospodářství | **1**<br>**2** | |

Předmět: **Ekonomické vědy** Ročník: **2** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B2** | **T4** | **Ukazatele národního hospodářství I.**<br>Matematika<br>- stát, politický systém<br>,- politika<br>,- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě<br>- nástroje ekonomické<br>,- informační a komunikační technologie | - vysvětlí význam ukazatelů vývoje národního hospodářství ve vztahu k oboru<br>- vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel a na příkladu ukáže jak se bránit jejím nepříznivým důsledkům, odhadne vliv na využívání služeb v cestovním ruchu | - zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě<br>,- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)<br>,- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích | - hrubý domácí produkt<br>- inflace | **0**<br>**9** | |
| | **T5** | **Ukazatele národního hospodářství II.**<br>- podpora státu sféře zaměstnanosti<br>,- podpora nezaměstnaným<br>,- informační, poradenské a zprostředkovatelské služby v oblasti volby povolání a hledání zaměstnání a rekvalifikací<br>,- trh práce, jeho ukazatele<br>,- trh práce - všeobecné vývojové trendy<br>,- hlavní oblasti světa práce | - objasní příčiny a druhy nezaměstnanosti<br>- na příkladech vysvětlí příjmy a výdaje státního rozpočtu | - zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě<br>,- umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání<br>,- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)<br>,- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích | - nezaměstnanost<br>- platební bilance<br>- státní rozpočet | **0**<br>**9** | |
| | **T6** | **Souhrnné opakování učiva 2. ročníku** | - prohloubí a upevní si své vědomosti a dovednosti | - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve | - opakování učiva 2. ročníku<br>- aktualizace informací | **0**<br>**1** | |
| | **T7** | **Pololetní zkouška** | - ověří si své získané vědomosti a dovednosti | - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí | | **1** | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Celkem za blok | **B2** | distanční | **30** | denní | **4** |
| Celkem za ročník | **2** | distanční | **60** | denní | **8** |

Předmět: **Ekonomické vědy** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin (Denní / Dist.) |
|---|---|---|---|---|
| **B1 T1** **Úvod do učiva 1. pololetí**<br>- informační a komunikační technologie | | - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky<br>,- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých zdrojích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií | - seznámení s učivem 1. pololetí<br>- seznámení s podmínkami absolvování předmětu | **1** |
| **T2** **Základy finančního hospodaření**<br>Matematika | - rozliší jednotlivé nákladové a výnosové druhy<br>- řeší jednoduché výpočty výsledku hospodaření<br>- vypočítá jednoduché kalkulace ceny<br>- je seznámen se základy ekonomické statistiky | - efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích<br>,- kalkulovat cenu výrobků a služeb<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- využívat ekonomické informace k řízení provozních úseků, znát způsob vyhodnocování výsledků hospodaření<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- využívat ekonomické informace k řízení, znát způsoby vyhodnocování výsledků hospodaření<br>,- kalkulovat ceny produktů a služeb, smluvně zabezpečovat jejich odbyt | - náklady, výnosy, výsledek hospodaření<br>- základy ekonomické statistiky | **1**<br>**4** |

Předmět: **Ekonomické vědy** Ročník: **3** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B1** | **T3** | **Daňová soustava**<br>Matematika<br>- stát, politický systém<br>,- solidarita<br>,- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě<br>- nástroje ekonomické<br>,- prevence negativních jevů<br>,- informační a komunikační technologie | - rozliší princip daní přímých a nepřímých<br>- řeší příklady výpočtu daně z přidané hodnoty<br>- vede daňovou evidenci pro plátce a neplátce DPH<br>- vyhotoví daňové přiznání | - uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet<br>,- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií<br>,- 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<br>,- 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<br>,- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci<br>,- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích | - význam daní<br>- daně přímé a nepřímé<br>- daně z příjmů<br>- daňová evidence | **0**<br>**7** | |
| | **T4** | **Účetnictví**<br>- informační a komunikační technologie | - zná podstatu účetnictví a jeho úlohu při řízení podniku<br>- vyhotovuje účetní doklady, ověřuje náležitosti, zajišťuje oběh, archivaci<br>- vyplňuje doklady související s pohybem peněz a evidencí majetku | - učit se používat nové aplikace<br>,- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata<br>,- vést podnikovou administrativu, evidovat pohyb majetku, produktů a služeb, finančního toku<br>,- vést podnikovou administrativu, evidovat pohyb majetku, surovin, výrobků a služeb, finančního tok | - vymezení účetnictví<br>- účetní doklady, účetní knihy | **1**<br>**3** | |
| | **T5** | **Rozvaha**<br>- informační a komunikační technologie | - orientuje se ve struktuře rozvahy<br>- sestavuje rozvahu<br>- ovládá změny rozvahových položek | - číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)<br>,- vést podnikovou administrativu, evidovat pohyb majetku, surovin, výrobků a služeb, finančního tok<br>,- vést podnikovou administrativu, evidovat pohyb majetku, produktů a služeb, finančního toku<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve | - podstata a funkce rozvahy<br>- aktiva a pasiva<br>- praktické sestavení rozvahy<br>- změny rozvahových položek | **0**<br>**6** | |

Předmět: **Ekonomické vědy** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B1** | **T6** | **Základy účtování**<br>Matematika | - účtuje běžné účetní případy podle účetní osnovy pro podnikatele<br>- ovládá účetní uzávěrku a závěrku<br>- zaúčtuje výsledek hospodaření, zná principy jeho rozdělení a použití | - efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích<br>,- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)<br>,- učit se používat nové aplikace<br>,- využívat ekonomické informace k řízení provozních úseků, znát způsob vyhodnocování výsledků hospodaření<br>,- vést podnikovou administrativu, evidovat pohyb majetku, surovin, výrobků a služeb, finančního tok<br>,- využívat ekonomické informace k řízení, znát způsoby vyhodnocování výsledků hospodaření<br>,- vést podnikovou administrativu, evidovat pohyb majetku, produktů a služeb, finančního toku | - účet - jeho forma, podstata, funkce a druh<br>- účetní osnova pro podnikatele, účtový rozvrh<br>- krátkodobý finanční majetek<br>- pohledávky a závazky<br>- náklady a výnosy<br>- účetní uzávěrka a závěrka | **0**<br>**10** | |
| | **T7** | **Pololetní zkouška** | - ověří si své získané vědomosti a dovednosti | - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí | | **1** | |
| | | | | | Celkem za blok **B1** distanční **30** denní | **4** | |
| **B2** | **T1** | **Úvod do učiva 2. pololetí**<br>- informační a komunikační technologie | | - pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých zdrojích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky | - seznámení s učivem 2. pololetí<br>- seznámení s podmínkami absolvování předmětu | **1** | |

Předmět: **Ekonomické vědy** Ročník: **3** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B2** | **T2** | **Marketing** | - vysvětlí co je marketing<br>- zná nástroje marketingu<br>- provede jednoduchý průzkum, zpracuje marketingový plán<br>- určí fázi životního cyklu u konkrétních produktů<br>- určí metodu tvorby ceny a stanoví vhodnou úroveň ceny<br>- na příkladu ukáže prodejní cesty<br>- vybere vhodný reklamní prostředek pro určitý produkt<br>- využívá znalosti psychologie nabídky, všímá si vlivů působících na zákazníka a vyhodnocuje jejich silné a slabé stránky<br>- vyhodnocuje chování prodejců<br>- sestaví marketingový mix<br>- použije nástroje podpory prodeje<br>- posoudí dopady publicity<br>- seznamuje se s přístupem konkurenčních firem, vyhodnocuje jejich silné a slabé stránky | - zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě<br>,- 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<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)<br>,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- 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<br>,- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet<br>,- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií<br>,- kalkulovat ceny produktů a služeb, smluvně zabezpečovat jejich odbyt<br>,- sestavovat operativní a dlouhodobější programy<br>,- využívat marketingové nástroje k sestavení nabídky a propagaci produktů a služeb cestovního ruchu, organizovat průzkum trhu a výsledky vyhodnocovat<br>,- organizovat průzkum trhu, výsledky vyhodnocovat, smluvně zabezpečovat odbyt výrobků a služeb<br>,- orientovat se v moderních formách nabídky a prodeje výrobků a služeb<br>,- využívat marketingových nástrojů k prezentaci hotelu, k nabídce služeb cestovního ruchu<br>,- kalkulovat cenu výrobků a služeb<br>,- sestavovat operativní a dlouhodobější programy | - pojem marketing<br>- marketingový plán, analýza SWOT<br>- průzkum trhu, konkurence<br>- produkt<br>- cena, tvorba ceny<br>- distribuce - prodejní cesty<br>- propagace - reklama, podpora prodeje, osobní prodej, publicita | **0**<br><br>**15** | |

- společnost - jednotlivec a společenské skupiny
,- masová média
,- komunikace
,- soudobý svět
,- informační a komunikační technologie
,- 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 technické, technologické
,- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě
- nástroje informační

Předmět: **Ekonomické vědy** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin (Denní / Dist.) |
|---|---|---|---|---|
| **B2 T3** **Management**<br>Profesní komunikace<br>- společnost - jednotlivec a společenské skupiny<br>,- morálka<br>,- odpovědnost<br>,- kultura<br>,- komunikace<br>,- vyjednávání<br>,- řešení konfliktů<br>,- informační a komunikační technologie<br>,- hlavní oblasti světa práce<br>,- charakteristické znaky práce: možnosti kariéry<br>,- charakteristické znaky práce: společenská prestiž<br>,- osobnost a její rozvoj | - vysvětlí pojem management<br>- vysvětlí části procesu řízení, popíše jejich funkci<br>- provede jednoduché propočty při sestavení plánu a kontrole jeho plnění<br>- vytvoří typový příklad organizační struktury firmy<br>- uvede na příkladu rozhodovací metody<br>- hodnotí vhodnost a účinnost motivačních nástrojů<br>- na vzorovém příkladu provede kontrolní činnosti a z výsledků vyvodí závěry<br>- charakterizuje trh práce ve službách, popíše možnosti a metody získávání pracovníků pro služby<br>- na příkladu uvede využití výsledků finanční analýzy hospodaření k řízení<br>- orientuje se ve specifických rysech tržní ekonomiky služeb cestovního ruchu<br>- vysvětlí pojem destinace<br>- orientuje se ve statistikách cestovního ruchu, zná význam satelitního účtu cestovního ruchu<br>- vysvětlí pojem destinace<br>- na příkladu uvede způsob vytváření partnerství | - posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích<br>,- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek<br>,- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí<br>,- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku<br>,- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností<br>,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly<br>,- podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých<br>,- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým<br>,- 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<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)<br>,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování<br>,- sestavovat operativní a dlouhodobější programy<br>,- sestavovat operativní a dlouhodobější programy<br>,- zajišťovat základní operace personálního řízení<br>,- zajišťovat základní operace personálního řízení, vyhotovovat návrhy pracovní smlouvy<br>,- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání<br>,- umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání<br>,- charakterizovat metody spolupráce v rámci principu partnerství na místní a regionální úrovni při vytváření nabídky služeb cestovního ruchu | - pojem management<br>- plánování<br>- organizování<br>- rozhodování<br>- motivace a vedení lidí<br>- kontrola<br>- partnerství subjektů v cestovním ruchu<br>- management destinací<br>- satelitní účet cestovního ruchu, jeho význam | **0**<br>**14** |
| **T4** **Souhrnné opakování učiva 3. ročníku**<br>- informační a komunikační technologie | - prohloubí a upevní si své vědomosti a dovednosti | - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve | - opakování učiva 3. ročníku<br>- aktualizace informací | **2**<br>**1** |

Předmět: **Ekonomické vědy** Ročník: **3** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B2** | **T5** | **Pololetní zkouška** | - ověří si své získané vědomosti a dovednosti | - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí | | | **1** |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Celkem za blok | **B2** | distanční | **30** | denní | **4** |
| Celkem za ročník | **3** | distanční | **60** | denní | **8** |
| Celkem za předmět | **Ekonomické vědy** | distanční | **120** | denní | **16** |

Předmět: **Informatika** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B1** | **T1** | **Seznámení s předmětem, řádem učebny a osobním počítačem**<br>- osobnost a její rozvoj<br>,- informační a komunikační technologie | - charakterizuje předmět Informatika<br>- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence v učebně informační techniky<br>- používá počítač a jeho periferie (obsluhuje je, detekuje chyby, vyměňuje spotřební materiál)<br>- 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<br>- aplikuje výše uvedené- zejména aktivně využívá prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením<br>- pracuje s prostředky správy operačního systému, na základní úrovni konfiguruje operační systém, nastavuje jeho uživatelské prostředí<br>- 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),<br>odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi<br>- ovládá principy algoritmizace úloh a sestavuje algoritmy řešení konkrétních úloh (dekompozice úlohy na jednotlivé elementárnější činnosti za použití přiměřené míry abstrakce)<br>- využívá nápovědy a manuálu pro práci se základním a aplikačním programovým vybavením i běžným hardware<br>- má vytvořeny předpoklady učit se používat nové aplikace, zejména za pomoci manuálu a nápovědy, rozpoznává a využívá analogií ve funkcích a ve způsobu ovládání různých aplikací<br>- vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů | - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií<br>,- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad apod.) | Úvodní hodina<br>- seznámení s vyučovacím předmětem a obsahem učiva<br>- bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence<br>- seznámení s provozním řádem učebny<br>Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle<br>- hardware, software, osobní počítač, principy fungování, části, periferie<br>- základní a aplikační programové vybavení<br>- operační systém, jeho nastavení<br>- data, soubor, složka, souborový manažer<br>- komprese dat<br>- prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením<br>- ochrana autorských práv<br>- algoritmizace<br>- nápověda, manuál | **1**<br>**6** | |
| | | | | Celkem za blok | **B1** distanční **6** | denní | **1** |
| **B2** | **T1** | **Textový procesor**<br>Anglický jazyk<br>- informační a komunikační technologie | - vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty (ovládá typografická pravidla, formátování, práce se šablonami, styly, objekty, hromadnou korespondenci, tvoří tabulky, grafy, makra)<br>- používá běžné základní a aplikační programové vybavení<br>- orientuje se v získaných informacích, třídí je, analyzuje, vyhodnocuje, provádí jejich výběr a dále je zpracovává | - pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením<br>,- učit se používat nové aplikace | Práce se standardním aplikačním programovým vybavením<br>- textový procesor (MS Word) | **6**<br>**6** | |
| | | | | Celkem za blok | **B2** distanční **6** | denní | **6** |

Předmět: **Informatika** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B3** | **T1** | **Práce a komunikace v lokální síti**<br>Český jazyk a literatura<br>- informační a komunikační technologie | - chápe specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejích možností a pracuje s jejími prostředky<br>- komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření<br>- využívá další funkce poštovního klienta ( organizování, plánování...)<br>- ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace a výměny dat | - komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a off-line komunikace | Práce v lokální síti, elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti Internetu<br>- počítačová síť, server, pracovní stanice<br>- připojení k síti a její nastavení<br>- specifika práce v síti, sdílení dokumentů a prostředků<br>- e-mail, organizace času a plánování, chat, messenger, videokonference, telefonie, FTP... | **1**<br>**2** | |
| | | | | Celkem za blok | **B3** distanční **2** denní | **1** | |
| **B4** | **T1** | **Prezentační software, opakování**<br>Anglický jazyk<br>- informační a komunikační technologie | - 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.) | - pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením<br>,- učit se používat nové aplikace<br>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně | Práce se standardním aplikačním programovým vybavením, opakování<br>- software pro tvorbu prezentací<br>- spolupráce částí balíku kancelářského software (sdílení a výměna dat, import a export dat...)<br>(MS Power Point)<br>- další aplikační programové vybavení | **6**<br>**6** | |
| | | | | Celkem za blok | **B4** distanční **6** denní | **6** | |
| **B5** | **T1** | **Počítačová grafika**<br>- informační a komunikační technologie | - zná základní typy grafických formátů, volí odpovídající programové vybavení pro práci s nimi a na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje<br>- používá běžné základní a aplikační programové vybavení (aplikace dodávané s operačním systémem, dále pracuje zejména s aplikacemi tvořícími tzv. kancelářský SW jako celkem)<br>- pracuje s dalšími aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti | - učit se používat nové aplikace<br>,- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad apod.) | Práce se standardním aplikačním programovým vybavením<br>- grafika (rastrová, vektorová, formáty, komprese, základy práce v SW nástrojích)<br>- stručná historie oboru, barevné modely | **3**<br>**6** | |
| | | | | Celkem za blok | **B5** distanční **6** denní | **3** | |
| **B6** | **T1** | **Tabulkový procesor**<br>- informační a komunikační technologie | | - pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením<br>,- učit se používat nové aplikace | Práce se standardním aplikačním programovým vybavením<br>- tabulkový procesor<br>- databáze<br>- základy tvorby maker a jejich použití<br>(MS Excel) | **8**<br>**20** | |
| | | | | Celkem za blok | **B6** distanční **20** denní | **8** | |

Předmět: **Informatika** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B7** | **T1** | **Informační zdroje, internet, opakování**<br>Dějepis<br>- vyhledávání a posuzování informací o povoláních<br>,- práce s informačními médii při vyhledávání pracovních příležitostí | - orientuje se v získaných informacích, třídí je, analyzuje, vyhodnocuje, provádí jejich výběr a dále je zpracovává<br>- zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich rychlé vyhledání a využití<br>- získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet, ovládá jejich vyhledávání, včetně použití filtrování<br>- volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání<br>- uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému<br>- správně interpretuje získané informace a výsledky jejich zpracování následně prezentuje vhodným způsobem s ohledem na jejich další uživatele<br>- rozumí běžným i odborným graficky ztvárněným informacím (schémata, grafy apod.) | - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet<br>,- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých zdrojích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií<br>,- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní<br>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně | Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet, opakování<br>- informace, práce s informacemi<br>- informační zdroje<br>- Internet<br>- opakování | **3**<br>**10** |
| | **T2** | **Profesní elektronická komunikace**<br>Profesní komunikace<br>- komunikace<br>,- informační a komunikační technologie<br>,- hlavní oblasti světa práce | | - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování<br>,- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením<br>,- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a off-line komunikace<br>,- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet | Profesní elektronická komunikace<br>- možnosti využití elektronické komunikace pro daný typ studia<br>-typy zákazníků a psychologické základy jednání<br>- pravidla společenského chování na internetu<br>- profesní vystupování a komunikace<br>- zásady asertivní komunikace<br>- národní zvyklosti a tradice různých etnik ve vazbě na způsob komunikace | **2**<br>**4** |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Celkem za blok | **B7** | distanční | **14** | denní | **5** | |
| Celkem za ročník | **1** | distanční | **60** | denní | **30** | |
| Celkem za předmět | **Informatika** | distanční | **60** | denní | **30** | |

Předmět: **Matematika** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Mezipředmětové vztahy | Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B1** | **T1** | **ZÁKLADNÍ POZNATKY** | Ekonomické vědy<br>Základy přírodních věd | | - provádí aritmetické operace v množině přirozených, celých, racionálních a reálných čísel (sčítá, odčítá, násobí a dělí)<br>- užívá různé zápisy reálného čísla<br>- znázorní reálné číslo nebo jeho aproximace na číselné ose<br>- porovnává reálná čísla, určí vztahy mezi reálnými čísly<br>- úpravy číselných výrazů<br>- rozliší základní pojmy (prvočíslo a složené číslo, číslo opačné a převrácené)<br>- rozloží číslo na součin prvočísel<br>- určí NSN a NSD<br>- zapíše interval a znázorní na číselné ose<br>- provádí, znázorní a zapíše operace s intervaly (sjednocení, průnik, rozdíl, doplněk)<br>- určí absolutní hodnotu čísla a chápe její geometrický význam<br>- používá absolutní hodnotu<br>- odvodí základ, počet procent a procentovou část<br>- řeší praktické úlohy s využitím trojčlenky, procentového počtu a poměru ve vztahu k danému oboru vzdělání<br>- řeší slovní úlohy s využitím trojčlenky<br>- při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací | - nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je vymezit, popsat a správně využít pro dané řešení<br>,- provádět reálný odhad výsledku při řešení dané úlohy<br>,- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích<br>,- používat pojmy kvantifikujícího charakteru | - aritmetické operace s čísly v číselných oborech N, Z, Q a R<br>- různé zápisy reálného čísla, jeho vlastnosti<br>- zlomky, desetinná čísla<br>- dělitelnost přirozených čísel - znaky dělitelnosti<br>- základní pojmy - prvočíslo, složené číslo, číslo opačné a převrácené<br>- vlastnosti prvočísel<br>- operace s číselnými množinami (průnik, sjednocení, rozdíl, doplněk)<br>- intervaly jako číselné množiny<br>- zápis a znázornění intervalu<br>- absolutní hodnota reálného čísla<br>- geometrický význam abs. hodnoty<br>- užití procentového počtu<br>- slovní úlohy<br>- trojčlenka | **4**<br>**7** | |
| | | | | | | Celkem za blok | **B1** distanční **7** denní | | **4** |
| **B2** | **T1** | **MOCNINY A ODMOCNINY** | Základy přírodních věd | | - používá druhé a třetí mocniny a odmocniny<br>- provádí početní operace s mocninami s exponentem N, Z, Q<br>- zjednoduší komplikovanější tvary mocnin na jednodušší<br>- řeší praktické úkoly s mocninami s racionálním exponentem<br>- zapíše čísla ve tvaru a.10n<br>- užívá mocniny s racionálním exponentem a provádí početní operace s odmocninami<br>- provádí částečné odmocňování<br>- usměrní zlomek s odmocninou ve jmenovateli<br>- zjednoduší komplikovanější tvary odmocnin na jednodušší<br>- řeší praktické úkoly s odmocninami<br>- při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací | - používat pojmy kvantifikujícího charakteru | - mocniny - exponent přirozený, celý, racionální<br>- druhé a třetí mocniny<br>- věty pro počítání s mocninami<br>- úpravy mocnin<br>- zápis čísla ve tvaru a.10n<br>- věty pro počítání s odmocninami<br>- druhá a třetí odmocnina<br>- převod odmocniny na mocninu s rac. exponentem<br>- částečné odmocňování<br>- usměrňování zlomku<br>- úpravy odmocnin | **3**<br>**6** | |
| | | | | | | Celkem za blok | **B2** distanční **6** denní | | **3** |

Předmět: **Matematika** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B3** | **T1** | **ALGEBRAICKÉ VÝRAZY**<br>Základy přírodních věd | - používá pojem člen, koeficient, stupeň členu, stupeň mnohočlenu<br>- chápe pojem výraz<br>- provádí početní operace s mnohočleny<br>- určí definiční obor a hodnotu výrazu, nulové body<br>- určí, pro kterou hodnotu je výraz roven nule<br>- sestaví výraz na základě zadání<br>- modeluje jednoduché reálné situace užitím výrazů zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání<br>- interpretuje výraz s proměnnými zejména ve vztahu k danému oboru vzdělávání<br>- při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací<br>- rozkládá mnohočleny na součin vytýkáním, postupným vytýkáním<br>- užívá vzorce pro druhou a třetí mocninu součtu a rozdílu<br>- provádí umocnění dvojčlenu pomocí vzorců<br>- rozkládá mnohočleny na součin<br>- určí podmínky lomeného výrazu a nulové body<br>- provádí početní operace s lomenými výrazy<br>- určí definiční obor lomeného výrazu<br>- provádí operace s výrazy obsahujícími mocniny a odmocniny | - provádět reálný odhad výsledku při řešení dané úlohy | - číselné výrazy<br>- algebraické výrazy<br>- mnohočleny<br>- hodnota a definiční obor algebraického výrazu<br>- výrazy s proměnnými<br>- nulové body<br>- slovní úlohy<br>- operace s výrazy<br>- vytýkání z algebraického výrazu<br>- rozklady mnohočlenů podle rozkladových vzorců<br>- hledání nulového bodu, podmínky lomeného výrazu<br>- definiční obor lomeného výrazu<br>- úpravy lomených výrazů - krácení, sčítání a odčítání, násobení a dělení<br>- výrazy s mocninami a odmocninami | **3**<br><br>**7** |

Celkem za blok **B3** distanční **7** denní **3**

Předmět: **Matematika** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B4** | **T1** | **LINEÁRNÍ ROVNICE, NEROVNICE A FUNKCE** | - třídí úpravy rovnic na ekvivalentní a neekvivalentní<br>- stanoví definiční obor rovnice a nerovnice, nulové body<br>- řeší lineární rovnice a nerovnice o jedné neznámé a rovnice s neznámou ve jmenovateli<br>- vyjádří neznámou ze vzorce<br>- užívá rovnice při řešení slovních úloh<br>- řeší početně soustavu dvou rovnic o dvou neznámých<br>- řeší soustavy lineárních nerovnic o jedné neznámé<br>- řeší rovnice a nerovnice v součinovém a podílovém tvaru<br>- řešení nerovnice zapíše jako interval nebo množinu bodů<br>- při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací<br>- užívá s porozuměním pojmy: definiční obor, obor hodnot, hodnota funkce v bodě a graf funkce<br>- rozhodne o základních vlastnostech funkce (sudá - lichá, prostá, omezená, periodická, rostoucí, klesající, konstantní), stanoví intervaly monotonie a body lokálních i globálních extrémů<br>- určí hodnoty proměnné pro dané funkční hodnoty<br>- určí souřadnice průsečíku grafu funkce s osami souřadnic<br>- rozliší jednotlivé kvadranty kartézské soustavy souřadnic<br>- přiřadí předpis funkce ke grafu a naopak<br>- užívá různá zadání funkce v R<br>- určí lineární funkci a její graf<br>- využívá geometrický význam parametrů a,b v předpisu funkce y = ax + b<br>- určí předpis funkce z daných bodů nebo z grafu<br>- řeší reálné problémy pomocí lineární funkce<br>- užívá pojem a vlastnosti přímé úměrnosti, nepřímé úměrnosti, sestrojí graf<br>- sestrojí graf lineární lomené funkce, popíše její vlastnosti<br>- rozlišuje jednotlivé druhy funkcí, načrtne jejich grafy a určí jejich vlastnosti<br>- graficky znázorní řešení lineární rovnice, nerovnice nebo jejich soustav<br>- převádí jednoduché reálné situace do matematických struktur, pracuje s matematickým modelem reálných situací a výsledek vyhodnotí vzhledem k realitě<br>- užívá rovnice, nerovnice a jejich soustavy a uvedené funkce k řešení reálných problémů, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání<br>- aplikuje v úlohách poznatky o funkcích při úpravách výrazů a rovnic | - číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)<br>,- provádět reálný odhad výsledku při řešení dané úlohy<br>,- nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je vymezit, popsat a správně využít pro dané řešení<br>,- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích | - úpravy rovnic<br>- lineární rovnice o jedné neznámé<br>- lin. rovnice s neznámou ve jmenovateli<br>- lineární nerovnice o jedné neznámé<br>- řešení rovnic a nerovnic v součinovém a podílovém tvaru<br>- soustavy lineárních rovnic o dvou neznámých (sčítací, dosazovací metoda)<br>- soustavy lineárních nerovnic o jedné neznámé<br>- vyjádření neznámé ze vzorce<br>- slovní úlohy řešení pomocí lin. rovnic a nerovnic<br>- základní pojmy - funkce, definiční obor, obor hodnot funkce, průběh funkce<br>- graf funkce, funkční hodnota v daném bodě<br>- vlastnosti funkcí - monotónnost, sudá, lichá, prostá, omezená, maxima/ minima<br>- lineární funkce - předpis, graf, sestrojení<br>- význam parametrů a, b v předpisu funkce y = ax + b<br>- určování předpisu lineární funkce<br>- graf přímé a nepřímé úměrnosti - předpis, graf, vlastnosti<br>- lineární lomená funkce - předpis, graf, vlastnosti<br>- řešení reálných problémů pomocí lin. fce a nepřímé úměrnosti - slovní úlohy<br>- grafické řešení rovnic, nerovnic a jejich soustav<br>- úprava výrazů obsahujících funkce | **4**<br>**6** | |
| | | Základy přírodních věd | | | | | |

Celkem za blok **B4** distanční **6** denní **4**

Předmět: **Matematika** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B5** | **T1** | **KVADRATICKÉ ROVNICE, NEROVNICE A FUNKCE**<br>Základy přírodních věd | - řeší kvadratické rovnice a nerovnice<br>- řeší neúplné i úplné kvadratické rovnice<br>- používá vztahy mezi kořeny a koeficienty kvadratické rovnice (Vietovy vzorce)<br>- užívá kvadratickou rovnici při řešení slovních úloh<br>- řeší početně i graficky kvadratické nerovnice<br>- řeší rovnice s neznámou pod odmocninou<br>- užívá rovnic, nerovnic a jejich soustav k řešení reálných problémů, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání<br>- při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací<br>- určí kvadratickou funkci, vysvětlí význam parametrů v předpisu kvadratické funkce, sestrojí graf<br>- stanoví definiční obor a obor hodnot, určí intervaly monotonie a bod v němž funkce nabývá extrém<br>- rozlišuje jednotlivé druhy funkcí, načrtne jejich grafy a určí jejich vlastnosti<br>- řeší reálné problémy pomocí kvadratické funkce<br>- převádí jednoduché reálné situace do matematických struktur, pracuje s matematickým modelem a výsledek vyhodnotí vzhledem k realitě | - provádět reálný odhad výsledku při řešení dané úlohy<br>,- nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je vymezit, popsat a správně využít pro dané řešení<br>,- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)<br>,- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích | - kvadratické rovnice - řešené přes diskriminant<br>- vztahy mezi kořeny a koeficienty kvadratické rovnice - Vietovy vzorce<br>- řešení neúplných kvadratických rovnic<br>- kvadratické nerovnice - početní a grafické řešení<br>- slovní úlohy řešené kvadratickou nerovnic<br>- rovnice s neznámou pod odmocninou<br>- kvadratická funkce a její graf - vlastnosti<br>- význam parametrů v předpisu kvadratické funkce<br>- pravidla pro posouvání grafu funkcí<br>- řešení reálných problémů pomocí kvadr. fce - slovní úlohy<br>- úprava výrazů obsahujících funkce | **2**<br>**6** | |
| | | | | | Celkem za blok **B5** distanční **6** denní | | **2** |
| **B6** | **T1** | **EXPONENCIÁLNÍ A LOGARITMICKÉ ROVNICE A FUNKCE**<br>Základy přírodních věd | - řeší exponenciální rovnice<br>- určí exponenciální funkci a sestrojí její graf<br>- s využitím grafu exp. funkce řeší jednoduché exp. nerovnice<br>- aplikuje poznatky o exponenciálních funkcích při řešení reálných problémů<br>- používá vlastností logaritmů při řešení logaritmických rovnic<br>- řeší logaritmické rovnice<br>- užívá logaritmu a jeho vlastnosti<br>- řeší exponenciální rovnice využitím logaritmování<br>- užívá s porozuměním pojem inverzní funkce pro definování logaritmické funkce<br>- určí logaritmickou funkci a sestrojí její graf<br>- aplikuje poznatky o logaritmických funkcích při řešení reálných problémů | - číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)<br>,- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích | - expon. rovnice - řešení pomocí převedení na společný základ, metody substituce a metody vytýkání<br>- exponenciální funkce - vlastnosti a graf<br>- logaritmus a jeho užití - věty pro počítání s logaritmy<br>- logaritm. rovnice - řešení pomocí převedení na společný základ<br>- metoda substituce<br>- logaritmické funkce - vlastnosti a graf<br>- význam základu v předpisu funkce<br>- úprava výrazů obsahujících funkce<br>- slovní úlohy | **2**<br>**8** | |
| | | | | | Celkem za blok **B6** distanční **8** denní | | **2** |
| **B7** | **T1** | **Opakování učiva 2. ročníku** | | | - opakování učiva 2. ročníku | **2**<br>**0** | |
| | | | | | Celkem za blok **B7** distanční **0** denní | | **2** |
| | | | | | Celkem za ročník **2** distanční **40** denní | | **20** |

Předmět: **Matematika** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B1** | **T1** | **PLANIMETRIE**<br>Základy přírodních věd | - užívá věty o shodnosti a podobnosti trojúhelníků a poznatky o rovinných obrazcích v početních i konstrukčních úlohách<br>- správně užívá základní pojmy<br>- užívá s porozuměním polohové a metrické vztahy mezi geom. útvary v rovině, využívá množiny bodů dané vlastnosti<br>- popíše a určí shodná a podobná zobrazení, užívá jejich vlastnosti v konstrukčních a početních úlohách<br>- řeší úlohy na polohové i metrické vlastnosti rovinných útvarů, určí jejich obvod a obsah<br>- pojmenuje základní objekty v obecném a pravoúhlém trojúhelníku (strany, vnitřní a vnější úhly, osy stran a úhlů, výšky, těžnice, střední příčky, kružnice opsaná a vepsaná, odvěsna, přepona), správně užívá jejich vlastností<br>- aplikuje poznatky o trojúhelnících (o, S, v, t, T, Pythagorovy a Euklidovy věty, sinová a kosinová věta) v úlohách početní geometrie<br>- s použitím goniometrických funkcí určí ze zadaných údajů velikost stran a úhlů v pravoúhlém a obecném trojúhelníku<br>- převádí jednotky délky a obsahu<br>- rozliší základní druhy čtyřúhelníků, popíše a správně užívá jejich vlastnosti<br>- pojmenuje, znázorní a správně používá základní objekty ve čtyřúhelníku (strany, úhly, osy, úhlopříčky, výšky, kružnice opsaná a vepsaná)<br>- používá poznatky o čtyřúhelníku (o, S, vlastnosti úhlopříček a kružnice opsané a vepsané) a mnohoúhelníku v úlohách početní geometrie<br>- pojmenuje, znázorní a správně užívá základní objekty v kružnici a kruhu, popíše a užívá jejich vlastnosti (tětiva, kružnicový oblouk, kruhová výseč a úseč, mezikruží)<br>- užívá polohové vztahy mezi body, přímkami a kružnicemi<br>- používá vlastností a vztahů goniometrických funkcí k řešení vztahů v rovinných útvarech<br>- aplikuje poznatky o kružnicích a kruzích (o, S, velikost obvodového a středového úhlu) v početních úlohách<br>- řeší úlohy na polohové a metrické vlastnosti rovinných útvarů zejména ve vztahu k danému oboru vzdělávání<br>- při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací | - číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)<br>,- správně používat a převádět běžné jednotky<br>,- aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru<br>,- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích | - základní planimetrické pojmy (bod, úsečka, přímka, polorovina, úhly: vedlejší, vrcholové, střídavé, souhlasné, středové a obvodové)<br>- polohové a metrické vztahy mezi nimi (rovnoběžnost, kolmost a odchylka přímek, délka úsečky a velikost úhlu, vzdálenost bodů a přímek)<br>- shodnost a podobnost trojúhelníků<br>- množiny bodů dané vlastnosti<br>- shodná a podobná geometrická zobrazení (souměrnosti, posunutí, otočení, stejnolehlost)<br>- konstrukční úlohy<br>- pravoúhlý trojúhelník - jeho části a vztahy mezi nimi<br>- řešení pravoúhlého a obecného trojúhelníku<br>- Pythagorova věta, Euklidovy věty, goniometrické funkce ostrého úhlu<br>- trigonometrie obecného trojúhelníku - věta sinová a kosinová<br>- obsah trojúhelníku pomocí vzorců s goniometrickými funkcemi, Heronův vzorec<br>- rovinné obrazce - obvod a obsah<br>- čtyřúhelníky - základní druhy, jejich popis a vlastnosti (čtverec, obdélník, kosočtverec, kosodélník, lichoběžník)<br>- kruh / kružnice - popis a vlastnosti<br>- pravidelné mnohoúhelníky - popis a vlastnosti | **5**<br>**10** | |

Celkem za blok **B1** distanční **10** denní **5**

Předmět: **Matematika** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B2** | **T1** | **STEREOMETRIE** | - určuje vzájemnou polohu dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin, odchylku dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin, vzdálenost bodu od roviny<br>- užívá s porozuměním polohové a metrické vztahy mezi geom. útvary v prostoru: rovnoběžnost, různoběžnost, kolmost přímek a rovin, vzdálenost bodů od roviny, odchylka<br>- používá základní terminologii těles (vrchol, hrana, stěna, podstava, plášť)<br>- charakterizuje jednotlivá tělesa (krychle, kvádr, hranol, jehlan, rotační válec a kužel, komolý jehlan a kužel, koule a její části)<br>- určuje povrch a objem základních těles s využitím funkčních vztahů a trigonometrie<br>- převádí jednotky délky, obsahu, objemu a hmotnosti<br>- využívá poznatků v praktických úlohách<br>- řeší praktické úlohy užitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku | - správně používat a převádět běžné jednotky<br>,- aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru | - základní polohové a metrické vlastnosti v prostoru<br>- charakteristika těles a jejich zobrazení<br>- tělesa - krychle, kvádr, hranol, rotační válec a kužel, jehlan, koule<br>- charakteristika těles, výpočet objemu a povrchu | **2**<br>**5** | |
| | | | | Celkem za blok **B2** | distanční **5** | denní | **2** |
| **B3** | **T1** | **POSLOUPNOSTI, ZÁKLADY FINANČNÍ MATEMATIKY**<br>Ekonomické vědy<br>Účetnictví<br>- mzda - její složky a výpočet | - vysvětlí posloupnost jako zvláštní případ funkce<br>- určí posloupnost: vzorcem pro n-tý člen, výčtem prvků, rekurentně, graficky<br>- aplikuje znalosti o funkcích při úvahách a řešení úloh o posloupnostech<br>- určí aritmetickou posloupnost a používá pojem diference, užívá základní vzorce pro aritmetickou posloupnost<br>- využívá aritmetické posloupnosti při řešení reálných situací<br>- určí geometrickou posloupnost a používá pojem kvocient, užívá základní vzorce pro geometrickou posloupnost<br>- rozliší aritmetickou a geometrickou posloupnost<br>- využívá geometrické posloupnosti při řešení reálných situací<br>- provádí výpočty jednoduchých finančních záležitostí a orientuje se v základních pojmech finanční matematiky<br>- využívá poznatků v reálných situacích, zejména v úlohách finanční matematiky a dalších praktických problémech | - provádět reálný odhad výsledku při řešení dané úlohy<br>,- nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je vymezit, popsat a správně využít pro dané řešení | - posloupnost a její vlastnosti<br>- aritmetická a geometrická posloupnost<br>- určení posloupnosti - vzorec pro n-tý člen; rekurentní vzorec, graficky, výčtem členů<br>- vlastnosti, základní vzorce<br>- diference - význam<br>- vlastnosti, základní vzorce<br>- kvocient - význam<br>- slovní úlohy<br>- složené úrokování<br>- využití posloupností pro řešení úloh z praxe, finanční matematika | **4**<br>**11** | |
| | | | | Celkem za blok **B3** | distanční **11** | denní | **4** |

Předmět: **Matematika** Ročník: **3** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu<br>Mezipředmětové vztahy<br>Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin<br>Denní<br>Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **B4** | **T1** | **GONIOMETRIE** | - užívá pojmu orientovaný úhel a jeho hodnoty v míře stupňové a obloukové<br>- vyčte z jednotkové kružnice hodnoty funkcí sin a cos<br>- definuje goniometrické funkce v pravoúhlém trojúhelníku<br>- definuje goniometrické funkce v R<br>- znázorní goniometrické funkce v oboru reálných čísel, určí definiční obor a obor hodnot, užívá jejich vlastností<br>- používá vztahy mezi goniometrickými funkcemi<br>- určí hodnoty gon. fcí pro základní (tabulkové) velikosti úhlů<br>- používá vlastností a vztahů goniometrických funkcí při řešení jednoduchých goniometrických rovnic | - číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.) | - orientovaný úhel - stupňová a oblouková míra<br>- jednotková kružnice<br>- goniometrické funkce obecného úhlu, jejich definice, vlastnosti a grafy - sin, cos, tg, cotg<br>- definice gon. fce v intervalech<br>- základní goniometrické rovnice | **2**<br>**8** |
| | | | | Celkem za blok | **B4** distanční **8** denní | **2** |
| **B5** | **T1** | **KOMBINATORIKA, PRAVDĚPODOBNOST A STATISTIKA**<br>Základy přírodních věd | - počítá s faktoriály a kombinačními čísly<br>- užívá binomickou větu při řešení úloh<br>- rozpozná kombinatorické skupiny (variace, variace s opakováním, permutace, kombinace bez opakování)<br>- užívá vztahy pro počet variací, permutací a kombinací bez opakování<br>- určí jejich počty a využívá je v reálných situacích<br>- určí pravděpodobnost náhodného jevu kombinatorickým postupem<br>- používá pojmy jistý a náhodný jev, nemožný a opačný jev, nezávislost jevů, sjednocení a průnik dvou jevů<br>- čte, vyhodnotí a sestaví tabulky, diagramy a grafy se statistickými údaji<br>- vysvětlí a používá pojem statistický soubor, rozsah souboru, statistická jednotka, statistický znak, absolutní četnost a relativní četnost, variační rozpětí<br>- vypočítá četnost a relativní četnost hodnoty znaku, sestaví tabulku četností, graficky znázorní rozdělení četností<br>- určí charakteristiky polohy a variability (průměry, modus, medián, rozptyl, směrodatná odchylka)<br>- vyhledá a vyhodnotí statistická data v grafech a tabulkách | - číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)<br>,- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích | - faktoriál<br>- kombinační čísla<br>- binomická věta<br>- základní kombinatorická pravidla<br>- permutace, variace, kombinace bez opakování<br>- náhodný jev a jeho pravděpodobnost<br>- užití pojmů náhodný pokus, opačný jev, nemožný a jistý jev<br>- určit pravděpodobnost náhodného jevu kombinatorickým postupem<br>- nezávislost jevů<br>- základy statistiky<br>- terminologie a výpočet - statistický soubor, rozsah souboru, statistický znak kvantitativní a kvalitativní, hodnota - znaku, aritmetický průměr, relativní a absolutní četnost, medián, modus, variabilita (rozptyl a směrodatná odchylka)<br>- sestrojení grafu, vyhodnocení tabulky<br>- zpracování statistických dat<br>- využití v praktických úlohách | **3**<br>**10** |
| | | | | Celkem za blok | **B5** distanční **10** denní | **3** |

Předmět: **Matematika** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B6** | **T1** | **ANALYTICKÁ GEOMETRIE** | - určí vzdálenost dvou bodů, vzdálenost bodu od přímky a souřadnice středu úsečky<br>- užívá pojmy: vektor a jeho umístění, souřadnice vektoru a velikost vektoru<br>- provádí operace s vektory (součet vektorů, násobek vektoru reálným číslem, skalární součin vektorů)<br>- určí velikost úhlu dvou vektorů<br>- řeší analyticky polohové a metrické vztahy bodů a přímek<br>- určuje vzájemnou polohu dvou přímek (kolmost, rovnoběžnost), odchylku dvou přímek<br>- používá různá analytická vyjádření přímky - parametrické vyjádření přímky y v rovině, obecnou rovnici přímky a směrnicový tvar rovnice přímky<br>- určí a aplikuje v úlohách polohové a metrické vztahy bodů, přímek | - číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)<br>,- aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru | - soustava souřadnic na přímce a v rovině<br>- určení vzdálenosti dvou bodů a souřadnice středu úsečky<br>- vektor - jeho umístění, souřadnice vektoru a velikost vektoru<br>- operace s vektory - součet vektorů, násobek vektoru reálným číslem, skalární součin vektorů<br>- velikost úhlu dvou vektorů<br>- přímka a její analytické vyjádření<br>- parametrické vyjádření přímky, obecná rovnice přímky a směrnicový tvar rovnice přímky v rovině<br>- aplikace polohových a metrických vztahů bodů a přímek v úlohách | **2**<br>**6** | |
| | | | | Celkem za blok **B6** | distanční **6** | denní | **2** |
| **B7** | **T1** | **Opakování učiva 3. ročníku** | | | - opakování učiva 3. ročníku | **2**<br>**0** | |
| | | | | Celkem za blok **B7** | distanční **0** | denní | **2** |
| | | | | Celkem za ročník **3** | distanční **50** | denní | **20** |
| | | | | Celkem za předmět **Matematika** | distanční **90** | denní | **40** |

Předmět: **Německý jazyk/druhý** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin (Denní / Dist.) |
|---|---|---|---|---|
| **B1 T1** **Úvod do jazyka + osobní údaje**<br>Český jazyk a literatura<br>Anglický jazyk<br>Matematika<br>- osobnost a její rozvoj<br>,- komunikace | - rozlišuje základní zvukové prostředky německého jazyka<br>- vyslovuje a čte nahlas foneticky správně jednoduché texty<br>- pozdraví, představí se a dokáže získat základní informace o ostatních<br>- počítá od 1 do 1000<br>- dokáže vyčasovat pravidelná slovesa v přítomném čase a sloveso sein<br>- získává a sděluje informace<br>- nalezne v promluvě hlavní a vedlejší myšlenky a důležité informace | - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání<br>,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky<br>,- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení | Tematický okruh: Úvod do jazyka + osobní údaje:<br>- přivítání a rozloučení se<br>- sdělení důležitých informací o sobě<br>- získávání a předávání informací o ostatních<br>- počítání od 1 do 1000<br><br>Jazykové prostředky:<br>- výslovnost (zvukové prostředky jazyka)<br>- grafická podoba jazyka a pravopis<br>- německá abeceda<br>- číslovky 1 - 1000<br>- osobní zájmena<br>- časování pravidelných sloves v přítomném čase<br>- časování slovesa sein v přítomném čase<br>- tvoření jednoduchých vět x otázek (zjišťovacích x doplňovacích)<br><br>Řečové dovednosti:<br>- produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky | **4**<br>**4** |
| **T2** **Mezilidské vztahy, volný čas**<br>Český jazyk a literatura<br>- osobnost a její rozvoj<br>,- komunikace<br>,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny | - sděluje informace o ostatních osobách, včetně své rodiny<br>- pojmenuje jednotlivé členy rodiny, dokáže popsat vztahy v rodině<br>- sdělí, jaké jsou jeho zájmy a co se mu líbí<br>- dokáže skloňovat podstatná jména<br>- vyčasuje sloveso haben<br>- dokáže vytvořit oznamovací větu v záporu<br>- odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření<br>- vyměňuje si informace, které jsou běžné při neformálních rozhovorech | - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- 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<br>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- 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<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) | Tematický okruh: Lidé a jejich charakteristika, volný čas:<br>- sdělování údajů o jiných osobách (věk, zaměstnání, koníčky)<br>- pojmenování členů rodiny<br>- komunikační situace: získávání a předávání informací<br>- jazykové funkce: obraty při zahájení a ukončení rozhovoru<br><br>Jazykové prostředky:<br>- gramatika (tvarosloví a větná skladba):<br>- přítomný čas slovesa haben<br>- skloňování podstatných jmen se členem určitým a neurčitým v jednotném čísle<br>- zápor (nein, nicht, kein)<br>- výslovnost (zvukové prostředky jazyka)<br><br>Řečové dovednosti:<br>- receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů<br>- produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky<br>- jednoduchý překlad<br><br>Odborná slovní zásoba a fráze:<br>- seznámení s odbornou slovní zásobou | **4**<br>**4** |

Předmět: **Německý jazyk/druhý** Ročník: **1** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B1** | **T3** | **Volný čas, každodenní život, služby** | - pojmenuje činnosti ve svém volném čase a vypráví o nich<br>- vyjmenuje předložky s 3., resp. se 4. pádem<br>- dokáže skloňovat osobní zájmena<br>- odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření<br>- sdělí a zdůvodní svůj názor<br>- vyměňuje si informace, které jsou běžné při neformálních hovorech<br>- dodržuje základní pravopisné normy v písemném projevu, opravuje chyby<br>- používá stylisticky vhodné obraty umožňující nekonfliktní vztahy a komunikaci (například při nakupováná)<br>- uplatňuje v komunikaci vhodně vybraná sociolokulturní specifika daných zemí | - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje<br>,- 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<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný<br>,- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí | Tematický okruh: Volný čas, každodenní život, služby:<br>- volnočasové aktivity, každodenní život - služby<br>- komunikační situace: získání a předání informací, vyřízení vzkazu<br>- jazykové funkce: obraty při zahájení a ukončení rozhovoru, vyjádření prosby, díku, radosti<br><br>Jazykové prostředky:<br>- grafická podoba jazyka a pravopis<br>- gramatika (tvarosloví a větná skladba):<br>- předložky s 3. pádem<br>- předložky se 4. pádem<br>- skloňování osobních zájmen<br><br>Řečové dovednosti:<br>- receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozměním monologických i dialogických projevů<br>- receptivní řečová dovednost zraková = čtení a práce s textem včetně odborného<br>- produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky<br>- jednoduchý překlad<br>- interakce ústní<br><br>Poznatky o zemích:<br>- informace ze sociokulturního prostředí v kontextu znalostí o České republice<br><br>Odborná slovní zásoba | **5**<br>**5** | |
| Profesní komunikace<br>Občanská nauka | | | | | | | |
| - komunikace<br>,- řešení konfliktů<br>,- tolerance<br>,- vyjednávání | | | | | | | |

Celkem za blok **B1** distanční **13** denní **13**

Předmět: **Německý jazyk/druhý** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B2** | **T1** | **Jídlo a nápoje, zábava** | - pojmenuje názvy potravin a hotových jídel a vyjádří, čemu dává přednost<br>- vypráví o stravovacích návycích svých i své rodiny a vyjadřuje na ně svůj názor<br>- dokáže si objednat a zaplatit v restauraci<br>- sdělí obsah, hlavní myšlenky či informace vyslechnuté nebo přečtené<br>- časuje slovesa se změnou kmene v přítomném čase<br>- skloňuje a v praxi používá přivlastňovací zájmena<br>- vyhledá, zformuluje a zaznamená informace nebo fakta týkající se studovaného oboru<br>- požádá o upřesnění nebo zopakování sdělené informace, pokud nezachytí přesně význam sdělení<br>- používá vhodně základní odbornou slovní zásobu ze svého studijního oboru<br>- domluví se v běžných situacích; získá i poskytne informace | - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování<br>,- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení<br>,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání<br>,- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky<br>,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí | Tematický celek: Jídlo a nápoje, zábava:<br>- názvy potravin a hotových jídel<br>- stravovací návyky<br>- objednávka v restauraci<br>- komunikační situace: získávání a předávání informací, např. objednávka služby<br>- jazykové funkce: obraty při zahájení a ukončení rozhovoru, vyjádření žádosti, radosti<br>- země dané jazykové oblasti<br><br>Jazykové prostředky:<br>- výslovnost (zvukové prostředky jazyka)<br>- gramatika (tvarosloví a větná skladba):<br>- přivlastňovací zájmena a jejich skloňování<br>- časování sloves se změnou kmene v přítomném čase<br>- určování času<br>- grafická podoba jazyka a pravopis<br>- slovní zásoba a její tvoření<br><br>Řečové dovednosti:<br>- receptivní řečová dovednost zraková = čtení a práce s textem včetně odborného<br>- produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky (rozhovor v restauraci)<br>- interakce ústní<br>- interakce písemná<br><br>Poznatky o zemích:<br>- vybrané poznatky všeobecného i odborného charakteru k poznání země (zemí) příslušné jazykové oblasti, kultury, tradic a společenských zvyklostí<br>- informace ze sociolkulturního prostředí v kontextu znalostí o České republice<br><br>Odborná slovní zásoba | **5**<br>**5** | |

Profesní komunikace
Učební praxe

- komunikace
,- vyjednávání
,- řešení konfliktů
,- kultura
,- svoboda

Předmět: **Německý jazyk/druhý** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin<br>Denní<br>Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | |
| **B2** | **T2** | **Opakování 1. ročníku**<br><br>- komunikace<br>,- osobnost a její rozvoj<br>,- kultura<br>,- nutnost celoživotního učení, | - rozpozná význam obecných sdělení a hlášení<br>- čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty, orientuje se v textu<br>- pronese jednoduše zformulovaný monolog před publikem<br>- přeloží text a používá slovníky i elektronické<br>- zapojí se do hovoru bez přípravy | - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování<br>,- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí | Tematický okruh: Opakování:<br>- opakování všech tematických celků 1. ročníku<br><br>Jazykové prostředky:<br>- slovní zásoba a její tvoření<br>- gramatika (tvarosloví a větná skladba)<br>- grafická podoba jazyka a pravopis<br><br>Řečové dovednosti:<br>- jednoduchý překlad<br>- receptivní řečová dovednost zraková = čtení a práce s textem včetně odborného<br>- produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky<br><br>Odborná slovní zásoba | **2**<br><br>**2** |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Celkem za blok | **B2** | distanční | **7** | denní | **7** |
| Celkem za ročník | **1** | distanční | **20** | denní | **20** |

Předmět: **Německý jazyk/druhý** Ročník: **2** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin (Denní / Dist.) |
|---|---|---|---|---|
| **B1 T1** **Opakování 1. ročníku**<br><br>- osobnost a její rozvoj<br>,- komunikace | - si připomene učivo 1. ročníku tak, aby byl schopen komunikovat v daném cizím jazyce<br>- nalezne v promluvě hlavní a vedlejší a důležité informace<br>- vyměňuje si informace, které jsou běžné při neformálních hovorech<br>- vyplní jednoduchý neznámý formulář | - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání<br>,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí | Tematický okruh: Opakování 1. ročníku<br>- komunikační situace: získávání a předávání informací<br>- jazykové funkce: obraty při zahájení a ukončení rozhovoru<br><br>Jazykové prostředky:<br>- výslovnost (zvukové prostředky jazyka)<br>- slovní zásoba a její tvoření<br>- gramatika (tvarosloví a větná skladba)<br>- grafická podoba jazyka a pravopis<br><br>Řečové dovednosti:<br>- produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky<br><br>Odborná slovní zásoba:<br>- opakování odborné slovní zásoby | **2**<br>**2** |
| **T2** **Dům a domov**<br><br>Český jazyk a literatura<br><br>- komunikace<br>,- kultura<br>,- tolerance | - popisuje svůj domov a jeho součásti<br>- definuje typ bydlení, polohu svého domova a jeho vybavení<br>- dokáže s nápomocí (například slovníku) vytvořit množné číslo podstatných jmen<br>- správně používá vazbu es gibt<br>- vhodně umisťuje předložky se 3. a 4. pádem<br>- uplatňuje základní způsoby tvoření slov v jazyce<br>- vyjadřuje se ústně i písemně k tématům osobního života a k tématům z oblasti zaměření studijního oboru<br>- sdělí obsah, hlavní myšlenky či informace vyslechnuté nebo přečtené<br>- vyměňuje si informace, které jsou běžné při neformálních hovorech<br>- vyjádří písemně svůj názor na text | - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání<br>,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky<br>,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu<br>,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně | Tematický okruh: Dům a domov:<br>- popis domu a jeho interiéru<br>- poloha bytu/domu<br>- bydlení na venkově x ve městě<br><br>Jazykové prostředky:<br>- výslovnost (zvukové prostředky jazyka)<br>- slovní zásoba a její tvoření)<br>- gramatika (tvarosloví a větná skladba):<br>- množné číslo podstatných jmen a jeho skloňování<br>- předložky se 3. a 4. pádem<br>- přítomný sloves vážících se k popisu polohy (liegen, stehen x legen, stellen)<br>- vazba es gibt<br><br>Řečové dovednosti:<br>- receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů<br>- receptivní řečová dovednost zraková = čtení a práce s textem včetně odborného<br>- produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky<br><br>Poznatky o zemích:<br>- informace ze sociokulturního prostředí v kontextu znalostí o České republice | **5**<br>**5** |

Předmět: **Německý jazyk/druhý** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B1** | **T3** | **Jídlo a nápoje, nakupování**<br>Mezipředmětové vztahy<br>Průřezová témata | - dokáže si sepsat seznam na nákup<br>- pojmenuje základní druhy potravin, včetně nápojů, ovoce a zeleniny<br>- vyjmenuje základní druhy oblečení a barev<br>- sdělí a zdůvodní svůj názor<br>- vyjadřuje se téměř bezchybně v běžných, předvídatelných situacích<br>- komunikuje s jistou mírou sebedůvěry a aktivně používá získanou slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných tematických okruhů, zejména v rutinních situacích každodenního života a vlastních zálib<br>- používá stylisticky vhodné obraty umožňující nekonfliktní vztahy a komunikaci<br>- zaznamená vzkazy volajících<br>- požadá o upřesnění nebo zopakování sdělené informace, pokud nezachytí přesně význam sdělení<br>- rozpozná význam obecných sdělení a hlášení | - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje<br>,- 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<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí | Tematický okruh: Jídlo a nápoje, nakupování:<br>- příprava oslavy<br>- nakupování (včetně oblečení a barev)<br>- rozhovory na jednoduchá témata<br>- komunikační situace: získávání a předávání informací, např. sjednání schůzky, vyřízení vzkazu<br>- jazykové funkce: obraty při zahájení a ukončení rozhovoru, vyjádření žádosti, pozvání, odmítnutí<br><br>Jazykové prostředky:<br>- slovní zásoba a její tvoření<br>- gramatika (tvarosloví a větná skladba):<br>- skloňování zájmen dieser/jeder (alle)<br>- časování způsobových sloves a slovesa wissen<br>- označení míry, hmotnosti a množství po číslovkách<br>- grafická podoba jazyka a pravopis<br><br>Řečové dovednosti:<br>- receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů<br>- produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky<br>- interakce písemná<br><br>Poznatky o zemích:<br>- informace ze sociokulturního prostředí v kontextu znalostí o České republice<br><br>Odborná slovní zásoba | **5**<br>**5** | |
| Český jazyk a literatura<br>Učební praxe<br>Profesní komunikace<br><br>- komunikace<br>,- vyjednávání<br>,- kultura | | | | | | | |

Celkem za blok **B1** distanční **12** denní **12**

Předmět: **Německý jazyk/druhý** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B2** | **T1** | **Každodenní život, vzdělávání** | - dokáže se zeptat na otázku: Kolik je hodin? a odpovědět na ni v různých denních dobách<br>- dokáže pojmenovat různé časové údaje (dny v týdnu, měsíce, roční obdob apod.)<br>- pojmenuje činnosti ve svém každodenním životě a vypráví o nich, popisuje průběh dne i jiných osob<br>- rozlišuje mezi früh a bald<br>- vypráví jednoduché příběhy, zážitky, popíše své pocity<br>- komunikuje s jistou mírou sebedůvěry a aktivně používá získanou slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných tematických okruhů, zejména v rutinních situacích každodenního života a vlastních zálib<br>- domluví se v běžných situacích; získá i poskytne informace<br>- používá stylisticky vhodné obraty umožňující nekonfliktní vztahy a komunikaci<br>- používá opisné prostředky v neznámých situacích, při vyjadřování složitých myšlenek | - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii<br>,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání<br>,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky<br>,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný<br>,- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu | Tematický okruh: Každodenní život, vzdělávání:<br>- určování času, denní doby a jiných časových údajů<br>- pojmenování činností v každodenním životě<br>- vyprávění o svém dnu<br>- popis průběhu dne jiných osob<br><br>Jazykové prostředky:<br>- výslovnost (zvukové prostředky jazyka)<br>- slovní zásoba (použití früh x bald) a její tvoření<br>- gramatika (tvarosloví a větná skladba):<br>- slovesa s neodlučitelnými a odlučitelnými předponami<br>- zvratná slovesa a jejich časování<br><br>Řečové dovednosti:<br>- produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky<br>- interaktce ústní<br><br>Poznatky o zemích:<br>- informace ze sociolkulturního prostředí v kontextu znalostí o České republice<br><br>Odborná slovní zásoba | **6**<br><br>**6** |
| Český jazyk a literatura<br>Anglický jazyk | | | | | | | |
| - osobnost a její rozvoj<br>,- komunikace<br>,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny | | | | | | | |
| | **T2** | **Opakování 2. ročníku** | - si zopakuje všechny tematické celky 2. ročníku<br>- odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření<br>- nalezne v promluvě hlavní a vedlejší myšlenky a důležité informace<br>- vypráví jednoduché příběhy, zážitky, popíše své pocity<br>- sdělí a zdůvodní svůj názor<br>- vyřeší většinu běžných denních situací, které se mohou odehrát v cizojazyčném prostředí<br>- uplatňuje různé techniky čtení textu<br>- uplatňuje v komunikaci vhodně vybraná sociokulturní specifika daných zemí | - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání<br>,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí<br>,- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení | Tematický okruh: Opakování 2. ročníku:<br>- opakování všech tematických okruhů 2. ročníku<br><br>Jazykové prostředky:<br>- výslovnost (zvukové prostředky jazyka)<br>- slovní zásoba a její tvoření<br>- gramatika (tvarosloví a větná skladba)<br>- grafická podoba jazyka a pravopis<br><br>Řečové dovednosti:<br>- jednoduchý překlad<br>- interaktivní řečové dovednosti = střídání receptivních a produktivních činností | **2**<br><br>**2** |
| - nutnost celoživotního učení,<br>,- osobnost a její rozvoj<br>,- komunikace | | | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Celkem za blok | **B2** | distanční | **8** | denní | **8** |
| Celkem za ročník | **2** | distanční | **20** | denní | **20** |

Předmět: **Německý jazyk/druhý** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B1** | **T1** | **Opakování 2. ročníku**<br>- osobnost a její rozvoj<br>,- nutnost celoživotního učení, | - si zopakuje tematické celky 2. ročníku<br>- zapojí se do hovoru bez přípravy<br>- vyměňuje si informace, které jsou běžné při neformálních hovorech<br>- vyplní jednoduchý neznámý formulář | - chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení<br>,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání<br>,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky<br>,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu | Tematický okruh: Opakování 2. ročníku:<br>- komunikační situace: získávání a předávání informací<br>- jazykové funkce: obraty při zahájení a ukončení rozhovoru<br><br>Jazykové prostředky:<br>- výslovnost (zvukové prostředky jazyka)<br>- gramatika (tvarosloví a větná skladba)<br><br>Řečové dovednosti:<br>- interakce ústní<br>- interakce písemná<br><br>Odborná slovní zásoba | **1**<br>**1** | |
| | **T2** | **Cestování, počasí**<br>Cestovní ruch (H)<br>Zeměpis cestovního ruchu (CR)<br>- komunikace<br>,- vyjednávání<br>,- kultura<br>,- soudobý svět<br>,- tolerance | - popisuje, jakému způsobu a formě trávení prázdnin dává přednost<br>- povídá si na téma počasí<br>- odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření<br>- zaznamená písemně podstatné myšlenky a informace z textu, zformuluje vlastní myšlenky a vytvoří text o událostech a zážitcích v podobě popisu, sdělení, vyprávění, dopisu a odpovědi na dopis<br>- přeformuluje a objasní pronesené sdělení a zprostředkuje informaci dalším lidem<br>- ověří si i sdělí získané informace písemně<br>- prokazuje faktické znalosti především o geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků studijního oboru, a to i z jiných vyučovacích předmětů, a uplatňuje je také v porovnání s reáliemi mateřské země | - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet<br>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje<br>,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování<br>,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly<br>,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný<br>,- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky | Tematický okruh: Cestování, počasí:<br>- některá zeměpisná jména (včetně těch týkající se tematického okruhu Česká republika)<br>- vyjádření názoru na téma dovolená<br>- počasí a jeho proměny<br>- popis cesty<br>- komunikační situace: získávání a předávání informací, např. objednávka služby<br>- jazykové funkce: vyjádření žádosti, prosby, radosti, zklamání, naděje<br><br>Jazykové prostředky:<br>- výslovnost (zvukové prostředky jazyka)<br>- slovní zásoba a její tvoření<br>- gramatika:<br>- stupňování přídavných jmen a příslovcí<br>- předložky se zeměpisnými údaji<br>- spojky<br><br>Řečové dovednosti:<br>- receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů<br>- receptivní řečová dovednost zraková = čtení a práce s textem včetně odborného<br>- jednoduchý překlad<br>- produktivní řečová dovednost písemná = zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků, anotací apod.<br><br>Poznatky o zemích:<br>- vybrané poznatky všeobecného i odborného charakteru k poznání zemí příslušné jazykové oblasti, kultury, umění a literatury, tradic a společenských zvyklostí | **5**<br>**5** | |

Celkem za blok **B1** distanční **6** denní **6**

Předmět: **Německý jazyk/druhý** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin (Denní / Dist.) |
|---|---|---|---|---|
| **B2 T1 Vzdělávání, zaměstnání**<br>Český jazyk a literatura<br>- osobnost a její rozvoj<br>,- komunikace<br>,- vyjednávání<br>,- návaznosti jednotlivých druhů vzdělávání po absolvování střední školy<br>,- nutnost celoživotního učení,<br>,- písemná i verbální sebeprezentace při vstupu na trh práce<br>,- psaní profesních životopisů | - popíše svá vysněná povolání v dětství a teď a svůj názor odůvodní<br>- při pohovorech, na které je připraven, klade vhodné otázky a reaguje na dotazy tazatele<br>- porozumí školním a pracovním pokynům<br>- řeší pohotově a vhodně standardní řečové situace i jednoduché a frekventované situace týkající se pracovní činnosti<br>- pochopí způsob tvoření dvou základních minulých časů v německém jazyka a používá je v běžných komunikačních situacích<br>- používá opisné prostředky v neznámých situacích, při vyjadřování složitých myšlenek<br>- zapojí se do odborné debaty nebo argumentace, týká - li se známého tématu | - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje<br>,- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení<br>,- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání<br>,- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek<br>,- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku | Tematický okruh: Vzdělávání, zaměstnání:<br>- životopis<br>- vysněná povolání v dětství x nyní<br>- pracovní činnost jednotlivých zaměstnání<br>- pracovní pohovor<br>- komunikační situace: získávání a předávání informací, např. sjednání schůzky<br>- jazykové funkce: obraty při zahájení a ukončení rozhovoru<br><br>Jazykové prostředky:<br>- grafická podoba jazyka a pravopis<br>- gramatika (tvarosloví a větná skladba)<br><br>Řečové dovednosti:<br>produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky<br>- interakce ústní<br>- jednoduchý překlad<br><br>Poznatky o zemích<br><br>Odborná slovní zásoba | **8**<br>**8** |
| **T2 Péče o tělo a zdraví**<br>Český jazyk a literatura<br>Základy přírodních věd<br>- vliv prostředí na lidské zdraví<br>,- komunikace<br>,- svoboda<br>,- odpovědnost | - popisuje jednotlivé části lidského těla<br>- sděluje, jak se cítí, a ptá se také na zdravotní stav druhého<br>- dokáže popsat některé běžné nemoci<br>- požívá aktivně budoucí čas a pochopí slovosled ve větách vedlejších, což pak aplikuje v jednoduchých větách<br>- vyměňuje si informace, které jsou běžné při neformálních hovorech<br>- sdělí obsah, hlavní myšlenky či informace vyslechnuté nebo přečtené<br>- odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření<br>- čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty, orientuje se v textu | - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje<br>,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování<br>,- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení<br>,- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních<br>,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí | Tematický okruh: Péče o tělo a zdraví:<br>- názvy částí těla<br>- zdravotní stav a jeho popis<br>- názvy běžných nemocí, jejich popis a délka jejich trvání<br>- komunikační situace: získávání a předávání informací, např. objednávka služby<br>- jazykové funkce: obraty při zahájení a ukončení rozhovoru, vyjádření radosti, zklamání, naděje<br><br>Jazykové prostředky:<br>- gramatika (tvarosloví a větná skladba):<br>- 1. budoucí čas<br>- některé spojky vedlejších vět<br><br>Řečové dovednosti:<br>- receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů<br>- interakce ústní<br>- jednoduchý překlad<br><br>Poznatky o zemích:<br>- informace ze sociokulturního prostředí v kontextu znalostí o České republice | **4**<br>**4** |

Předmět: **Německý jazyk/druhý** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B2** | **T3** | **Opakování 3. ročníku** | - rozumí přiměřeným souvislým projevům a diskusím rodilých mluvčích pronášeným ve standardním hovorovém tempu<br>- přednese připravenou prezentaci ze svého oboru a reaguje na jednoduché dotazy publika<br>- dokáže experimentovat, zkoušet a hledat způsoby vyjádření srozumitelné pro posluchače<br>- vyřeší většinu běžných denních situací, které se mohou odehrát v cizojazyčném prostředí<br>- vyslovuje srozumitelně co nejblíže přirozené výslovnosti, rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka a koriguje odlišnosti zvukové podoby jazyka<br>- uplatňuje základní způsoby tvoření slov v jazyce<br>- uplatňuje v komunikaci vhodně vybraná sociokulturní specifika daných zemí | - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání<br>,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí<br>,- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení<br>,- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí<br>,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce | Tematický okruh: Opakování 3. ročníku:<br>- opakování všech tematických okruhů 3. ročníku<br>- tematické okruhy dané zaměřením studijního oboru<br><br>Jazykové prostředky:<br>- výslovnost (zvukové prostředky jazyka)<br>- slovní zásoba a její tvoření<br>- gramatika (tvarosloví a větná skladba)<br>- grafická podoba jazyka a pravopis<br><br>Řečové dovednosti:<br>- interaktivní řečové dovednosti = střídání receptivních a produktivních činností<br><br>Poznatky o zemích.<br>- vybrané poznatky všeobecného i odborného charakteru k poznání zemí příslušné jazykové oblasti, kultury, umění a literatury, tradic a společenských zvyklostí<br><br>Odborná slovní zásoba | **2**<br>**2** | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Celkem za blok | **B2** | distanční | **14** | denní | **14** |
| Celkem za ročník | **3** | distanční | **20** | denní | **20** |
| Celkem za předmět | **Německý jazyk/druhý** | distanční | **60** | denní | **60** |

Předmět: **Občanská nauka** Ročník: **1** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin<br>Denní<br>Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | |
| **B1** | **T1** | **Člověk jako lidská osobnost**<br>- osobnost a její rozvoj<br>,- komunikace | - charakterizuje lidskou osobnost a popíše její rysy<br>- vysvětlí rozdíl mezi temperamentem a charakterem<br>- rozliší mezi motivací a potřebami<br>- popíše rozdíl mezi vlohami a schopnostmi a vyjmenuje jednolivé stupně vloh<br>- objasní pojem inteligence a výpočet IQ | - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování<br>,- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek<br>,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích<br>,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání<br>,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky | Člověk jako individuální lidská osobnost:<br>- osobnost a její rysy<br>- temperament a charakter<br>- motivace a potřeby<br>- schopnosti, nadání, talent, inteligence | **1**<br>**3** |
| | **T2** | **Člověk jako součást sociální skupiny**<br>- řešení konfliktů<br>,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny | - popíše, čím se zabývá sociologie<br>- na příkladech vysvětlí vlastními slovy rozdíl mezi sociologickými metodami kvantitativními a kvalitativními<br>- definuje pojem sociální skupina a uvede jejich dělení a příklady<br>- charakterizuje současnou českou společnost, její etnické a sociální složení | - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu<br>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku<br>,- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet<br>,- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci | Člověk jako součást sociální skupiny:<br>- sociologie a společnost<br>- kvantitativní a kvalitativní metody<br>- lidská společnost a společenské skupiny | **0**<br>**2** |

Předmět: **Občanská nauka** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní / Dist. |
|---|---|---|---|---|
| **B1 T3 Člověk v lidském společenství**<br>Ekonomické vědy<br>- odpovědnost<br>,- tolerance<br>,- solidarita<br>,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny<br>,- komunikace | - uvede některé rozdíly mezi společností tradiční, moderní a postmoderní<br>- objasní význam solidarity a dobrých vztahů v komunitě<br>- vysvětlí význam péče o kulturní hodnoty, význam vědy a umění<br>- vysvětlí sociální rozvrstvení společnosti a vlastními slovy charakterizuje jednotlivé vrstvy<br>- vymezí pojmy sociální status a mobilita<br>- popíše sociální nerovnost a chudobu ve vyspělých demokraciích, uvede postupy, jimiž lze do jisté míry řešit sociální problémy<br>- popíše, kam se může obrátit, když se dostane do složité životní situace<br>- rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje a na základě toho sestaví rozpočet domácnosti<br>- navrhne, jak řešit schodkový rozpočet a jak naložit s přebytkovým rozpočtem domácnosti<br>- navrhne způsoby, jak využít volné finanční prostředky, a vybere nejvýhodnější finanční produkt pro jejich investování<br>- vybere nejvýhodnější úvěrový produkt, zdůvodní své rozhodnutí a posoudí způsoby zajištění úvěru a vysvětlí, jak se vyvarovat předlužení<br>- dovede posoudit služby nabízené peněžními ústavy a jinými subjekty a jejich možná rizika objasní způsoby ovlivňování veřejnosti | - zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- efektivně hospodařit s finančními prostředky<br>,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje<br>,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu | Člověk v lidském společenství:<br>- společnost, společnost tradiční a moderní, pozdně moderní společnost<br>- hmotná kultura, duchovní kultura<br>- současná česká společnost<br>- sociální rozvrstvení, společenské vrstvy, elity a jejich úloha<br>- sociální status a mobilita<br>- sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti<br>- majetek a jeho nabývání<br>- rozhodování o finančních záležitostech jedince a rodiny, rozpočtu domácnosti, zodpovědné hospodaření<br>- řešení krizových finančích situací, sociální zajištění občanů | **0**<br>**3** |
| **T4 Multikulturní společnost, víra a náboženství**<br>- komunikace<br>,- tolerance<br>,- solidarita<br>,- kultura<br>,- náboženství<br>,- informační a komunikační technologie | - rozlišuje pojmy rasa, etnikum, národ a národnost<br>- uvede konkrétní příklady ochrany menšin v demokratické společnosti<br>- na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníkem některé z menšin<br>- objasní význam solidarity a dobrých vztahů v komunitě<br>- debatuje o pozitivech i problémech multikulturního soužití, objasní příčiny migrace lidí<br>- objasní pojmy migrace a azyl<br>- posoudí, kdy je v praktickém životě rovnost pohlaví porušována<br>- rozlišuje mezi pojmy víra a atheismus<br>- objasní postavení církví a věřících v ČR<br>- vysvětlí, čím jsou nebezpečné některé náboženské sekty a náboženský fundamentalismus | - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- uvědomovat si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých<br>,- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot a demokracie<br>,- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu<br>,- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí<br>,- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým | Multikulturní společnost:<br>- rasy, etnika, národy a národnosti<br>- majority a minority ve společnosti<br>- multikulturní soužití<br>- migrace, migranti, azylanti<br>- postavení mužů a žen, genderové problémy<br><br>Víra a náboženství:<br>- víra a atheismus<br>- náboženství a církve<br>- náboženská hnutí, sekty<br>- náboženský fundamentalismus | **1**<br>**1** |
| | | | Celkem za blok **B1** distanční **9** denní | **2** |

Předmět: **Občanská nauka** Ročník: **1** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin (Denní / Dist.) |
|---|---|---|---|---|
| **B2 T1 Člověk a svět (praktická filozofie)**<br>Český jazyk a literatura<br>- osobnost a její rozvoj<br>,- kultura<br>,- tolerance | - vysvětlí, jaké otázky řeší filozofie<br>- vyjmenuje a charakterizuje základní filozofické disciplíny<br>- popíše, jak filozofové pracují<br>- charakterizuje základní filozofické období historie a stručně je popíše a vyjmenuje některé představitele a uvede jejich názory<br>- dovede používat vybraný pojmový aparát, který byl součástí učiva<br>- dovede pracovat s jemu obsahově a formálně dostupnými texty<br>- debatuje o praktických filozofických otázkách (ze života kolem sebe, z kauz známých z médií, z krásné literatury a jiných druhů umění) | - ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí<br>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje<br>,- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah<br>,- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým<br>,- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet | Člověk a svět (praktická filozofie):<br>- co řeší filozofie<br>- význam filozofie v životě člověka, smysl filozofie pro řešení životních situací<br>- filozofické disciplíny<br>- nejdůležitější filozická období a jejich charakteristika | **1**<br>**9** |
| **T2 Člověk a svět (etika)**<br>Český jazyk a literatura<br>- svoboda<br>,- odpovědnost<br>,- osobnost a její rozvoj<br>,- morálka | - vysvětlí, jaké otázky řeší filozofická etika<br>- diskutuje o tom, zdali má člověk svobodnou vůli a k čemu ji užívá<br>- analyzuje, jak má člověk jednat a jak lze jednání člověka zdůvodnit<br>- argumentuje o tom, co je morálně přijatelné a co už ne<br>- debatuje o praktických etických otázkách (ze života kolem sebe, z kauz známých z médií, z krásné literatury a jiných druhů umění)<br>- vysvětlí, proč jsou lidé za své názory, postoje a jednání odpovědni jiným lidem | - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje<br>,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu<br>,- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí<br>,- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým | Člověk a svět (etika):<br>- co řeší filozofická etika<br>- význam etiky v životě člověka, jejich smysl pro řešení životních situací<br>- etika a její předmět, základní pojmy etiky<br>- morálka, mravní hodnoty a normy<br>- svobodná vůle, mravní rozhodování a odpovědnost<br>- životní postoje a hodnotová orientace, člověk mezi touhou po vlastním štěstí a angažováním se pro obecné dobro a pro pomoc jiným lidem | **0**<br>**2** |
| **T3 Opakování všech tematických celků 1. pololetí**<br>- komunikace | - žák si připomene nabyté poznatky z jednotlivých tématických celků | - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku<br>,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje<br>,- 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<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) | Opakování všech tématických celků 1. pololetí | **1**<br>**0** |

Celkem za blok **B2** distanční **11** denní **2**

Předmět: **Občanská nauka** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní / Dist. |
|---|---|---|---|---|
| **B3 T1 Člověk a právo**<br><br>Dějepis<br>Ekonomické vědy<br><br>- vyjednávání<br>,- stát, politický systém<br>,- potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život | - vysvětlí pojem právo<br>- rozlišuje mezi morálkou a právem<br>- definuje pojem spravedlnost a vyjádří názor na význam spravedlnosti v dnešním světě<br>- vysvětlí pojem právní stát, uvede příklady právní ochrany a právních vztahů<br>- popíše právní řád<br>- popíše soustavu soudů v ČR a činnost policie, soudů, advokaci a notářství<br>- vysvětlí, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost | - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu<br>,- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci<br>,- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot a demokracie<br>,- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet<br>,- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí | Člověk a právo:<br>- právo a spravedlnost<br>- právní stát<br>- právní řád<br>- právní ochrana občanů<br>- notáři, advokáti a soudci<br>- soustava soudů v ČR<br>- právní vztahy | **1**<br>**2** |
| **T2 Soukromé právo: občanské právo a právo rodinné**<br><br>- odpovědnost<br>,- potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život<br>,- informační a komunikační technologie | - definuje význam občanského práva, které upravuje majetkové vztahy fyzických a právnických osob<br>- vyhledá novinky v občanském právu po účinnosti Nového občanského zákoníku z roku 2014<br>- vysvětlí pojem vlastnictví a na příkladech popíše druhy vlastnictví<br>- vlastními slovy objasní rozdíl mezi vlastnictvím a spoluvlastnictvím<br>- popíše, čím se zabývá dědické právo, kdo je považován za neopomenutelného dědice, jaké jsou náležitosti správně napsané závěti<br>- popíše, jaké závazky vyplývají z běžných smluv, a na příkladu ukáže možné důsledky vyplývající z neznalosti smlouvy včetně jejich všeobecných podmínek<br>- dovede hájit své spotřebitelské zájmy, např. podáním reklamace<br>- popíše práva a povinnosti mezi dětmi a rodiči, mezi manželi; popíše, kde může o této oblasti hledat informace nebo získat pomoc při řešení svých problémů | - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje<br>,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu<br>,- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci<br>,- zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě<br>,- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot a demokracie | Soukromé právo: občanské právo a právo rodinné:<br>- občanské právo a jeho druhy<br>- vlastnictví, právo v oblasti duševního vlastnictví<br>- dědické právo<br>- smlouvy a závazkové právo<br>- záruka a reklamace<br>- druhy škod, předcházení škodám, odpovědnost za škodu<br>- Nový občanský zákoník<br>- rodinné právo<br>- práva dětí | **0**<br>**3** |

Předmět: **Občanská nauka** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B3** | **T3** | **Veřejné právo: trestní právo a právo správní** | - popíše vlastními slovy, čím se zabývá trestní právo<br>- rozlišuje na konkrétních příkladech trestný čin a přestupek<br>- vysvětlí, co patří do znaků tzv. skutkové podstaty<br>- rozdělí trestné činy podle závažnosti<br>- na konkrétním příkladu ilustruje průběh trestního řízení<br>- rozlišuje jednotlivé druhy trestů a ochranných opatření<br>- objasní postupy vhodného jednání, stane-li se obětí nebo svědkem jednání, jako je šikana, lichva, korupce, násilí, vydírání atp.<br>- odhadne, čím se zabývá správní právo a jak se ho toto právo může dotknout ve vlastním životě<br>- zhodnotí význam práce ombudsmana<br>- vysvětlí, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost | - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým<br>,- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci<br>,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu<br>,- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot a demokracie<br>,- zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě<br>,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně | Veřejné právo: trestní právo a právo správní:<br>- trestní odpovědnost<br>- trestný čin x přestupek<br>- tresty a ochranná opatření<br>- trestní řízení a orgány činné v trestním řízení<br>- kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech, kriminalita páchaná mladistvými<br>- správní právo, správní řízení<br>- veřejný ochránce práv (ombudsman) | **0**<br>**3** | |
| - vyjednávání<br>,- řešení konfliktů<br>,- morálka<br>,- svoboda<br>,- odpovědnost<br>,- tolerance<br>,- potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život | | | | | | | |
| | | | | | Celkem za blok **B3** | distanční **8** | denní **1** |
| **B4** | **T1** | **Člověk jako občan** | - si uvědomuje význam politiky a jejích rozhodnutí pro život svůj i celé společnosti<br>- rozlišuje pojmy politologie a politika<br>- ve spojitosti s politickou mocí vysvětlí pojem legitimní<br>- charakterizuje ddemokracii a objasní, jak funguje a jaké má problémy (korupce, kriminalita...)<br>- debatuje o vlastnostech, které by měl mít občan demokratického státu<br>- dovede kriticky přistupovat k mediálním obsahům a pozitivně využívat nabídky masových médií<br>- objasní význam práv a svobod, které jsou zakotveny v českých zákonech, a popíše způsoby, jak lze ohrožená lidská práva obhajovat | - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje<br>,- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci<br>,- zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě<br>,- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah<br>,- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu<br>,- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních<br>,- 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 | Člověk jako občan:<br>- politologie x politika<br>- politická moc<br>- svobodný přístup k informacím, masová média a jejich funkce, kritický přístup k médiím, maximální využití potencionálu médií<br>- základní hodnoty a principy demokracie<br>- občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití<br>- lidská práva, jejich obhajování, práva dětí | **1**<br>**2** | |
| Dějepis<br>- masová média<br>,- svoboda<br>,- odpovědnost<br>,- informační a komunikační technologie<br>,- komunikace<br>,- politika | | | | | | | |

Předmět: **Občanská nauka** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu<br>Mezipředmětové vztahy<br>Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin<br>Denní<br>Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **B4** | **T2** | **Politický systém v ČR**<br>- stát, politický systém<br>,- politika<br>,- soudobý svět<br>,- svoboda<br>,- odpovědnost | - vysvětlí pojem stát<br>- popíše možné způsoby zisku státního občanství ČR<br>- charakterizuje současný český politický systém<br>- uvede, jakými atributy je vyjádřena česká státnost<br>- popíše českou ústavu a vyjmenuje její knihy<br>- uvede, jakými institucemi je představována zákonodárná moc v ČR a ty pak charakterizuje<br>- uvede, jakými institucemi je představována výkonná moc v ČR a ty pak charakterizuje<br>- dovede charakterizovat soudní moc a připomene si soustavu soudů v ČR<br>- vlastními slovy vysvětlí jednoduše popis schvalování zákonů v ČR<br>- popíše rozdíl mezi státní správou a samosprávou<br>- uvede příklady funkcí obecní a krajské samosprávy | - účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje<br>,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování<br>,- zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě<br>,- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu<br>,- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah<br>,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat | Politický systém v ČR:<br>- stát, státy na počátku 21. století<br>- český stát, česká státnost, státní občanství v ČR<br>- česká ústava<br>- zákonodárná moc v ČR a její instituce<br>- výkonná moc v ČR a její instituce<br>- soudní moc v ČR a soustava soudů<br>- schvalování zákona v ČR<br>- struktura veřejné správy<br>- obecní a krajská samospráva | **0**<br>**2** |
| | **T3** | **Politika, politická participace, politický extremismus**<br>- politika<br>,- svoboda<br>,- komunikace<br>,- vyjednávání<br>,- řešení konfliktů | - charakterizuje pojem politika<br>- vyjmenuje některé politické ideologie a přiřadí k nim jejich hlavní principy a zásady<br>- objasní funkci politických stran a svobodných voleb<br>- vysvětlí, jaké projevy je možné nazvat politickým radikalismem, nebo politických extremismem<br>- vysvětlí vlastními slovy, co se myslí občanskou participací a které z konkrétních příkladů už jsou na hraně zákona<br>- uvede příklady občanské aktivity ve svém regionu, vysvětlí, co se rozumí občanskou společností<br>- vysvětlí, proč je nepřijatelné propagovat hnutí omezující práva a svobody jiných lidí | - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí<br>,- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet<br>,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu<br>,- zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě<br>,- uvědomovat si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých | Politika, politická participace, politický extremismus:<br>- politika, politické ideologie<br>- politické strany, volební systémy a volby<br>- politický radikalismus a extremismus, současná česká extremistická scéna a její symbolika, mládež a extremismus<br>- teror, terorismus<br>- občanská participace, občanská společnost | **0**<br>**2** |

Celkem za blok **B4** distanční **6** denní **1**

Předmět: **Občanská nauka** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin (Denní / Dist.) |
|---|---|---|---|---|
| **B5 T1 Soudobý svět**<br>Ekonomické vědy<br>- soudobý svět<br>,- politika<br>,- současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí | - charakterizuje soudobý svět a popíše rozčlenění soudobého světa na civilizační sféry a civilizace<br>- popíše rozdíl mezi bohatým Severem a chudým Jihem<br>- uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě)<br>- vysvětlí, s jakými konflikty a problémy se potýká soudobý svět, jak jsou řešeny, debatuje o jejich možných perspektivách<br>- charakterizuje základní světová náboženství | - ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí<br>,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly<br>,- podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých<br>,- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní<br>,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje<br>,- zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě<br>,- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah | Soudobý svět:<br>- soudobý svět a jeho dělení<br>- rozmanitost soudobého světa<br>- civilizační sféry a kultury<br>- velmoci, vyspělé státy, rozvojové země a jejich problémy<br>- nejvýznamnější světová náboženství<br>- bezpečnost na počátku 21: století<br>- konflikty v soudobém světě<br>- integrace a dezintegrace | **1**<br>**2** |
| **T2 Česká republika a svět**<br>Ekonomické vědy<br>- politika<br>,- odpovědnost<br>,- vyjednávání<br>,- řešení konfliktů<br>,- soudobý svět<br>,- současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí | - objasní postavení České republiky v Evropě a soudobém světě<br>- vysvětlí, kdo je zodpovědný za zahraniční politiku státu a jaké jsou její nástroje<br>- orientuje se v mezinárodních vztazích<br>- pojmenuje hlavní mezinárodní organizace ve světě<br>- popíše funkci a činnost mezinárodních organizací OSN a NATO<br>- vysvětlí zapojení ČR do mezinárodních struktur a podíl ČR na jejich aktivitách<br>- popíše, proč existuje Evropská unie<br>- orientuje se v nejdůležitějších orgánech Evropské unie a popíše jejich funkce<br>- charakterizuje soudobé cíle EU a posoudí její politiku<br>- vysvětlí, jaké povinnosti, ale i výhody z členství v Evropské unii plynou našim občanům<br>- objasní slovo globalizace a uvede příklady projevů globalizace a debatuje o jejích důsledcích | - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým<br>,- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí<br>,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí<br>,- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní<br>,- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje<br>,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě<br>,- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu<br>,- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah | Česká republika a svět:<br>- zapojení ČR do mezinárodních struktur<br>- OSN<br>- NATO<br>- EU - evropská integrace a její historie, orgány EU, ČR jako člen EU<br>- další mezinárodní organizace<br>- globalizace a globální problémy | **0**<br>**4** |

Předmět: **Občanská nauka** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin<br>Denní<br>Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **B5** | **T3** | **Opakování všech tematických celků II. pololetí**<br>Mezipředmětové vztahy<br>- komunikace<br>Průřezová témata | - žák si připomene nabyté poznatky z jednotlivých tématických celků | - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě<br>,- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku<br>,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat | Opakování všech tematických celků II. pololetí | **1**<br>**0** |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Celkem za blok | **B5** | distanční | **6** | denní | **2** |
| Celkem za ročník | **1** | distanční | **40** | denní | **8** |
| Celkem za předmět | **Občanská nauka** | distanční | **40** | denní | **8** |

Předmět: **Odborná praxe** Ročník: **2** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin<br>Denní<br>Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | |
| **B1** | **T1** | **Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence**<br><br>Technologie<br>Stolničení<br><br>- charakteristické znaky práce | - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii<br>- při obsluze, běžné údržbě a čištění stojů a zeřízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy<br>- uvede příklady bezpečnostních rizik, popřípadě nejčastějších příčiny úrazu a jejich prevenci<br>- poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti<br>- 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik<br>,- 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)<br>,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti | - pracovněprávní problematika BOZP<br>- bezpečnost technických zařízeních<br>- proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti | **3**<br><br>**0** |

Předmět: **Odborná praxe** Ročník: **2** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin<br>Denní<br>Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | |
| **B1** | **T2** | **Hygienické požadavky na provoz společného stravování**<br><br>Stolničení<br>Technologie<br><br>- vliv prostředí na lidské zdraví | - uplatňuje účel kritických bodů a jejich fungování v praxi | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik<br>,- 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)<br>,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti | - pravidla systému HACCP | **3**<br><br>**0** |

Předmět: **Odborná praxe** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin<br>Denní<br>Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | |
| **B1** | **T3** | **Odbyt a obsluha** | -dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>-uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii<br>-rozlišuje malý a velký stolní inventář<br>-volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb<br>-profesionálně jedná v souladu se společenským chováním<br>-jazykově správně komunikuje v cizích jazycích.<br>-zvládá řešení různých komunikativních a interpersonálních situací | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik<br>,- 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)<br>,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana)<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- efektivně hospodařit s finančními prostředky<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy<br>,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti<br>,- společensky vystupovat a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně<br>,- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností | Procvičování dovedností při obsluze hostů<br>- chování a jednání obsluhujícího<br>- komunikace se zákazníkem<br>- organizace práce při přípravě střediska<br>- inventář a zařízení při obsluze<br>- pravidla obsluhy a technika obsluhy<br>- odbyt výrobků a služeb | **32**<br>**0** |

Stolničení
Potraviny a výživa
Matematika
Zařízení provozů

Předmět: **Odborná praxe** Ročník: **2** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B1** | **T4** | **Technologie**<br>Technologie<br>Potraviny a výživa<br>Matematika<br>Zařízení provozů | -využívá znalostí o potravinách a výživě při výběruvhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů<br>-hospodárně nakládá při práci se surovinami<br>- pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavenímve výrobním středisku<br>-volí vhodné suroviny a technologické postupy pro přípravu pokrmů. | - dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana)<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- efektivně hospodařit s finančními prostředky<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy<br>,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti<br>,- společensky vystupovat a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně<br>,- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností<br>,- 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik<br>,- 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)<br>,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti | Procvičování přípravy pokrmů<br>- výběr a předběžná úprava surovin<br>- základní kuchařská technika<br>- příprava pokrmů studené kuchyně<br>- příprava příloh<br>- tepelné úpravy pokrmů<br>- práce s odbornou literaturou, recepturami a předpisy<br>- práce s technikou<br>- předpisy na ochranu životního prostředí v provozu | **32**<br>**0** | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Celkem za blok | **B1** | distanční | **0** | denní | **70** |
| Celkem za ročník | **2** | distanční | **0** | denní | **70** |

Předmět: **Odborná praxe** Ročník: **3** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin<br>Denní<br>Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | |
| **B1** | **T1** | **Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence**<br><br>Technologie<br>Stolničení<br><br>- charakteristické znaky práce<br>,- charakteristické znaky práce: pracovní činnosti | - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii<br>- při obsluze, běžné údržbě a čištění stojů a zeřízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy<br>- uvede příklady bezpečnostních rizik, popřípadě nejčastějších příčiny úrazu a jejich prevenci<br>- poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti<br>- 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik<br>,- 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)<br>,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti | -pracovněprávní problematika BOZP<br>- bezpečnost technických zařízeních<br>- proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti | **4**<br><br>**0** |

Předmět: **Odborná praxe** Ročník: **3** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin<br>Denní<br>Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | |
| **B1** | **T2** | **Hygienické požadavky na provoz společného stravování**<br><br>Stolničení<br>Technologie<br><br>- vliv prostředí na lidské zdraví | - uplatňuje účel kritických bodů a jejich fungování v praxi | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik<br>,- 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)<br>,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti | - pravidla systému HACCP | **3**<br><br>**0** |

Předmět: **Odborná praxe** Ročník: **3** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin<br>Denní<br>Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | |
| **B1** | **T3** | **Technologie přípravy pokrmů** | - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>- uplatňuje požadky na hygienu v gastronomii<br>- vysvětlí účel kritických budů a jeho fungování v praxi<br>- dohotovuje a expeduje pokrmy<br>-ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin<br>- využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů<br>- hospodárně nakládá se surovinami<br>- pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou<br>- vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů<br>- vyzná se v označení potravin a nápojů a v údajích na etiketě<br>--volí vhodné zdroje a odpovídající techniku k vyhledávání požadované informace<br>-orientuje se v získaných informacích, třídí je analyzuje, vyhodnocuje, zaznamenává a uchovává textové, numerické i grafické informace. | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik<br>,- 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)<br>,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana)<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- efektivně hospodařit s finančními prostředky<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy<br>,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti<br>,- společensky vystupovat a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně<br>,- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností<br>,- mít odpovědný postoj k vlastní profesní kariéře, být připraveni přizpůsobovat se měnícím pracovním podmínkám a celoživotně se vzdělávat<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu | Procvičování přípravy pokrmů<br>- výběr a předběžná úprava surovin<br>- tepelné úpravy pokrmů<br>- technologické postupy přípravy pokrmů podle jednotlivých druhů mas a surovin<br>- česká a regionální kuchyně<br>- alternativní způsoby stravování<br>- trendy v gastronomii, zážitková gastronomie<br>- příprava polévek<br>- práce s odbornou literaturou, recepturami a předpisy<br>- předpisy na ochranu životního prostředí v provozu<br>-práce s informacemi | **49**<br>**0** |

Technologie
Potraviny a výživa
Zařízení provozoven
Matematika

Předmět: **Odborná praxe** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| | | | | práce v daném oboru, požadavcích na výkon odborné kvalifikace a o základních pracovně-právních vztazích<br>,- mít přehled o zdrojích informací a poradenských službách týkajících se vzdělávání a trhu práce<br>,- jednat aktivně při hledání zaměstnání, vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat sebe i svoji odbornost<br>,- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání | | | |

Předmět: **Odborná praxe** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin<br>Denní<br>Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | |
| **B1** | **T4** | **Odbyt a obsluha** | - připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení<br>- zajišťuje odbyt výrobků a služeb<br>- ovládá techniku jednoduché i základní formy složité obsluhy<br>- pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář<br>- komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou<br>--volí vhodné zdroje a odpovídající techniku k vyhledávání požadované informace<br>-orientuje se v získaných informacích, třídí je analyzuje, vyhodnocuje, zaznamenává a uchovává textové, numerické i grafické informace. | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik<br>,- 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)<br>,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana)<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- efektivně hospodařit s finančními prostředky<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy<br>,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti<br>,- společensky vystupovat a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně<br>,- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností<br>,- sestavovat jídelní lístky a menu podle gastronomických pravidel, a dalších hledisek<br>,- organizovat a koordinovat činnosti pracovních týmů ve výrobě a v odbytu | Procvičování dovedností při obsluze hostů<br>- systémy obsluhy a formy prodeje<br>- podávání snídaní, obědů, večeří<br>- podávání kávy<br>- podávání vína<br>- příprava míšených nápojů<br>- obsluha v baru<br>- práce s informacemi<br>Procvičování získaných dovedností | **49**<br>**0** |

Stolničení
Technologie
Potraviny a výživa

- morálka
,- odpovědnost
,- komunikace
,- vyjednávání
,- řešení konfliktů

Předmět: **Odborná praxe** Ročník: **3** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| | | | | ,- organizačně zajišťovat přípravu, průběh a ukončení gastronomických akcí<br>,- organizovat a smluvně zajišťovat zásobovací a odbytovou činnost. | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Celkem za blok | **B1** | distanční | **0** | denní | **105** |
| Celkem za ročník | **3** | distanční | **0** | denní | **105** |
| Celkem za předmět | **Odborná praxe** | distanční | **0** | denní | **175** |

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **2** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | |
| **B1** | **T1** | **Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, HACCP požární prevence.**<br><br>Technologie<br>Stolničení<br>Občanská nauka<br>Potraviny a výživa<br><br>- charakteristické znaky práce<br>,- vliv prostředí na lidské zdraví | - vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP<br>- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>- uvede základní bezpečnostní požadavky při práci se stroji a zařízeními na pracovišti a dbá na jejich dodržování<br>- při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy<br>- uplatňuje požadavky na hygienu<br>- uvede příklad bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci<br>- poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti<br>- uvede povinosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu<br>- rozezná kritické hygienické body dle systému HACCP<br>- objasní účel kritických bodů a jejich fungování v praxi | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik<br>,- 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)<br>,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání | - proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti. seznámení s pravidly systému HACCP- kritické body. - pracovní smlouvy -odpovědnost za škody způsobené - hmotná odpovědnost<br>- seznámení s pravidly poskytování první pomoci.<br>- hygienické předpisy v gastronomii | **3** |

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | Denní |
| | | Průřezová témata | | | | Dist. |
| **B1** | **T2** | **Seznámení žáků s učebním plánem. Provozovna a její zařízení.Povinnosti pracovníků v pohostinství.**<br><br>Technologie<br>Stolničení<br>Potraviny a výživa<br>Občanská nauka | - orientuje se v učebním plánu za daný školní rok<br>- rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce<br>- popíše jednotlivé pracovní pozice a organizaci práce ve výrobních a odbytových střediscích<br>- orientuje se na přidělené provozovně | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana)<br>,- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení<br>,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání | - seznámení žáků s učebním plánem<br>- provozovna a její zařízení<br>- povinnosti pracovníků v pohostinství<br>- seznámení s předpisy souvisejícími s odbytem výrobků a služeb | **1** |

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Mezipředmětové vztahy | Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B1** | **T3** | **Seznámení se základními druhy surovin a jejich vhodným opracováním a zpracováním. Vhodné skladování** | Občanská nauka<br>Technologie<br>Potraviny výživa<br>Matematika | - možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě<br>- nástroje ekonomické<br>,- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě<br>- nástroje informační<br>,- morálka<br>,- odpovědnost | - rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhu, technologického využití a významu ve výživě<br>- orientuje se ve způsobu předběžné úpravy a přípravy surovin<br>- ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin<br>- využívá znalost o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin<br>- uvede způsob skladování jednotlivých druhů potravin, nápojů, polotovarů a vlastních výrobků | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení | - základní druhy surovin a jejich opracování<br>- nácvik předběžných úprav při zpracování potravin.<br>- skladování- druhy a použití skladů | **16**<br>**0** | |
| | | | | | | | Celkem za blok **B1** | distanční **0** | denní **20** |
| **B2** | **T1** | **Základy technologie přípravy pokrmů** | Technologie<br>Občanská nauka<br>Potraviny a výživa | - možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě<br>- organizační nástroje<br>,- osobnost a její rozvoj | -ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin<br>-vysvětlí rozdíl mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a dokáže je využít v praxi<br>- využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů<br>-pracuje se zařízeními a spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku<br>-hospodárně nakládá při práci se surovinami, potravinami, energiemi a pitnou vodou<br>-s obaly a odpady nakládá podle předpisů | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností<br>,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání | - předběžná příprava a úprava potravin<br>- základní technika kuchařských dovedností<br>- základní tepelné úpravy | **18**<br>**0** | |

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní / Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **B2** | **T2** | **Technologie přípravy pokrmů- přílohy doplňky k jídlům**<br>Technologie<br>Potraviny a výživa<br>Matematika | - volí vhodné suroviny a technologické postupy pro přípravu pokrmů<br>- pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku<br>- hospodárně nakládá při práci se surovinami<br>- volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje, kontroluje kvalitu<br>- využívá nová technologická zařízení, moderní postupy, vyhledává potřebné informace<br>- vypočítá jednoduché kalkulace ceny<br>-provede jednoduché propočty spotřeby a velikosti nákupu. | - znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- správně používat a převádět běžné jednotky<br>,- jednat aktivně při hledání zaměstnání, vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat sebe i svoji odbornost<br>,- 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly | - přílohy<br>- saláty<br>- vhodné doplňky k jídlům<br>- práce s odbornou literaturou, recepturami a předpisy<br>- normování pokrmů<br>- práce s informacemi<br>- zásobovací činnost | **18**<br>**0** |
| | **T3** | **Technologie přípavy pokrmů-bezmasá jídla, polévky**<br>Technologie<br>Potraviny a výživa<br>Administrativa<br>- morálka<br>,- svoboda<br>,- komunikace<br>,- vliv prostředí na lidské zdraví | -pracuje se zařízením, spotřebiči a dalším kuchyňským vybavením<br>- připravuje polévky, bezmasé pokrmy a sladké pokrmy podle technologických postupů | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- mít přehled o zdrojích informací a poradenských službách týkajících se vzdělávání a trhu práce<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, požadavcích na výkon odborné kvalifikace a o základních pracovně-právních vztazích | - polévky<br>- bezmasá jídla<br>- práce s konvektomatem<br>- restaurační moučníky<br>- sladké pokrmy<br>- ovocné saláty | **18** |
| | | | | | Celkem za blok **B2** | distanční **0** denní **54** |

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B3** | **T1** | **Opakování a procvičování**<br>Mezipředmětové vztahy: Technologie, Potraviny a výživa, Administartiva, Matematika<br>Průřezová témata: - charakteristické znaky práce ,- vliv prostředí na lidské zdraví ,- morálka ,- odpovědnost | - využívá znalostí o potravinách a výživě při výběruvhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů<br>- hospodárně nakládá při práci se surovinami<br>- pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavenímve výrobním středisku<br>- volí vhodné suroviny a technologické postupy pro přípravu pokrmů. | - chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly<br>,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání<br>,- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky<br>,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování<br>,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce | - opakování a procvičování za 1.pololetí | **2**<br>**0** |
| | | | | | Celkem za blok **B3** distanční **0** denní | | **2** |
| **B4** | **T1** | **Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, HACCP požární prevence.**<br>Mezipředmětové vztahy: Technologie, Stolničení, Občanská nauka, Potraviny a výživa<br>Průřezová témata: - charakteristické znaky práce ,- vliv prostředí na lidské zdraví | - vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP<br>- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>- uvede základní bezpečnostní požadavky při práci se stroji a zařízeními na pracovišti a dbá na jejich dodržování<br>- při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy<br>- uplatňuje požadavky na hygienu<br>- uvede příklad bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci<br>- poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti<br>- uvede povinosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu<br>- rozezná kritické hygienické body dle systému HACCP<br>- objasní účel kritických bodů a jejich fungování v praxi | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik<br>,- 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)<br>,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti | - proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti. seznámení s pravidly systému HACCP- kritické body. - pracovní smlouvy -odpovědnost za škody způsobené - hmotná odpovědnost<br>- seznámení s pravidly poskytování první pomoci.<br>- hygienické předpisy v gastronomii | **1**<br>**0** |

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Mezipředmětové vztahy | Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B4** | **T2** | **Seznámení žáků s učebním plánem. Provozovna a její zařízení.Povinnosti pracovníků v pohostinství.** | Technologie<br>Stolničení<br>Potraviny a výživa<br>Občanská nauka | | - orientuje se v učebním plánu za daný školní rok<br>- rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce<br>- popíše jednotlivé pracovní pozice a organizaci práce ve výrobních a odbytových střediscích<br>- orientuje se na přidělené provozovně | - znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence | - seznámení žáků s učebním plánem<br>- provozovna a její zařízení<br>- povinnosti pracovníků v pohostinství<br>- seznámení s předpisy souvisejícími s odbytem výrobků a služeb | **1** | |
| | | | | | | | Celkem za blok **B4** | distanční **0** | denní **2** |
| **B5** | **T1** | **Komunikace ve službách** | Český jazyk<br>Cizí jazyk<br>Stolničení<br>Občanská nauka | - osobnost a její rozvoj<br>,- komunikace<br>,- vyjednávání<br>,- řešení konfliktů | - uplatňuje pravidla společenského chování a zásady profesního vystupování i prychologické základy jednání se zákazníkem<br>- pečuje o zevnějšek a snaží se o kultivovaný projev<br>- komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou<br>- rozlišuje různé typy hostů, reaguje na jejich chování<br>- řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na individualní zvláštnosti hosta<br>- komunikuje s hosty v cizím jazyce, respektuje národní mentalitu a zvyklosti<br>- uplatňuje estetická hlediska pro formování prostředí<br>- vhodně uplatňuje verbální i neverbální komunikace | - chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- 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<br>,- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky<br>,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu<br>,- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení<br>,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování<br>,- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností<br>,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly | - osobnost, vzhled<br>- pravidla společenského chování<br>-společenské chování a profesní vystupování<br>- typy hostů<br>- procvičování získaných dovedností<br>- profesní vystupování a komunikace v češtině i v cizím jazyce<br>- verbální a neverbální komunikace | **8**<br>**0** | |

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin<br>Denní<br>Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | |
| **B5** | **T2** | **Základy obsluhy** | - připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho skončení<br>- rozlišuje malý a velký stolní inventář a vhodně ho používá podle způsobu servisu podávaného pokrmu a nápoje a vhodně ho ošetřuje<br>- ovládá techniku jednoduché obsluhy<br>- příjmá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů<br>- charakterizuje pomůcky číšníka a pracuje s nimi<br>- chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze<br>- rozlišuje různé typy hostů, reaguje na jejich chování, uplatňuje pravidla společenského chování i psychologické základy jednání | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností<br>,- ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy<br>,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti<br>,- společensky vystupovat a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně<br>,- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností<br>,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly | - příprava a údržba pracoviště<br>- malý a velký stolní inventář<br>- inventář, údržba, použití<br>- technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze<br>- základní společenská a profesní pravidla | **22**<br>**0** |
| Stolničení<br>Český jazyk<br>Občanská nauka | | | | | | |
| **T3** | | **Odbyt a obsluha-skladování** | -rozlišuje druhy a způsoby odbytu výrobků a služeb, volí vhodné formy<br>- zajišťuje odbyt výrobků a služeb<br>- příjmá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů<br>- ovládá techniku jednoduché obsluhy<br>- vypočítá jednoduché kalkulace ceny<br>- uvede způsob skladování potravin a nápojů | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností<br>,- ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy<br>,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti<br>,- společensky vystupovat a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně<br>,- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností<br>,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly<br>,- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích | - technika jednoduché obsluhy<br>- přejímka pokrmů a nápojů<br>- skladování- zásobovací činnost<br>- zásobové činnosti | **18**<br>**0** |
| Stolničení<br>Cizí jazyk<br>Potraviny a výživa<br>Technologie<br>Občanská nauka<br>Matematika<br>Ekonomika<br>Potraviny a výživa | | | | | | |
| - komunikace<br>,- řešení konfliktů<br>,- morálka<br>,- odpovědnost | | | | | | |

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin<br>Denní<br>Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | |
| **B5** | **T4** | **Odbyt a obsluha-snídaně** | - zajišťuje odbyt výrobků a služeb<br>- charakterizuje různé způsoby obsluhy<br>- připraví pracoviště před zahájením provozu udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho skončení<br>- popíše servis snídaní formou Table d´ hôte<br>- propaguje moderní formy snídaní<br>- jazykově správě komunikuje v cizích jazycích se zákazníkem, spolupracovníky a obchodními partnery<br>- pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu a servisu, podávaného pokrmu a nápoje<br>- udržuje a ošetřuje inventář<br>- aplikuje techniku jednoduché obsluhy při podávání snídaní<br>- vysvětlí správně způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností<br>,- ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy<br>,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti<br>,- společensky vystupovat a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně<br>,- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností<br>,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly | - systémy a formy obsluhy<br>- způsoby obsluhy<br>- snídaně -rozdělení<br>- servis snídaní formou -Table d´ hôte | **22**<br><br>**0** |

Mezipředmětové vztahy: Stolničení, Cizí jazyk, Potraviny a výživa, Technologie, Matematika

Celkem za blok **B5** distanční **0** denní **70**

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin<br>Denní<br>Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | |
| **B6** | **T1** | **Opakování a procvičování**<br><br>Stolničení<br>Technologie<br>Potraviny a výživa<br>Matematika<br>Cizí jazyk<br>Český jazyk<br>Občanská nauka<br><br>- komunikace<br>,- vyjednávání<br>,- řešení konfliktů<br>,- morálka<br>,- odpovědnost | - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii<br>- rozlišuje malý a velký stolní inventář<br>- volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb<br>- profesionálně jedná v souladu se společenským chováním<br>- jazykově správně komunikuje v cizích jazycích<br>-zvládá řešení různých komunikativních a interpersonálních situací (včetně konfliktních a zátěžových) | - ovládat druhy a techniku odbytu<br>,- volit vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používat vhodný inventář<br>,- dbát na estetiku při pracovních činnostech<br>,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky<br>,- mít přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravován<br>,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek<br>,- sjednávat odbyt výrobků a služeb, provádět vyúčtování<br>,- připravil podklad pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu<br>,- kalkulovat cenu výrobků a služeb<br>,- sestavovat nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii<br>,- 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<br>,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly<br>,- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností | - opakování a procvičování za 2.pololetí 1.ročníku | **2**<br><br>**0** |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Celkem za blok | **B6** | distanční | **0** | denní | **2** |
| Celkem za ročník | **2** | distanční | **0** | denní | **150** |

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **3** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin<br>Denní<br>Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | |
| **B1** | **T1** | **Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, HACCP požární prevence.**<br><br>Technologie<br>Stolničení<br>Občanská nauka<br>Potraviny výživa<br><br>- vliv prostředí na lidské zdraví<br>,- charakteristické znaky práce | - vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP<br>- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii<br>- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>- uvede základní bezpečnostní požadavky při práci se stroji a zařízeními na pracovišti a dbá na jejich dodržování<br>- při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy<br>- uvede příklad bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci<br>- poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti<br>- uvede povinosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu<br>- objasní účel kritických bodů HACCP<br>- uplatňuje účel kritických bodů a jejich fungování v praxi<br>- dodržuje předpisy o ochraně životního prostředí | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik<br>,- 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)<br>,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout<br>,- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti | - proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti<br>- seznámení s pravidly systému HACCP<br>- seznámení s pravidly poskytování první pomoci | **3**<br>**0** |

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | Denní |
| | | Průřezová témata | | | | Dist. |
| **B1** | **T2** | **Seznámení žáků s učebním plánem. Provozovna a její zařízení.Povinnosti pracovníků v pohostinství.**<br><br>Technologie<br>Stolničení<br>Potraviny a výživa<br>Občanská nauka<br><br>- morálka<br>,- odpovědnost | - orientuje se v učebním plánu za daný školní rok<br>- rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce<br>- charakterizuje organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém a výrobním středisku<br>- popíše jednotlivé pracovní pozice ve výrobních a odbytových střediscích<br>- orientuje se na přidělené provozovně<br>- 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana)<br>,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce | - seznámení žáků s učebním plánem<br>- provozovna a její zařízení<br>- povinnosti pracovníků v pohostinství | **1**<br><br>**0** |

Celkem za blok **B1** distanční **0** denní **4**

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin<br>Denní<br>Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | |
| **B2** | **T1** | **Technologie přípravy pokrmů-jateční masa** | - připravuje běžné pokrmy z jatečních mas podle technologických postupů<br>- volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje, kontroluje kvalitu a expeduje hotové výrobky<br>- ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin<br>- hospodárně nakládá s potravinami, energiemi a pitnou vodou, s odpady a obaly nakládá podle předpisu<br>- pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou<br>- uvede způsob skladování jednotlivých druhů potravin, nápojů, polotovarů a vlastních výrobků<br>- vysvětlí označení potravin na etiketě | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana)<br>,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce | - rozdělení a použití jatečních mas<br>- normování pokrmů<br>- využití, zpracování a skladování jatečních mas | **14**<br><br>**0** |

Technologie
Potraviny a výživa
Matematika

- komunikace
,- morálka
,- odpovědnost
,- vliv prostředí na lidské zdraví

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | Denní |
| | | Průřezová témata | | | | Dist. |
| **B2** | **T2** | **Technologie přípravy pokrmů- masa** | - připravuje běžné pokrmy z jatečních mas podle technologických postupů<br>- využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů<br>- hospodárně nakládá se surovinami<br>- pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou<br>- provede jednoduché propočty spotřeby a velikosti nákupu<br>- vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů<br>- vysvětlí označení potravin na etiketě | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana)<br>,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce | - jateční masa a ostatní méně používaná masa<br>- rozdělení a použití méně používaných mas<br>- využití, zpracování a skladování mas<br>- zásobovací činnost | **14**<br>**0** |

Technologie
Potraviny a výživa
Zařízení provozoven
Ekonomika

- komunikace
,- morálka
,- odpovědnost
,- vliv prostředí na lidské zdraví

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin<br>Denní<br>Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | |
| **B2** | **T3** | **Technologie přípravy pokrmů- ryby** | - využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů<br>- hospodárně nakládá se surovinami<br>- pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou<br>- vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů<br>- provede jednoduché propočty a spotřeby nákupu | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana)<br>,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce | - rozdělení a použití ryb<br>- normování pokrmů, zásobovací činnost<br>- využití, zpracování a skladování ryb | **10**<br>**0** |
| | | Technologie<br>Potraviny a výživa<br>Ekonomika | | | | |
| | | - komunikace<br>,- morálka<br>,- odpovědnost<br>,- vliv prostředí na lidské zdraví | | | | |

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **3** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B2** | **T4** | **Technologie přípravy pokrmů- drůbež** | - využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů<br>- hospodárně nakládá se surovinami<br>- pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou<br>- vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů<br>-provede jednoduché propočty a spotřeby nákupu | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana)<br>,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce | - rozdělení a použití drůbeže<br>- využití, zpracování a skladování drůbeže<br>- zásobovací činnost | **15**<br><br>**0** | |
| Technologie<br>Potraviny a výživa<br>Ekonomika | | | | | | | |
| - komunikace<br>,- morálka<br>,- odpovědnost<br>,- vliv prostředí na lidské zdraví | | | | | | | |

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin<br>Denní<br>Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **B2** | **T5** | **Technologie přípravy pokrmů- mletá masa**<br>Mezipředmětové vztahy<br>Technologie<br>Potraviny a výživa<br>Ekonomika<br>Průřezová témata | -ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin<br>- využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů<br>- připravuje běžné pokrmy z masa, přílohy, bezmasé pokrmy, polévky, teplé i studené předkrmy a výrobky studené kuchyně podle technologických postupů<br>- hospodárně nakládá se surovinami<br>- pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou<br>- vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů<br>- provede jednoduché propočty a spotřeby a velikosti nákupu | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana)<br>,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce | - mletá masa- použití<br>- využití, zpracování a skladování mletého masa<br>- studená kuchyně<br>- příprava pokrmů studené kuchyně<br>- příprava teplých předkrmů<br>- zásobovací činnost -skladování | **8**<br>**0** |

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | Denní |
| | | Průřezová témata | | | | Dist. |
| **B2** | **T6** | **Technologie přípravy pokrmů- omáčky** | - uvede základní rozdělení a příklady jednotlivých omáček<br>- orientuje se v recepturách základních omáček<br>- zvolí vhodné doplňky a přílohy<br>- připravuje běžné pokrmy z masa, přílohy, bezmasé pokrmy, polévky, omáčky, teplé i studené předkrmy a výrobky studené kuchyně podle technologických postupů | - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání<br>,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky<br>,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný<br>,- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky<br>,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí<br>,- 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana)<br>,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce | - omáčky- rozděleníomáček- význam<br>- úprava omáček<br>- klasické české omáčky | **14**<br><br>**0** |

Technologie
Potraviny a výživa

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B2** | **T7** | **Opakování a procvičování** | - využívá znalostí o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů<br>- hospodárně nakládá při práci se surovinami<br>- pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavenímve výrobním středisku<br>- rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce<br>- volí vhodné suroviny a technologické postupy pro přípravu pokrmů<br>- připravuje běžné pokrmy z masa, příloy, bezmasé pokrmy, polévky, omáčky, teplé i studené předkrmy a výrobky studené kuchyně podle technologických postupů<br>- skladuje správně potraviny a nápoje¨<br>- pracuje s technickým a technologickým zařízením 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana)<br>,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce | - opakování a procvičování za 1.pololetí 2. ročníku | **2**<br>**0** | |

Mezipředmětové vztahy:
Technologie
Potraviny a výživa
Matematika

Průřezová témata:
- komunikace
,- morálka
,- odpovědnost
,- vliv prostředí na lidské zdraví

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Celkem za blok | **B2** | distanční | **0** | denní | **77** | |

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **3** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B3** | **T1** | **Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, HACCP požární prevence.** | - vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP<br>- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii<br>- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>- uvede základní bezpečnostní požadavky při práci se stroji a zařízeními na pracovišti a dbá na jejich dodržování<br>- při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy<br>- uvede příklad bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci<br>- poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti<br>- uvede povinosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu<br>- objasní účel kritických bodů HACCP<br>- uplatňuje účel kritických bodů a jejich fungování v praxi<br>- dodržuje předpisy o ochraně životního prostředí | | - proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti<br>- seznámení s pravidly systému HACCP<br>- seznámení s pravidly poskytování první pomoci | **1** | |
| | **T2** | **Seznámení žáků s učebním plánem. Provozovna a její zařízení.Povinnosti pracovníků v pohostinství.** | - orientuje se v učebním plánu za daný školní rok<br>- rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce<br>- charakterizuje organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém a výrobním středisku<br>- popíše jednotlivé pracovní pozice ve výrobních a odbytových střediscích<br>- orientuje se na přidělené provozovně<br>- popíše organizaci práce ve výrobním středisku | | - seznámení žáků s učebním plánem<br>- provozovna a její zařízení<br>- povinnosti pracovníků v pohostinství | **1** | |

Celkem za blok **B3** distanční **0** denní **2**

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin<br>Denní<br>Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | |
| **B4** | **T1** | **Jednoduchá obsluha-jídelní lístek, servis obědů a večeří**<br><br>Technologie<br>Stolničení<br>Cizí jazyk<br>Ekonomika<br>Matematika | - připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení<br>- je seznámen s předpisy souvisejícími s odbytem výrobků a služeb<br>- pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář<br>- ovládá techniku jednoduché obsluhy<br>- vyzkouší způsoby nakládání s tržbami, pracuje se zúčtovací technikou<br>- uplatňuje společenské chování a profesní vytupování, dodržuje profesní etiku, zdržuje se xenofobních projevů<br>- komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou<br>- komunikuje s hosty i v cizím jazyce, respektuje národní mentalitu a zvyklosti včetně multikulturního soužití<br>-rozlišuje různé typy hostů, reaguje na jejich chování s využitím poznatků z psychologie<br>- sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy<br>- uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku<br>- sestaví jídelní lístek, nápojový lístek a menu pro různé příležitosti<br>- sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro různá odbytová střediska a stanovuje způsob obsluhy<br>-volí vhodné zdroje a odpovídající techniku k vyhledávání požadované informace<br>-orientuje se v získaných informacích, třídí je analyzuje, vyhodnocuje, zaznamenává a uchovává textové, numerické i grafické informace. | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik<br>,- 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)<br>,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout<br>,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování<br>,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy<br>,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti<br>,- společensky vystupovat a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně<br>,- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností<br>,- sestavovat jídelní lístky a menu podle gastronomických pravidel, a dalších hledisek | - technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze<br>- příprava pracoviště na provoz<br>- servis obědů a večeří<br>- dodržování zásad stolování<br>- způsoby obsluhy- gastronomická pravidla<br>- komunikace s hosty<br>- společenské chování a profesní vystupování<br>- typy zákazníků a psychologické základy jednání<br>- seznámení se způsoby předávání objednávek a vyúčtováním<br>- jídelní lístek<br>-práce s informacemi<br>- gastronomická pravidla při sestavování jídelního lístku, nápojového lístku, menu<br>- náležitosti jídelního, nápojového lístku a vícechodového menu<br>- formy prodeje restaurační a hotelové obsluhy | **25**<br>**0** |

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin<br>Denní<br>Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | |
| **B4** | **T2** | **Jednoduchá obsluha- Pivo** | - připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení<br>- rozlišuje druhy odbytových středisek a jejich vybavení<br>- pracuje s technickým a technologickým zařízením v odbytovém středisku<br>- pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář<br>- ovládá techniku jednoduché obsluhy<br>- ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů<br>- uplatňuje společenské chování a profesní vytupování, dodržuje profesní etiku, zdržuje se xenofobních projevů<br>-v kontaktu se zákazníkem respektuje národní mentalitu a aspekty multikulturního soužití.<br>- chová se profesionálně a řeší možné nehody přo obsluze<br>- komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou<br>- rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, uvede jejich využití a podávání z různých hledisek<br>- orientuje se ve skladu, ve vedení evidence zásob | - nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik<br>,- 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)<br>,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout<br>,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování<br>,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- efektivně hospodařit s finančními prostředky<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy<br>,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti<br>,- společensky vystupovat a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně<br>,- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností | - pivo - druhy, čepování piva a servis piva<br>- příprava a servis studených a teplých nápojů<br>- dodržování zásad stolování<br>- způsoby obsluhy<br>- gastronomická pravidla<br>- komunikace s hosty<br>- zvláštnosti cizích kultůr<br>- příprava pracoviště na provoz<br>- společenské chování a profesní vystupování<br>- správné skladování a ošetřování<br>- použití vhodného inventáře<br>- vybavení a zařízení skladů na úseku obsluhy | **14**<br>**0** |

Stolničení
Český jazyk
Cizí jazyk
Potraviny a výživa
Matematika

- morálka
,- odpovědnost
,- komunikace
,- vyjednávání
,- řešení konfliktů

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B4** | **T3** | **Technika podávání nápojů** | - připraví a podá nápoje s použitím vhodného inventáře<br>- charakterizuje vhodný inventář na nápoje<br>- ovládá techniku podávání a ošetření nápojů.<br>- rozlišuje vhodný inventář při podávání nápojů<br>- charakterizuje pomůcky barmana, číšníka a sommeliera<br>- orientuje se ve značkách lihovin<br>- připravuje teplé nápoje běžně zařazené na jídelním lístku<br>- převádí měrné jednotky<br>- při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními předpisy<br>- ulatňuje požadavky na hygienu v gastronomii<br>- pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, udržuje a ošetřuje inventář<br>- poskytne odborný servis nápojů , ovládá základní dovednosti při přípravě.<br>- rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, uvede jejich využití a podávání z různých hledisek<br>- vyzná se v označení nápojů a v údajích na etiketě<br>- komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou | - nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik<br>,- 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)<br>,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout<br>,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování<br>,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- efektivně hospodařit s finančními prostředky<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy<br>,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti<br>,- společensky vystupovat a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně<br>,- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností | - káva a ostatní teplé nápoje<br>- příprava různých druhů kávy- servis kávy<br>- použití a znalost práce s kávovary<br>- inventář používaný v kavárnách<br>- víno - druhy vín<br>- servis bílého, růžového a červeného vína<br>- servis šumivého vína<br>- inventář používaný ve vinárnách<br>- druhy vín a jejich teploty<br>- bary- zařízení barů- barový inventář<br>- druhy míchaných nápojů<br>- příprava barů na provoz<br>- barový lístek- obsluha v baru | **20**<br>**0** | |

Stolničení
Potraviny a výživa
Matematika

- komunikace
,- vyjednávání
,- odpovědnost

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B4** | **T4** | **Ubytovací zařízení**<br>Stolničení<br>- vyjednávání<br>,- řešení konfliktů<br>,- odpovědnost<br>,- komunikace | - ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy<br>- dodržuje zádady práce číšníka room servisu<br>-objasní příčiny nezaměstnanosti | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku | - room servis - zásady práce<br>- servis na pokojích<br>-nezaměstnanost-příčiny | **8**<br>**0** |
| | **T5** | **Složitá obsluha**<br>Stolničení<br>Technologie<br>Potraviny a výživa | - ovládá techniku jednoduché i základní formy složité obsluhy<br>- charakterizuje různé způsoby obsluhy<br>- profesionálně jedná v souladu se společenským chováním<br>- aplikuje zásady složité obsluhy do praxe<br>- používá vhodný inventář<br>- chová se profesionálně řeší možné nehody při obsluze<br>- popíše učetní doklady související s pohybem peněz a evidencí majetku | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku | - základní pravidla složité obsluhy<br>- základní forma složité obsluhy - překládání pokrmů<br>- sestavování slavnostního menu<br>- podávání jednotlivých chodů slavnostního menu<br>- účetní doklady | **8**<br>**0** |
| | **T6** | **Opakování a procvičování**<br>Stolničení<br>Technologie<br>Potraviny a výživa<br>Matematika<br>Ekonomika<br>Cizí jazyk<br>- morálka<br>,- odpovědnost<br>,- komunikace<br>,- vyjednávání<br>,- řešení konfliktů | - připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení<br>- zajišťuje odbyt výrobků a služeb<br>- ovládá techniku jednoduché i základní formy složité obsluhy<br>- ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů<br>- pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář<br>- při obsluze, běžné udržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy<br>- komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou<br>- sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro různá odbytová střediska a stanovuje způsob obsluhy<br>- rozlišuje druhy odbytových středisek a jejich vybavení | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- organizovat a koordinovat činnosti pracovních týmů ve výrobě a v odbytu<br>,- organizačně zajišťovat přípravu, průběh a ukončení gastronomických akcí<br>,- organizovat a smluvně zajišťovat zásobovací a odbytovou činnost. | - opakování a procvičování za 2.pololetí 2.ročníku | **2**<br>**0** |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Celkem za blok | **B4** | distanční | **0** | denní | **77** |
| Celkem za ročník | **3** | distanční | **0** | denní | **160** |

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **4** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin<br>Denní<br>Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | |
| **B1** | **T1** | **Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, HACCP požární prevence.** | - vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP<br>- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>- uvede základní bezpečnostní požadavky při práci se stroji a zařízeními na pracovišti a dbá na jejich dodržování<br>- při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy<br>- uvede příklad bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci<br>- poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti<br>- uvede povinosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu<br>- rozezná kritické body dle systému HACCP<br>- uplatňuje účel kritických bodů a jejich fungování v praxi | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik<br>,- 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)<br>,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání | - proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti<br>- seznámení s pravidly systému HACCP<br>- seznámení s pravidly poskytování první pomoci | **3**<br>**0** |

Technologie
Stolničení
Občanská nauka

- charakteristické znaky práce: pracovní doba
,- charakteristické znaky práce: možnosti kariéry

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | Denní |
| | | Průřezová témata | | | | Dist. |
| **B1** | **T2** | **Seznámení žáků s učebním pláne. Provozovna a její zařízení.Povinnosti pracovníků v pohostinství.**<br><br>Technologie<br>Stolničení<br>Potraviny a výživa<br><br>- charakteristické znaky práce: možnosti kariéry<br>,- charakteristické znaky práce: společenská prestiž | - orientuje se v učebním plánu za daný školní rok<br>- rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce<br>- popíše jednotlivé pracovní pozice ve výrobních a odbytových střediscích<br>- orientuje se na přidělené prpovozovně<br>- popíše organizaci práce ve výrobním středisku 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik<br>,- 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)<br>,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí | - seznámení žáků s učebním plánem<br>- provozovna a její zařízení<br>- povinnosti pracovníků v pohostinství | **1**<br><br>**0** |

Celkem za blok **B1** distanční **0** denní **4**

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **4** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | |
| **B2** | **T1** | **Technologie přípravy pokrmů- minutkové pokrmy** | - volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje, kontroluje kvalitu a expeduje hotové výrobky<br>- ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin<br>- využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů<br>- hospodárně nakládá se surovinami<br>- pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou<br>- vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů<br>- vyzná se v označení nápojů a v údajích na etiketě | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik<br>,- 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)<br>,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy<br>,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti<br>,- společensky vystupovat a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně<br>,- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností | - minutkové pokrmy<br>- rozdělení a použití jednotlivých druhů minutkových mas | **12**<br>**0** |
| | | Technologie<br>Potraviny a výživa | | | | |
| | | - komunikace<br>,- morálka<br>,- odpovědnost<br>,- vliv prostředí na lidské zdraví | | | | |

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | Denní |
| | | Průřezová témata | | | | Dist. |
| **B2** | **T2** | **Technologie přípravy pokrmů- mezinárodní kuchyně** | - dohotovuje a expeduje pokrmy<br>-ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin<br>- využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů<br>- ovládá přípravu pokrmů zahraničních kuchyní, používá speciální inventář<br>- je připraven organizovat práci ve výrobním středisk<br>- hospodárně nakládá se surovinami<br>- vyzná se v označení nápojů a v údajích na etiketě<br>- orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik<br>,- 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)<br>,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy<br>,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti<br>,- společensky vystupovat a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně<br>,- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností | - mezinárodní kuchyně<br>- příprava pokrmů zahraničních kuchyní | **10**<br><br>**0** |

Technologie
Potraviny a výživa
Občanská nauka

- komunikace
,- morálka
,- odpovědnost
,- vliv prostředí na lidské zdraví

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **4** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B2** | **T3** | **Technologie přípravy pokrmů- česká kuchyně** | - dohotovuje a expeduje pokrmy<br>-ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin<br>- využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů<br>- hospodárně nakládá se surovinami<br>- pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou<br>- vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů<br>- využívá a kontroluje zařízení skladu potravin, eviduje pohyb zásob<br>- připravuje typické národní pokrmy, orientuje se v regionálních kuchyních | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik<br>,- 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)<br>,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy<br>,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti<br>,- společensky vystupovat a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně<br>,- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností<br>,- mít odpovědný postoj k vlastní profesní kariéře, být připraveni přizpůsobovat se měnícím pracovním podmínkám a celoživotně se vzdělávat | - česká kuchyně<br>- krajové speciality<br>- normování pokrmů<br>- využití, zpracování a skladování potravin | **16**<br><br>**0** | |

Technologie
Potraviny a výživa
Občanská nauka

- komunikace
,- morálka
,- odpovědnost
,- vliv prostředí na lidské zdraví

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin<br>Denní<br>Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | |
| **B2** | **T4** | **Technologie přípravy pokrmů- nové trendy v gastronomii**<br><br>Technologie<br>Potraviny a výživa | - využívá nová technologická zařízení a moderní postupy, vyhledává potřebné informace<br>- použije vhodný druh pokrmu podle příležitosti a místa konání, ovládá zprávný pracovní postup<br>- pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším zařízením ve výrobním středisku<br>- volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik<br>,- 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)<br>,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy<br>,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti<br>,- společensky vystupovat a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně<br>,- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností | - nové trendy v gastronomii<br>- zážitková gastronomie | **11**<br><br>**0** |

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin<br>Denní<br>Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | |
| **B2** | **T5** | **Alternativní stravování** | - charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle různých kritérií<br>- je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců a respektuje je<br>- připravuje pokrmy pro alternativní formy stravování | - ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy<br>,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti<br>,- společensky vystupovat a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně<br>,- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností<br>,- 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik<br>,- 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)<br>,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí | - způsoby stravování, alternativní strava<br>- příprava pokrmů pro vybrané skupiny osob | **6**<br>**0** |

Technologie
Potraviny a výživa

- morálka
,- komunikace
,- odpovědnost
,- vliv prostředí na lidské zdraví

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **4** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | Denní |
| | | Průřezová témata | | | | Dist. |
| **B2** | **T6** | **Opakování procvičování** | - dohotovuje a expeduje pokrmy<br>- ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin<br>- využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů<br>- volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje , kontroluje kvalitu a expeduje hotové výrobky<br>- ovládá přípravu pokrmů zahraničních kuchyní, používá speciální inventář<br>- je připraven organizovat práci ve výrobním středisk<br>- hospodárně nakládá se surovinami<br>- orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání<br>- je připraven organizovat prácí ve výrobním středisku<br>- pracuje s výživovými a technologickými normami, s hygienickými předpisy a recepturami pro přípravu pokrmů a s odbornou literaturou | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik<br>,- 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)<br>,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy<br>,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti<br>,- společensky vystupovat a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně<br>,- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností | - opakování a procvičování<br>- za 1 čtvrtletí prvního pololetí 3.ročníku | **2**<br><br>**0** |

Technologie
Potraviny a výživa
Občanská nauka
Matematika

Celkem za blok **B2** distanční **0** denní **57**

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B3** | **T1** | **Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, HACCP požární prevence.** | - vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP<br>- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>- uvede základní bezpečnostní požadavky při práci se stroji a zařízeními na pracovišti a dbá na jejich dodržování<br>- při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy<br>- uvede příklad bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci<br>- poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti<br>- uvede povinosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu<br>- rozezná kritické body dle systému HACCP<br>- uplatňuje účel kritických bodů a jejich fungování v praxi | | - proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti<br>- seznámení s pravidly systému HACCP<br>- seznámení s pravidly poskytování první pomoci | **1** | |
| | **T2** | **Seznámení žáků s učebním pláne. Provozovna a její zařízení.Povinnosti pracovníků v pohostinství.** | - orientuje se v učebním plánu za daný školní rok<br>- rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce<br>- popíše jednotlivé pracovní pozice ve výrobních a odbytových střediscích<br>- orientuje se na přidělené prpovozovně<br>- popíše organizaci práce ve výrobním středisku | | - seznámení žáků s učebním plánem<br>- provozovna a její zařízení<br>- povinnosti pracovníků v pohostinství | **1** | |
| | | | | Celkem za blok **B3** | distanční **0** denní | | **2** |
| **B4** | **T1** | **Obsluha skupin**<br>Stolničení<br>Potraviny a výživa<br>Technologie<br>Matematika | - sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro různá odbytová střediska a stanovuje způsob obsluhy<br>- je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců a respektuje je<br>- řídí práci v různých formách obsluhy<br>- ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy<br>- pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobů servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář<br>- připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- organizovat a koordinovat činnosti pracovních týmů ve výrobě a v odbytu<br>,- organizačně zajišťovat přípravu, průběh a ukončení gastronomických akcí<br>,- organizovat a smluvně zajišťovat zásobovací a odbytovou činnost. | - obsluha skupin<br>- základní pravidla obsluhy skupin<br>- sestavování jednoduchého a složitého menu<br>- servis jednotlivých chodů podávaného menu<br>- coffee break<br>- obědy a večeře podávané formou Table d' hôte | **31**<br>**0** | |

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin<br>Denní<br>Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | |
| **B4** | **T2** | **Odbyt a obsluha-**<br><br>Stolničení<br>Cizí jazyk<br>Matematika<br>Ekonomika<br>Informatika<br>Potraviny a výživa<br><br>- morálka<br>,- odpovědnost<br>,- komunikace<br>,- vyjednávání<br>,- řešení konfliktů | - připravuje slavnostní hostiny a připravuje potřebnou dokumentaci<br>- vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním a stravovacím provozem věcně, jazykově a formálně správně, ve shodě s normalizovanou úpravou písemností<br>-přijme objednávku, provede vyučtování s hostem a objednavatelem<br>-zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce, připraví podklady pro vyučtování<br>-používá způsoby nakládání s tržbami pracuje se zůčtovací technikou<br>- stanovuje ceny gastronomických výrobků a služeb<br>- využívá odborných znalostí při sestavě vhodných porkmů a nápojů<br>- používá gastronomická pravidla<br>- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci<br>- uplatňuje požadavky hygienu v gastronomii<br>- pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobů servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář<br>-používá nejběžnější platební nástroje,smění peníze podle kurzovního lístku<br>- ovládá techniku jednoduché a složité obsluhy a její různé formy podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti<br>- stanoví ceny gastronomických výrobků a služeb<br>- je připraven organizovat práci v odbytovém středisku<br>- uplatňuje pravidla společenského chování a zásady profesního vystupování i psychologické základy, jednání s podřízenými, nadřízenými, zákazníkem, obchodními a pracovními partnety<br>- orientuje se v činnosti bank a bankovním styku, používá nejběžnější platební nástroje, smění peníze podle kurzovního lístku | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- efektivně hospodařit s finančními prostředky<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- organizovat a koordinovat činnosti pracovních týmů ve výrobě a v odbytu<br>,- organizačně zajišťovat přípravu, průběh a ukončení gastronomických akcí<br>,- organizovat a smluvně zajišťovat zásobovací a odbytovou činnost. | - slavnostní hostiny - bankety<br>- význam a druhy hostin<br>- příprava pracoviště<br>- příprava, tvary tabulí<br>- sestavování slavnostního menu<br>- protokol ke slavnostní hostině - využití techniky v komunikaci<br>- seznámení se způsoby předávání objednávek a vyúčtováním<br>- platební styk v národní a zahraniční měně<br>- stanovení cen<br>- organizační zařízení<br>- způsoby obsluhy - podávání jednotlivých chodů<br>- práce po skončení hostiny | **10**<br><br>**0** |

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin<br>Denní<br>Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | |
| **B4** | **T3** | **Ubytovací zařízení**<br><br>Stolničení<br>Matematika<br>Cizí jazyk | - charakterizuje ubytovací zařízení<br>- vysvětlí funkci pracovníka recepce<br>- orientuje se v zásadách organizace práce v odbytových střediscích a ubytovacích zařízeních<br>- komunikuje s hosty i v cizím jazyce | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- organizovat a koordinovat činnosti pracovních týmů ve výrobě a v odbytu<br>,- organizačně zajišťovat přípravu, průběh a ukončení gastronomických akcí<br>,- organizovat a smluvně zajišťovat zásobovací a odbytovou činnost. | - ubytovací zařízení<br>- zařízení hotelů, zásady styku s hostem<br>- hotelová hala + funkce recepce<br>- organizace práce v odbytových střediscích a ubytovacích zažízeních<br>- ostatní hotelové služby poskytované hostům - internet, fitness<br>- komunikace s hosty v cizím jazyce | **10**<br>**0** |

Celkem za blok **B4** distanční **0** denní **51**

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **4** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin<br>Denní<br>Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | |
| **B5** | **T1** | **Hotelový a restaurační management** | - charakterizuje hotelový a restaurační management<br>- komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou<br>-uplatňuje pravidla společenského chování a zásady profesního vystupování i psychologické základy jednání s podřízenými, nadřízenými, se zákazníkem s obchodními a pracovními partnery.<br>- dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků<br>- vybere vhodný reklamní prostředek pro určitý produkt<br>- použije nástroje pro podporu prodeje | - efektivně hospodařit s finančními prostředky<br>,- 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana)<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce<br>,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování<br>,- organizovat a koordinovat činnosti pracovních týmů ve výrobě a v odbytu<br>,- organizačně zajišťovat přípravu, průběh a ukončení gastronomických akcí<br>,- organizovat a smluvně zajišťovat zásobovací a odbytovou činnost.<br>,- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení<br>,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly | - hotelový a restaurační management<br>- jednotlivé funkce a jejich náplň<br>- profesionalita v oblasti péče o hosta<br>- marketingová strategie pracoviště<br>- komunikace s hostem v cizím jazyce<br>-verbální i neverbální komunikace | **4**<br>**0** |

Ekonomika
Cizí jazyk
Stolničení

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B5** | **T2** | **Opakování a procvičování** | - sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro různá odbytová střediska a stanovuje způsob obsluhy<br>- je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců a respektuje je<br>- připravuje slavnostní hostiny a připravuje potřebnou dokumentaci<br>- vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním a stravovacím provozem věcně, jazykově a formálně správně, ve shodě s normalizovanou úpravou písemností<br>- charakterizuje hotelový a restaurační management | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana)<br>,- efektivně hospodařit s finančními prostředky<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce<br>,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování<br>,- organizovat a koordinovat činnosti pracovních týmů ve výrobě a v odbytu<br>,- organizačně zajišťovat přípravu, průběh a ukončení gastronomických akcí<br>,- organizovat a smluvně zajišťovat zásobovací a odbytovou činnost.<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze<br>,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků | - opakování a procvičování<br>- za 1.pololetí 3.ročníku<br>- za 1.,2. a 3.ročník | **2**<br>**0** |

Stolničení
Technologie
Informatika
Ekonomika
Cizí jazyk

- morálka
,- odpovědnost
,- komunikace
,- vyjednávání
,- řešení konfliktů

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Celkem za blok | **B5** | distanční | **0** | denní | **6** |
| Celkem za ročník | **4** | distanční | **0** | denní | **120** |
| Celkem za předmět | **Odborný výcvik** | distanční | **0** | denní | **430** |

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **3** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B1** | **T1** | **Potraviny a nápoje.Rozdělení poživatin.Složení potravin.**<br>Mezipředmětové vztahy: Technologie, Odborný výcvik<br>Průřezová témata: - znalosti o významu biodiverzity a ochrany přírody a krajiny | - rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů technologického využití a významu ve výživě<br>- popíše výrobu základních druhů potravin<br>- uvede způsob skladování jednotlivých druhů potravin, nápojů a polotovarů a vlastních výrobků<br>- zdůvodní způsob využívání polotovarů<br>- vysvětlí označení potravin na etiketě<br>- charakterizuje doplňky v potravinách<br>- vysvětlí důvody používání | - 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<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)<br>,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání<br>,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky<br>,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný | Potraviny a nápoje<br>- základní rozdělení<br>- charakteristika potravin<br>- význam ve výživě<br>- skladování<br>- technologická využitelnost potravin<br>- principy potravinářské výroby<br>- potravinové doplňky<br><br>Složení potravin<br>- sacharidy<br>- bílkoviny<br>- tuky<br>- vitamíny<br>- minerální látky<br>- voda, vláknina<br>- energetická a biologická hodnota potravin | **1**<br>**11** | |
| | | | | | Celkem za blok **B1** distanční **11** denní | **1** | |
| **B2** | **T1** | **Potraviny rostlinného původu - ovoce**<br>Mezipředmětové vztahy: Technologie, Odborný výcvik<br>Průřezová témata: - biosféra v ekosystémovém pojetí | - rozlišuje a charakterizuje ovoce z hlediska druhů technologického využití a významu ve výživě<br>- kombinuje jednotlivé potraviny a druhy ovoce v souladu se zásadami zdravé výživy<br>- uvede způsob zpracování, skladování a konzervace jednotlivých druhů ovoce | - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky<br>,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)<br>,- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje | Potraviny rostlinného původu<br>Ovoce - charakteristika<br>- složení<br>- druhy<br>- skladování<br>- konzervace<br>- výrobky z ovoce | **0**<br>**2** | |
| | **T2** | **Potraviny rostlinného původu -zelenina**<br>Mezipředmětové vztahy: Technologie, Odborný výcvik<br>Průřezová témata: - možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě<br>- nástroje právní | - rozlišuje a charakterizuje zeleninu z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě<br>- uvede způsob skladování jednotlivých druhů zeleniny<br>- na základě znalosti o složení jednotlivých druhů zeleniny navrhuje kombinace zeleniny a ostatních druhů potravin při přípravě pokrmů v souladu se zásadami zdravé výživy | - 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<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)<br>,- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání | Potraviny rostlinného původu<br>Zelenina<br>- charakteristika<br>- složení<br>- druhy<br>- skladování<br>- konzervace<br>- výrobky ze zeleniny | **0**<br>**2** | |

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B2** | **T3** | **Potraviny rostlinného původu - brambory**<br><br>Odborný výcvik<br>Technologie<br><br>- informační a komunikační technologie | - rozlišuje a charakterizuje brambory z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě<br>- na základě znalosti o složení navrhuje kombinace potravin při přípravě pokrmů v souladu se zásadami zdravé výživy<br>- zná a v praxi dodržuje skladovací zásady tak, aby při skladování docházelo k co nejmenším ztrátám nutriční hodnoty | - 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<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)<br>,- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání | Potraviny rostlinného původu<br>Brambory<br>- charakteristika, složení<br>- rozdělení, druhy<br>- skladování<br>- průmyslové zpracování | **0**<br><br>**2** | |
| | **T4** | **Potraviny rostlinného původu - luštěniny**<br><br>Technologie<br>Odborný výcvik<br><br>- znalosti o vzájemných vztazích organismů a prostředí | - rozlišuje a charakterizuje luštěniny z hlediska druhů,<br>technologického využití a významu ve výživě<br>- uvede způsob skladování jednotlivých druhů luštěnin<br>- popíše přípravné práce při jejich zpracování | - rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání<br>,- 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<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) | Potraviny rostlinného původu<br>Luštěniny<br>- charakteristika<br>- složení<br>- druhy<br>- skladování<br>- konzervování<br>- průmyslové zpracování | **1**<br><br>**3** | |

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok / Téma / Název tématu<br>Mezipředmětové vztahy<br>Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin<br>Denní<br>Dist. |
|---|---|---|---|---|
| **B2 T5 Potraviny rostlinného původu - obiloviny**<br>Technologie<br>Odborný výcvik<br>- trh práce - požadavky zaměstnavatelů | - rozlišuje a charakterizuje obiloviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě<br>- uvede způsob skladování jednotlivých druhů obilovin<br>- popíše přípravné práce při jejich zpracování a skladování<br>- na základě znalosti o složení obilovin navrhuje využití obilovin při přípravě pokrmů v souladu se zásadami zdravé výživy<br>- zná a v praxi dodržuje skladovací zásady | - 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<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)<br>,- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání<br>,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat | Potraviny rostlinného původu<br>Obiloviny<br>- charakteristika<br>- složení<br>- druhy<br>- význam ve výživě<br>- skladování<br>- průmyslové zpracování | **1**<br>**2** |
| **T6 Potraviny rostlinného původu - houby**<br>Technologie<br>Odborný výcvik<br>- prevence negativních jevů | - rozlišuje a charakterizuje houby z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě<br>- uvede způsob skladování jednotlivých druhů hub<br>- popíše přípravné práce při jejich zpracování<br>- na základě znalosti o složení a vlastnostech navrhuje kombinace potravin při přípravě pokrmů v souladu se zásadami zdravé výživy<br>- zná a v praxi dodržuje skladovací zásady tak, aby nedocházelo k nežádoucím vlivům na jakost a zdravotní nezávadnost hub | - 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<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)<br>,- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání<br>,- 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 | Potraviny rostlinného původu<br>Houby<br>- charakteristika<br>- složení<br>- druhy<br>- skladování<br>- konzervace<br>- zpracování | **0**<br>**1** |
| | | | Celkem za blok **B2** distanční **12** denní | **2** |

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B3** | **T1** | **Pochutiny**<br>Mezipředmětové vztahy: Technologie; Stolničení; Odborný výcvik<br>Průřezová témata: - kultura | - rozlišuje a charakterizuje pochutiny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě<br>- stanoví jejich vhodné použití v optimálním množství při přípravě pokrmů a nápojů v souladu se zásadami zdravé výživy | - 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<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)<br>,- mít přehled o zdrojích informací a poradenských službách týkajících se vzdělávání a trhu práce<br>,- jednat aktivně při hledání zaměstnání, vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat sebe i svoji odbornost<br>,- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání | Pochutiny<br>- koření<br>- káva<br>- čaj<br>- kakao, čokoláda<br>- ostatní pochutiny<br>- charakteristika<br>- druhy<br>- význam ve výživě<br>- skladování<br>- průmyslové zpracování | **1**<br>**5** | |
| | **T2** | **Kypřící prostředky**<br>Mezipředmětové vztahy: Technologie; Odborný výcvik<br>Průřezová témata: - znalosti o biotických a biotických podmínkách života | - vyjmenuje jednotlivé druhy kypřících prostředků<br>- vysvětlí jejich funkci při přípravě pokrmů a jejich vliv na jakost hotových pokrmů a potravinářských výrobků<br>- popíše výrobu základních druhů kypřidel<br>- uvede způsob skladování jednotlivých druhů kypřících prostředků | - mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, požadavcích na výkon odborné kvalifikace a o základních pracovně-právních vztazích<br>,- 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<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)<br>,- mít odpovědný postoj k vlastní profesní kariéře, být připraveni přizpůsobovat se měnícím pracovním podmínkám a celoživotně se vzdělávat<br>,- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání | Kypřící prostředky<br>- rozdělení<br>- použití<br>- skladování<br>- výroba | **1**<br>**1** | |

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B3** | **T3** | **Řepný cukr, včelí med, sladidla**<br>Technologie<br>- trh práce - všeobecné vývojové trendy | - chápe význam cukrů a sladidel ve výživě<br>- vysvětlí jejich vliv na chuť, vzhled a jakost pokrmů a nápojů<br>- vysvětlí souvislost mezi spotřebou cukrů, zdravou výživou a zdravým životním stylem<br>- uvede příklady souvislosti mezi stravovacími návyky a civilizačními chorobami | - 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<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)<br>,- mít přehled o zdrojích informací a poradenských službách týkajících se vzdělávání a trhu práce<br>,- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání | Řepný cukr, včelí med, sladidla<br>- druhy<br>- význam ve výživě<br>- složení<br>- skladování<br>- použití při přípravě pokrmů a nápojů | **1**<br>**1** | |

Celkem za blok **B3** distanční **7** denní **3**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B4** | **T1** | **Potraviny živočišného původu - tuky**<br>Technologie<br>Odborný výcvik<br>- náboženství | - na základě vědomostí o složení a charakteru jednotlivých druhů tuků chápe jejich vliv na lidský organismus, jejich význam ve výživě<br>- volí jejich vhodné a přiměřené množství při přípravě pokrmů<br>- uvede příklady souvislosti mezi nesprávnými stravovacími návyky a civilizačními chorobami<br>- ovládá hygienické předpisy pro skladování tuků a manipuluje s nimi v souladu se zásadami HACCP | - 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<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)<br>,- jednat aktivně při hledání zaměstnání, vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat sebe i svoji odbornost<br>,- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání | Potraviny živočišného původu<br>- tuky<br>- rozdělení, druhy<br>- složení<br>- význam ve výživě<br>- skladování<br>- použití při přípravě pokrmů | **0**<br>**1** | |

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B4** | **T2** | **Potraviny živočišného původu - mléko a mléčné výrobky**<br>Technologie<br>Stolničení<br>Odborný výcvik<br>- znalosti o ekologické přizpůsobivosti | - na základě vědomostí o složení a charakteru jednotlivých druhů mléka a mléčných výrobků<br>- chápe jejich vliv na lidský organismus a význam ve výživě<br>- volí jejich vhodnou skladbu při přípravě pokrmů<br>- zná skladovací podmínky jednotlivých druhů mléka a mléčných výrobků<br>- navrhuje jejich správné uložení při skladování<br>- ověří si poznatky v rámci odborného výcviku<br>- ovládá hygienické předpisy pro skladování a zpracování mléka a mléčných výrobků<br>- manipuluje s nimi v souladu se zásadami HACCP | - 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<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, požadavcích na výkon odborné kvalifikace a o základních pracovně-právních vztazích<br>,- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání | Potraviny živočišného původu<br>Mléko a mléčné výrobky<br>- charakteristika<br>- význam ve výživě<br>- složení<br>- mlékárenské ošetření<br>- tržní druhy<br>- mléčné výrobky<br>- skladování | **1**<br>**7** | |
| | **T3** | **Potraviny živočišného původu - vejce**<br>Technologie<br>Odborný výcvik<br>- vliv prostředí na lidské zdraví | - na základě vědomostí o složení a charakteru vajec chápe jejich vliv na lidský organismus a jejich význam ve výživě<br>- uvede příklady souvislosti mezi nesprávnými stravovacími návyky a civilizačními chorobami<br>- zná skladovací podmínky vajec<br>- navrhuje jejich správné uložení při skladování<br>- ověří si poznatky v rámci odborného výcviku<br>- ovládá hygienické předpisy pro skladování a zpracování vajec<br>- manipuluje s nimi v souladu se zásadami HACCP | - 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<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, požadavcích na výkon odborné kvalifikace a o základních pracovně-právních vztazích<br>,- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání | Potraviny živočišného původu<br>Vejce<br>- druhy<br>- složení<br>- označování<br>- vady a nákazy<br>- konzervace<br>- skladování<br>- použití při přípravě pokrmů | **1**<br>**2** | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Celkem za blok | **B4** | distanční | **10** | denní | **2** | |
| Celkem za ročník | **3** | distanční | **40** | denní | **8** | |

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B1** | **T1** | **Potraviny živočišného původu - maso a masné výrobky**<br>Technologie<br>Odborný výcvik<br>- náboženství | - rozdělí maso do jednotlivých technologických skupin - zvolí správně způsob skladování nebo konzervace<br>- vyjmenuje druhy mas<br>- zhodnotí jejich význam ve výživě<br>- rozliší masa dietního charakteru<br>- poučeně zvolí jejich vhodnou kuchyňskou úpravu<br>- uvědomuje si vliv tučných druhů mas na zdravotní stav obyvatelstva a jejich vliv na vznik civilizačních chorob | - 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<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání | Potraviny živočišného původu<br>Maso a masné výrobky<br>- charakteristika<br>- složení<br>- obecné rozdělení masa na skupiny<br>- druhy<br>- význam ve výživě<br>- nutriční hodnota<br>- zrání masa<br>- skladování<br>- konzervace<br>- využití při přípravě pokrmů. | **2**<br>**5** | |
| | **T2** | **Potraviny živočišného původu - jateční maso**<br>Technologie<br>Odborný výcvik<br>- znalosti o ekologické přizpůsobivosti | - vyjmenuje druhy jatečních mas<br>- zhodnotí jejich význam ve výživě<br>- rozliší masa dietního charakteru<br>- zvolí jejich vhodnou kuchyňskou úpravu<br>- uvědomuje si vliv tučných druhů mas na zdravotní stav obyvatelstva a jejich vliv na vznik civilizačních chorob | - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání<br>,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky<br>,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný<br>,- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky<br>,- jednat aktivně při hledání zaměstnání, vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat sebe i svoji odbornost<br>,- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání | Potraviny živočišného původu<br>Jateční maso<br>- složení<br>- rozdělení<br>- charakteristika<br>- význam ve výživě<br>- nutriční hodnota<br>- skladování<br>- využití při přípravě pokrmů | **2**<br>**5** | |

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B1** | **T3** | **Potraviny živočišného původu - drůbeží maso**<br>Technologie<br>Odborný výcvik<br>- znalosti o významu biodiverzity a ochrany přírody a krajiny | - rozliší jednotlivé druhy drůbežího masa<br>- určí jejich význam ve výživě<br>- zvolí způsob jejich použití při přípravě pokrmů<br>- uvede způsob skladování | - 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<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)<br>,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí<br>,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání<br>,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky<br>,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný<br>,- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání | Potraviny živočišného původu<br>Drůbeží maso<br>- charakteristika<br>- složení<br>- druhy<br>- význam ve výživě<br>- nutriční hodnota<br>- skladování<br>- využití při přípravě pokrmů | **1**<br>**2** | |
| | **T4** | **Potraviny živočišného původu - maso zvěřiny**<br>Technologie<br>Odborný výcvik<br>- klimatické změny | - rozezná jednotlivé druhy zvěřiny<br>- určí jejich význam ve výživě<br>- rozliší technologické části masa<br>- zvolí způsob jejich použití při přípravě pokrmů | - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání<br>,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky<br>,- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání<br>,- 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<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí | Potraviny živočišného původu<br>Zvěřina<br>- charakteristika<br>- složení<br>- druhy<br>- význam ve výživě<br>- nutriční hodnota<br>- zrání masa<br>- skladování<br>- využití při přípravě pokrmů | **0**<br>**1** | |

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B1** | **T5** | **Potraviny živočišného původu - maso studenokrevných živočichů**<br>Technologie<br>Odborný výcvik<br>- znalosti o struktuře a funkci ekosystémů | - charakterizuje maso ryb, korýšů, měkkýšů<br>- docení jejich význam ve výživě<br>- zvolí správné použití jednotlivých druhů při přípravě pokrmů<br>- uvede způsob skladování | - 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<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)<br>,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí<br>,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání<br>,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky<br>,- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání | Potraviny živočišného původu<br>Maso studenokrevných živočichů<br>- charakteristika<br>- složení<br>- druhy<br>- význam ve výživě<br>- nutriční hodnota<br>- skladování<br>- konzervace<br>- využití při přípravě pokrmů | **3**<br>**6** | |
| | **T6** | **Potraviny živočišného původu - ostatní druhy mas**<br>Technologie<br>Odborný výcvik<br>- znalosti o struktuře a funkci ekosystémů | - vyjmenuje druhy mas patřících do této skupiny<br>- zhodnotí jejich význam ve výživě<br>- rozliší masa dietního charakteru<br>- zvolí jejich vhodnou kuchyňskou úpravu<br>- uvědomuje si vliv tučných druhů mas na zdravotní stav obyvatelstva a jejich vliv na vznik civilizačních chorob | - 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<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí<br>,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání<br>,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný<br>,- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání | Potraviny živočišného původu<br>Ostatní druhy mas<br>- charakteristika<br>- složení<br>- druhy<br>- význam ve výživě<br>- nutriční hodnota<br>- skladování<br>- využití při přípravě pokrmů | **0**<br>**2** | |
| | | | | | Celkem za blok **B1** | distanční **21** | denní **8** |

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **4** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní / Dist. |
|---|---|---|---|---|
| **B2 T1 Konvenience**<br>Technologie<br>Odborný výcvik<br>- charakteristické znaky práce: pracovní činnosti | - zná druhy konvenienci<br>- zdůvodní způsob využívání polotovarů<br>- sleduje novinky v oblasti konvenience zaváděné na trh a do potravinářské výroby | - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií<br>,- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením<br>,- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet<br>,- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých zdrojích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií<br>,- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní<br>,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání<br>,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky | Konvenience<br>- charakteristika<br>- druhy polotovarů<br>- zavádění nových surovin do výrobní praxe | **0**<br>**1** |
| | | | Celkem za blok **B2** distanční **1** denní | **0** |
| **B3 T1 Potraviny a nápoje - nealkoholické nápoje**<br>Stolničení<br>- biosféra v ekosystémovém pojetí | - rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů<br>- uvede jejich využití a podávání z různých hledisek<br>- rozliší jednotlivé druhy nápojů podle jejich složení<br>- uvede způsob skladování jednotlivých nápojů<br>- zhodnotí význam vody v lidském těle<br>- rozliší nápoje podle jejich významu pro organismus<br>- vyzná se v označení nápojů a v údajích na etiketě | - 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<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí<br>,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání<br>,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky<br>,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný | Nealkoholické nápoje<br>- rozdělení<br>- charakteristika nápojů<br>- význam ve výživě<br>- vliv vody na lidský organismus<br>- skladování | **0**<br>**1** |

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B3** | **T2** | **Alkoholické nápoje**<br>Stolničení<br>- morálka | - rozdělí alkoholické nápoje<br>- popíše vliv alkoholu na zdravotní stav l<br>- uvědomí si sociálních i společenských důsledků různých závislostí | - 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<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)<br>,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí<br>,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání<br>,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence | Alkoholické nápoje<br>- druhy<br>- suroviny pro výrobu<br>- vliv alkoholu na lidský organismus | **0**<br>**1** | |
| | **T3** | **Alkoholické nápoje - pivo**<br>Stolničení<br>- charakteristické znaky práce: pracoviště | - vyjmenuje druhy piva<br>- popíše základní výrobu piva<br>- uvede způsob skladování<br>- vysvětlí označení na etiketě | - 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<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)<br>,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí<br>,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání<br>,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky<br>,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný | Výroba piva<br>- suroviny<br>- výroba sladu<br>- výroba piva<br>- druhy piva<br>- jakost piva<br>- vady piva<br>- skladování | **2**<br>**4** | |

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B3** | **T4** | **Alkoholické nápoje - víno**<br>Stolničení<br>Odborný výcvik<br>- morálka | - vyjmenuje druhy vína<br>- popíše skladovací podmínky<br>- popíše základní výrobu jednotlivých druhů vín<br>- vysvětlí označení na etiketě | - 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<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)<br>,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí<br>,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání<br>,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky | Výroba vína<br>- odrůdy<br>- pěstitelské oblasti<br>- výroba bílého, červeného, růžového vína<br>- výroba šumivých vín<br>- výroba ostatních vín<br>- jakostní znaky<br>- vady vína<br>- skladování | **2**<br>**4** | |
| | **T5** | **Výroba lihovin**<br>Stolničení<br>- osobnost a její rozvoj | - vyjmenuje druhy lihovin a charakterizuje je<br>- popíše základní výrobu lihovin<br>- uvede způsob skladování<br>- vysvětlí označení na etiketě | - 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<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí<br>,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání<br>,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky | Výroba lihovin<br>- rozdělení lihovin<br>- suroviny k výrobě<br>- výroba lihu<br>- tržní druhy<br>- skladování | **0**<br>**2** | |
| | | | | | Celkem za blok **B3** | distanční **12** | denní **4** |

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin (Denní / Dist.) |
|---|---|---|---|---|
| **B4 T1** **Výživa**<br>Stolničení<br>- znalosti o vzájemných vztazích organismů a prostředí | - charakterizuje mechanismus přeměny látek a energií v lidském organismu<br>- má přehled o anatomii trávicího traktu a fyziologických procesech trávení v organismu | - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný<br>,- 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<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí<br>,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání<br>,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky | Výživa<br>- metabolismus živin<br>- základy anatomie a fyziologie člověka<br>- souvislosti s příjmem a zpracováním potravy<br>- změny nutričního chování | **2**<br>**5** |
| **T2** **Zásady zdravé výživy**<br>Technologie<br>- vliv prostředí na lidské zdraví | - objasní podstatu racionální výživy<br>- souvislost nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob | - posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích<br>,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí<br>,- 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<br>,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání<br>,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky | Zásady zdravé výživy<br>- charakteristika<br>- vyživová doporučení<br>- anomalie stravovacích návyků | **0**<br>**1** |
| **T3** **Způsoby stravování**<br>Technologie<br>- znalosti o ekologické přizpůsobivosti | - rozlišuje a charakterizuje směry ve výživě včetně alternativních<br>- charakterizuje stravování vybraných skupin osob<br>- uvede příklady změn nutričních hodnot | - 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<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)<br>,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí<br>,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky<br>,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný | Způsoby stravování<br>- alternativní směry ve výživě<br>- specifika výživy určitých skupin lidí | **0**<br>**1** |

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **4** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B4** | **T4** | **Výživa léčebná**<br>Technologie<br>- znalosti o ekologické přizpůsobivosti | - objasní úlohu stravování při léčbě chorob a uvede hlavní typy léčebných diet a specifika přípravy dietních pokrmů<br>- uvede příklady změn nutričního chování | - 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<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)<br>,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí<br>,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání<br>,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky | Výživa léčebná<br>- význam dietního stravování<br>- zásady dietního stravování<br>- druhy diet<br>- vhodné suroviny | **0**<br>**4** | |
| | **T5** | **Stravovací zvyklosti příslušníků jiných národů**<br>Technologie<br>- kultura | - na příkladu uvede stravovací zvyklosti příslušníků různých národů a etnických skupin a respektuje je | - jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot a demokracie<br>,- uvědomovat si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých<br>,- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu<br>,- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah<br>,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání | Stravovací zvyklosti příslušníků různých národů a etnických skupin<br>- stravovací zvyklosti evropských národů<br>- stravovací zvyklosti Asie<br>- stravovací zvyklosti Ameriky | **0**<br>**2** | |
| | | | | | Celkem za blok **B4** distanční **13** denní | | **2** |
| **B5** | **T1** | **Hygiena a výživa**<br>Odborný výcvik<br>- znalosti o vzájemných vztahů organismů a prostředí | - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii<br>- objasní účel kritických bodů HACCP | - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání<br>,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky<br>,- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání<br>,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí | Hygiena a výživa<br>- hygienické předpisy v gastronomii<br>- kritické body HACCP | **2**<br>**5** | |

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | Denní |
| | | Průřezová témata | | | | Dist. |
| **B5** | **T2** | **Zdravotní rizika z potravin, alimentární nákazy**<br>Odborný výcvik<br>- společnost - jednotlivec a společenské skupiny | - uvede možnosti nákazy a otravy z potravin a způsob prevence | - rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání<br>,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí<br>,- 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<br>,- 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<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) | Zdravotní rizika z potravy<br>- alimentární nákazy<br>- toxické kontaminanty<br>- kontaminové potraviny<br>- cizorodé látky<br>- infekční onemocnění | **2**<br>**5** |
| | **T3** | **Označování potravin a potravinářských výrobků**<br>Odborný výcvik<br>- prevence negativních jevů | - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - vyzná se v označení potravin<br>- orientuje se v údajích na etiketě | - 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<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)<br>,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí<br>,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání<br>,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky<br>,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný | Označování potravin a potravinářských výrobků<br>- údaje na etiketě<br>- složení potravin<br>- doba upotřebitelnosti<br>- vhodné skladovací prostory podle druhu potravin | **2**<br>**2** |

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **4** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B5** | **T4** | **Ekologická výroba potravin**<br>Odborný výcvik<br>- znalosti o ekologické přizpůsobivosti | - dodržuje předpisy o ochraně životního prostředí | - nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- 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<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání<br>,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky<br>,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný | Ekologická výroba potravin<br>- životní prostředí<br>- vhodné suroviny<br>- ovzduší<br>- voda<br>- půda<br>- odpady | **0**<br>**1** |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Celkem za blok | **B5** | distanční | **13** | denní | **6** |
| Celkem za ročník | **4** | distanční | **60** | denní | **20** |
| Celkem za předmět | **Potraviny a výživa** | distanční | **100** | denní | **28** |

Předmět: **Profesní komunikace** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B1** | **T1** | **Základy psaní na klávesnici**<br>Informatika<br>- informační a komunikační technologie | - píše na klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou v přiměřené rychlosti a přesnosti | - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií<br>,- učit se používat nové aplikace | Desetiprstová hmatová metoda<br>- základy psaní na klávesnici<br>- nácvik psaní značek, čísel a symbolů<br>- opis textů tištěných nebo na diktát | **1**<br>**18** | |
| | **T2** | **Textový procesor** | - vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty (ovládá typografická pravidla, formátování, práce se šablonami, styly, objekty, hromadnou korespondenci, tvoří tabulky, grafy, makra)<br>- používá běžné základní a aplikační programové vybavení<br>- orientuje se v získaných informacích, třídí je, analyzuje, vyhodnocuje, provádí jejich výběr a dále je zpracovává | - pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením | Práce se standardním aplikačním programovým vybavením<br>- textový procesor (MS Word) | **1**<br>**2** | |
| | **T3** | **Práce s informacemi, informační zdroje**<br>- informační a komunikační technologie | - orientuje se v získaných informacích, třídí je, analyzuje, vyhodnocuje, provádí jejich výběr a dále je zpracovává<br>- zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich rychlé vyhledání a využití<br>- získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet, ovládá jejich vyhledávání, včetně použití filtrování<br>- volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání<br>- uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému<br>- pracuje s běžnou kancelářskou technikou | - pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením<br>,- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých zdrojích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií<br>,- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní | Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet<br>- informace, práce s informacemi<br>- informační zdroje<br>- Internet<br><br>Práce s kancelářskou technikou | **1**<br>**6** | |
| | | | | | Celkem za blok **B1** distanční **26** denní | | **3** |
| **B2** | **T1** | **Normalizovaná úprava obchodních písemností, obchodní a personální písemnosti**<br>Český jazyk a literatura<br>Informatika<br>- psaní průvodních (motivačních) dopisů<br>,- psaní profesních životopisů<br>,- sestavování žádostí o zaměstnání a odpovědí na inzeráty<br>,- komunikace<br>,- informační a komunikační technologie | - vyhotovuje písemnosti spojené s provozem věcně, jazykově a formálně správně v souladu s normalizovanou úpravou<br>- volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniku<br>- orientuje se v získaných informacích, třídí je, analyzuje, vyhodnocuje, zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace<br>- ovládá základní formy píwsemného styku<br>- vyhotovuje písemnosti obchodního a personálního charakteru | - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata<br>,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii | Normalizovaná a stylizační úprava obchodních písemností, sestavování obchodních písemností<br>- práce s informacemi<br>- vyhotovování obchodních písemností (nabídka, poptávka, objednávka)<br>- vyhotovování personálních písemností (životopis, žádost o místo)<br>- vyhotovování podnikových písemností (zápis z porady, pozvánka na poradu, prezenční listina)<br>- vyhotovování pracovně právních písemností (dohoda o provedení práce a pracovní činnosti, výpověď)<br>- sestavování obchodních písemností | **4**<br>**10** | |
| | | | | | Celkem za blok **B2** distanční **10** denní | | **4** |

Předmět: **Profesní komunikace** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B3** | **T1** | **Profesní komunikace**<br>Informatika<br>Učební praxe<br>Odborná praxe<br>- hlavní oblasti světa práce<br>,- informační a komunikační technologie<br>,- komunikace | - rozlišuje různé typy hostů, reaguje na jejich chování s využitím poznatků z psychologie<br>- uplatňuje pravidla společenského chování a zásady profesního vystupování i psychologické základy jednání s podřízenými, nadřízenými, se zákazníkem, s obchodními a pracovními partnery<br>- zvládá řešení různých komunikačních a interpersonálních aituací (včetně konfliktních a zátěžových), vhodně uplatňuje prostředky verbální i neverbální komunikace<br>- v kontaktu se zákazníky respektuje národní mentalitu a aspekty multikulturního soužití | | Profesní komunikace<br>- typy zákazníků a psychologické základy jednání<br>- pravidla společenského chování<br>- profesní vystupování a komunikace<br>- zásady asertivní komunikace<br>- národní zvyklosti a tradice různých etnik ve vazbě na způsob komunikace | **1**<br>**4** | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Celkem za blok | **B3** | distanční | **4** | denní | **1** |
| Celkem za ročník | **1** | distanční | **40** | denní | **8** |
| Celkem za předmět | **Profesní komunikace** | distanční | **40** | denní | **8** |

Předmět: **Ruský jazyk/druhý** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní / Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **B1** | **T1** | **Pozdravy, představení se, rozloučení se**<br>- kultivace dospělé osobnosti a etická výchova | Žák:<br>- je schopen se představit a rozloučit se<br>- používá ustálené fráze - pozdravy při zahájení a ukončení komunikace v ruském jazyce<br>- rozumí krátkým zdvořilostním frázím<br>- zeptá se, jak se komu daří<br>- přečte a napíše ruské názvy některých českých měst<br>- správně používá oslovování v ruskojazyčném prostředí<br>- vyslovuje srozumitelně co nejblíže přirozené výslovnosti<br>- ovládá písemnou formu ruské abecedy | - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných, vhodně se prezentovat, zpracovávat souvislé, obsahově i stylisticky náročnější texty | Pozdravy, představení se, rozloučení se<br>Oslovování v ruštině<br>Ruské názvy českých jmen<br>Ruský přízvuk a intonace<br>Grafická podoba jazyka a pravopis - azbuka<br>Zvukové prostředky jazyka a výslovnost | **2** |
| | **T2** | **Seznámení se, navazování komunikace, rodina, co (ne)mám rád/a**<br>- výcvik v komunikaci, vyjednávání, řešení konfliktů | Žák:<br>- pojmenuje a krátce představí členy své rodiny<br>- vyjádří, že něco má, vlastní<br>- pojmenuje různé profese<br>- seznámí své kolegy nebo kamarády mezi sebou<br>- řekne, co má/nemá rád<br>- pojmenuje domácí zvířata<br>- používá ustálená slovní spojení (fráze) při seznamování<br>- vyslovuje srozumitelně co nejblíže přirozené výslovnosti, rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka a koriguje odlišnosti zvukové podoby jazyka | - podporovat nekonfliktní soužití s druhými lidmi, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k lidem z různých sociálních prostředí | Seznámení se, navazování komunikace<br>Vyjádření co mám/nemám rád/a<br>Rodina - rodokmen, profese<br>Osobní údaje<br>Domácízvířata<br>Nejrozšířenější česká a ruská jména<br><br>Gramatika:<br>vyjádření mám, máš, mám rád<br>přivlastňovacími zájmeny<br>Zájmena "jeho", "její"<br><br>Zvukové prostředky jazyka a výslovnost<br>výslovnosti hlásek "ja", "je", "jo", "ju" a nepřízvučných "o", "a", "e", "ja" | **1** |
| | **T3** | **Informace o sobě a jiných, národnosti, jazyky**<br>- soužití v multikulturní společnosti | Žák:<br>- sdělí základní informace o sobě a jiné osobě, umí se krátce představit<br>- pojmenuje sousední státy a ruskojazyčné státy<br>- řekne, jakými jazyky se v jednotlivých státech hovoří<br>- řekne, jaké jazyky se učí nebo jaké ovládá sám nebo blízké osoby<br>- používá a správně zapíše číslovky 0 - 20<br>- správně používá slovesa "žít", "hovořit", "učit se" ve spojení s příslovci, tato slovesa správně časuje<br>- komunikuje s jistou mírou sebedůvěry s aktivním využitím získané slovní zásoby | - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných, vhodně se prezentovat, zpracovávat souvislé, obsahově i stylisticky náročnější texty | Informace o sobě a jiných osobách<br>Národnosti a jazyky vybraných států<br>Číslovky 0-20<br><br>Gramatika:<br>slovesa "žít", "hovořit", "učit se"<br><br>Fonetika:<br>výslovnost "ž"<br>intonace otázek | **1**<br>**2** |

Předmět: **Ruský jazyk/druhý** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B1** | **T4** | **Vyjádření názoru, zájmu, dny v týdnu, škola**<br>- výcvik v komunikaci, vyjednávání, řešení konfliktů | Žák:<br>- použije ustálená slovní spojení (fráze) k vyjádřední svého názoru na dění v okolí a běžném životě; sdělí a zdůvodní svůj názor<br>- vyjádří svůj zájem o různé věci či činnosti<br>- pojmenuje a zapíše dny v týdnu<br>- popíše svůj denní a týdenní rozvrh, školní rozvrh<br>- správně vyjádří "já mám, ty máš ..."<br>- správně vyčasuje sloveso "psát" a slovesa odvozená<br>- dokáže popsat vzdělávací systém v ČR a jeho odlišnosti od vzdělávacího systému v Rusku<br>- sdělí a zdůvodní svůj názor | - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných, vhodně se prezentovat, zpracovávat souvislé, obsahově i stylisticky náročnější texty | Vyjádření názoru na dění v okolí a běžném životě<br>Vyjádření zájmu o ...<br>Dny v týdnu<br>Rozvrh dne a týdne<br>Vzdělávací systém v ČR a v Rusku<br><br>Gramatika:<br>sloveso "psát" a odvozená slovesa<br>větná konstrukce "u menja ..."<br>slovní zásoba a její tvoření<br><br>Fonetika:<br>měkké souhlásky<br>vý | **1**<br>**2** | |
| | **T5** | **Informace o druhé osobě, charakteristika člověka**<br>- výcvik v komunikaci, vyjednávání, řešení konfliktů | Žák:<br>- krátce popíše svého kamaráda, kolegu nebo známou osobnost<br>- vytvoří jméno po otci od ženskýh i mužských jmen<br>- pozná a použije základní slova převzatá z jiných jazyků<br>- napíše krátký e-mail / pohlednici z výletu nebo pracovní cesty v zahraničí | | Informace o druhé osobě<br>Charakteristika člověka (kamaráda, kolegy, známé osobnosti)<br>Vytvoření jména po otci<br>E-mail / pohlednice z výletu<br><br>Gramatika:<br>přejatá slova z cizích jazyků<br>psaná azbuka - správné vázání písmen ve slovech<br>opakování probrané gramatiky | **1**<br>**2** | |
| | **T6** | **Roční období a měsíce, osobní svátky (narozeniny, jmeniny), číslovky 30-100** | Žák:<br>- pojmenuje roční období a jednotlivé měsíce v roce<br>- zeptá se kamaráda na narozeniny<br>- napíše přání k narozeninám<br>- zeptá se na zájmy (hobby), pohovoří o svých zájmech<br>- správně vysloví a napíše číslovky (včetně složených) 30 - 100<br>- použije minulý čas sloves ve větách<br>- zná 3. pád osobních zájmen on, ona a použije je ve větách<br>- vyslovuje srozumitelně co nejblíže přirozené výslovnosti, rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka a koriguje odlišnosti zvukové podoby jazyka | | Roční období a měsíce<br>Osobní svátky (narozeniny, jmeniny)<br>Zájmy (hobby)<br>Číslovky 30 - 100<br><br>Gramatika:<br>3. pád osobních zájmen on, ona<br>minulý čas sloves<br><br>Fonetika:<br>výslovnost samohlásky tvrdé "y"<br>výslovnost měkkých souhlásek | **1**<br>**1** | |

Celkem za blok **B1** distanční **7** denní **7**

Předmět: **Ruský jazyk/druhý** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B2** | **T1** | **Obchody a nákupy, názvy zboží, řadové číslovky, vyjádření přání**<br>- výcvik v komunikaci, vyjednávání, řešení konfliktů | Žák:<br>- pojmenuje obchody v obchodním centru nebo na ulici<br>- řekne, jaké zboží v obchodech nakoupíme<br>- řekne, že něco chce nebo potřebuje koupit<br>- vyjádří své přání<br>- správně použije řadové číslovky 1-5 ve spojení s předložkou "na"<br>- vyčasuje sloveso "koupit" a použije správný tvar slovesa ve větách<br>- správně použije 3.pád jednotného čísla vybraných podstatných jmen a osobních zájmen | - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných, vhodně se prezentovat, zpracovávat souvislé, obsahově i stylisticky náročnější texty | Obchody a nákupy<br>Nakupování<br>Názvy zboží<br>Vyjádření přání a potřeby<br><br>Gramatika:<br>řadové číslovky "první, pátý, ..."<br>časování slovesa "koupit"<br>3. pád jednotného čísla vybraných podstatných jmen a osobních zájmen<br><br>Fonetika:<br>výslovnost souhlásky "l" | 1<br><br>1 | |
| | **T2** | **Jídlo a nápoje, gastronomie, číslovky 200-1000**<br>- prevence negativních jevů<br>,- výcvik v komunikaci, vyjednávání, řešení konfliktů | Žák:<br>- pojmenuje různé nápoje a jídla<br>- objedná si v restauraci (kavárně)<br>- pochválí jídlo, vyjádří, že mu chutná<br>- použije vhodné fráze k reklamaci objednávky v restauraci (kavárně)<br>- vyjádří cenu v různých měnách<br>- pojmenuje a napíše slovy číslovky 200 - 1000<br>- popíše své stravovací návyky<br>- vyčasuje slovesa "pít", "jíst" | - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných, vhodně se prezentovat, zpracovávat souvislé, obsahově i stylisticky náročnější texty<br>,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí<br>,- získávat, zpracovávat a osvojovat si nové znalosti a dovednosti, vyhledávat a využívat dostupné možnosti a prostředky k učení, pomoc a podporu | Jídlo a nápoje<br>Gastronomie - objednávka, pochvala, reklamace v restauraci<br><br>Gramatika:<br>číslovky 20-1000<br>spojení číslovek s podstatnými jmény | 2<br><br>1 | |
| | | | | Celkem za blok | **B2** distanční **2** denní | | **3** |
| **B3** | **T1** | **Opakování znalostí bloku 1. a 2.**<br>- výcvik v komunikaci, vyjednávání, řešení konfliktů | Žák:<br>- prokáže schopnost použít získané znalosti v základních komunikačních situacích (pozdravy, představení se, vyjádření zájmu, názoru, místa, času a ročního období)<br>- pojmenuje různé nápoje a jídla, objedná si v restauraci a orientuje se v nabídce<br>- orientuje se v nabídce zboží a dokáže požádat o věci denní potřeby<br>- komunikuje s jistou mírou sebedůvěry a aktivně používá získanou slovní zásobu, včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných tematických okruhů, zejména v rutinních situacích každodenního života a vlastních zálib<br>- rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka a koriguje odlišnosti zvukové podoby jazyka | - být motivováni k celoživotnímu učení, překonávat překážky a být vytrvalí v zájmu úspěšnosti učení<br>,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných, vhodně se prezentovat, zpracovávat souvislé, obsahově i stylisticky náročnější texty | Opakování komunikačních a gramatických dovedností 1. a 2. bloku<br>- komunikační situace : získávání a předávání informací (např. sjednání schůzky, vyřízení vzkazu apod.) | 2 | |
| | | | | Celkem za blok | **B3** distanční **0** denní | | **2** |
| **B4** | **T1** | **Plány, sport, upozornění na zajímavou věc**<br>- výcvik v komunikaci, vyjednávání, řešení konfliktů | Žák:<br>- napíše dopis/e-mail svému zahraničnímu příteli o zajímavém místě nebo s pozvánkou na strávení dovolené ve své rodné zemi<br>- popíše své plány na dovolenou<br>- pojmenuje běžné dopravní prostředky<br>- použije tázací zájmena "který, jaký" | - využívat vhodné prostředky online a off-line komunikace;<br>,- získávat, zpracovávat a osvojovat si nové znalosti a dovednosti, vyhledávat a využívat dostupné možnosti a prostředky k učení, pomoc a podporu | Plány na dovolenou (prázdniny)<br>Popis cesty (pobytu)<br>Upozornění kolegy/kamaráda na zajímavé místo<br>Stručné představení svého města<br><br>Gramatika:<br>zájmena "který", "která", "které", "jaký", "jaká", "jaké" | 1<br><br>1 | |

Předmět: **Ruský jazyk/druhý** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B4** | **T2** | **Zájmy, povahové vlastnosti člověka**<br>Český jazyk a literatura | Žák:<br>- samostatně vypráví o zájmech svých i jiných osob<br>- popíše a charakterizuje různé osoby<br>- vyjádří osobní názor na druhého člověka<br>- správně použije přídavná jména ve 4. pádu j.č. ve větách<br>- správně použije podstatná jména v 7. pádu j.č. ve větách | - získávat, zpracovávat a osvojovat si nové znalosti a dovednosti, vyhledávat a využívat dostupné možnosti a prostředky k učení, pomoc a podporu<br>,- vést konstruktivní dialog, formulovat a obhajovat své názory a postoje ústně i písemně a způsobem odpovídajícím dané situaci, adekvátně reagovat na projevy druhých lidí | Zájmy člověka<br>Popis a charakteristika člověka<br>- interaktivní řečové dovednosti (střídání receptivních a produktivních činností)<br>- interakce ústní<br><br>Gramatika:<br>4.pád jednotného čísla přídavných jmen<br>7. pád jednotného čísla podstatných jmen | 1<br>2 | |
| | **T3** | **Označení denní doby, popis průběhu dne**<br>Český jazyk a literatura | Žák:<br>- popíše průběh svého dne i dne jiných osob a vhodně použije označení denní doby<br>- rozlišuje, kdy použít sloveso se zvratnou částicí a kdy bez zvratné částice | - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí | Označení denní doby<br>Každodenní život<br>Volný čas<br>Zábava<br>Popis průběhu svého dne i dne jiných osob<br><br>Gramatika:<br>- používání zvratných částic u sloves u 1.,2.,3. osoby j.č.<br><br>Fonetika:<br>- výslovnost zvratné částice, výslovnost předložek<br><br>Slovní zásoba a její tvoření | 1<br>2 | |
| | | | | Celkem za blok **B4** | distanční **5** denní | | **3** |
| **B5** | **T1** | **Praha a další významná turistická místa v ČR**<br>- ČR, Evropa a soudobý svět z hlediska studovaného oboru | Žák:<br>- samostatně pohovoří o kulturních památkách a zajímavých místech Prahy<br>- samostatně krátce pohovoří o min. 2 dalších zajímavých místech nebo historických městech v ČF<br>- naplánuje a písemně zpracuje plán pobytu svých zahraničních přátel v Praze nebo ČR<br>-pronese jednoduše zformulovaný monolog před publikem | - využívat ke svému učení různé informační zdroje, umět systematizovat a aplikovat získané znalosti a zkušenosti v práci i v životě | Česká republika<br>Praha a další významná turistická místa v ČR<br>- interaktivní řečové dovednosti (střídání receptivních a produktivních činností)<br>- interakce ústní | 2<br>2 | |
| | **T2** | **Moskva a Petrohrad - významná historická města Ruska**<br>- soužití v multikulturní společnosti<br>,- ČR, Evropa a soudobý svět z hlediska studovaného oboru | Žák:<br>- samostatně pohovoří o významných památkách a jiných zajímavostech v Moskvě a Petrohradu<br>- stručně popíše historii měst Moskva a Petrohrad<br>- písemně naplánuje a prezentuje třídenní pobyt v Moskvě a Petrohradu<br>- napíše pozvánku/inzerát na pobyt v Moskvě a Petrohradu<br>- rozpozná význam obecných sdělení a hlášení<br>- uplatňuje různé techniky při čtení textu | - získávat, zpracovávat a osvojovat si nové znalosti a dovednosti, vyhledávat a využívat dostupné možnosti a prostředky k učení, pomoc a podporu<br>,- rozvíjet práci s běžným základním a aplikačním programovým vybavením včetně nových aplikací<br>,- využívat ke svému učení různé informační zdroje, umět systematizovat a aplikovat získané znalosti a zkušenosti v práci i v životě | Země dané jazykové oblasti<br>Moskva<br>Petrohrad<br>Další významná historická města Ruska<br>- vybrané poznatky všeobecného i odborného charakteru k poznání Ruska, jeho kultury, umění a literatury, tradic a společenských zvyklostí<br>- informace ze sociokulturního prostředí v kontextu znalostí o ČR<br><br>Jednoduchý překlad | 1<br>2 | |
| | | | | Celkem za blok **B5** | distanční **4** denní | | **3** |

Předmět: **Ruský jazyk/druhý** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B6** | **T1** | **Opakování učiva ročníku** | Žák:<br>- prokáže schopnost použít získané znalosti v základních komunikačních situacích<br>- komunikuje s jistou mírou sebedůvěry a aktivně používá získanou slovní zásobu, včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných tematických okruhů, zejména v rutinních situacích každodenního života a vlastních zálib<br>- rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka a koriguje odlišnosti zvukové podoby jazyka<br>- zapojí se do rozhovoru bez přípravy<br>- prokazuje znalosti prostředí zemí dané jazykové oblasti z pohledu zeměpisného, demografického, hospodářského, politického a kulturního atp.<br>- vyjadřuje se téměř bezchybně v běžných, předvídatelných situacích | - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání<br>,- ovládat různé metody učení a užívat osobní strategie učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky<br>,- být motivováni k celoživotnímu učení, překonávat překážky a být vytrvalí v zájmu úspěšnosti učení | Opakování učiva ročníku<br>- komunikační situace : získávání a předávání informací (např. sjednání schůzky, vyřízení vzkazu, objednávka služby v rusky mluvící zemi apod.)<br>- jazykové funkce: obraty při zahájení a ukončení rozhovoru (vyjádření žásosti, prosby, pozvání, odmítnutí, radosti, zklamání apod.)<br>- receptivní řečová dovednost sluchová (poslech s porozuměním monologických i dialogických textů)<br>- receptivní řečová dovednost zraková (čtení a práce s textem včetně odborného)<br>- produktivní řečová dovednost ústní (mluvení zaměření situačně i tématicky)<br>- interaktivní řečové dovednosti (střídání receptivních a produktivních činností) | **2**<br>**2** | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Celkem za blok | **B6** | distanční | **2** | denní | **2** |
| Celkem za ročník | **1** | distanční | **20** | denní | **20** |

Předmět: **Ruský jazyk/druhý** Ročník: **2** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní / Dist. |
|---|---|---|---|---|
| **B1 T1 České a ruské svátky a tradice**<br>Občanská nauka<br>- soužití v multikulturní společnosti | Žák:<br>- pojmenuje rusky české a ruské svátky<br>- samostatně pohovoří o svátcích v Rusku a České republice, o jejich rozdílech a co mají společného<br>- samostatně pohovoří o českých tradicích rusky<br>- ví, kdy a jak se v Rusku slaví Nový rok a Vánoce<br>- tvoří 1.,2. a 3. osobu množného čísla sloves a použije je ve větách<br>- správně používá zvratnou částici u 1., 2. a 3. osoby množného čísla sloves | - vážit si kulturních hodnot a tradic vlastního národa, Evropy a ostatních světových civilizací | České a ruské svátky a tradice<br>- vybrané poznatky všeobecného i odborného charakteru k poznání Ruska, jeho kultury, umění a literatury, tradic a společenských zvyklostí<br>- informace ze sociokulturního prostředí v kontextu znalostí o ČR<br>Trávení volného času<br>- interaktivní řečové dovednosti (střídání receptivních a produktivních činností)<br>- interakce ústní<br><br>Gramatika:<br>- tvorba 1.,2. a 3. osoby množného čísla sloves<br>- použití zvratné částice u sloves<br>- čtení dat<br><br>Fonetika:<br>- slabiky "že", "še", "ce"<br>- výslovnost koncovek<br>- koncovky "-ogo", "-ego" v řadových číslovkách | **3**<br>**2** |
| **T2 Významní ruští spisovatelé a umělci**<br>Český jazyk a literatura<br>Dějepis<br>- prohloubení schopnosti a motivace k učení<br>,- kultivace dospělé osobnosti a etická výchova | - zná některé významné ruské spisovatele a dokáže uvést příklad jejich děl<br>- zná některé významné současné ruské umělce a dokáže o nich krátce pohovořit<br>- přečte vybranou povídku významného ruského spisovatele v originále, písemně shrne obsah povídky<br>- čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty, oritentuje se v textu<br>- sdělí obsah, hlavní myšlenky či informace vyslechnuté nebo přečtené<br>- vypráví jednoduché příběhy, zážitky, popíše své pocity | - být motivováni k celoživotnímu učení, překonávat překážky a být vytrvalí v zájmu úspěšnosti učení<br>,- získávat, zpracovávat a osvojovat si nové znalosti a dovednosti, vyhledávat a využívat dostupné možnosti a prostředky k učení, pomoc a podporu<br>,- využívat ke svému učení různé informační zdroje, umět systematizovat a aplikovat získané znalosti a zkušenosti v práci i v životě | Významní ruští spisovatelé a umělci<br>- produktivní řečová dovednost písemná (zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků, anotace...)<br>- interakce písemná | **2**<br>**2** |

Předmět: **Ruský jazyk/druhý** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní / Dist. |
|---|---|---|---|---|
| **B1 T3** **Kultura**<br>Český jazyk a literatura<br>- kultivace dospělé osobnosti a etická výchova | Žák:<br>- vede rozhovor o shlédnutém divadelním nebo filmovém představení s kolegy<br>- diskutuje o přečtené knize<br>- napíše pozvánku na kulturní akci<br>- napíše recenzi na knihu, divadelní představení nebo film<br>- porozumí poslechu na téma z kulturní oblasti<br>- správně používá vybrané gramatické jevy<br>- rozumí přeměřeným souvislým projevům a diskusím rodilých mluvčích pronášeným ve standardním hovorovém tempu<br>- nalezne v promluvě hlavní a vedlejší myšlenky a důležité informace | - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání<br>,- využívat ke svému učení různé informační zdroje, umět systematizovat a aplikovat získané znalosti a zkušenosti v práci i v životě | Kultura<br><br>Rozhovor o divadle<br>Diskuze o knize<br><br>Psaní:<br>Pozvánka<br>Recenze<br><br>Poslech:<br>TV a nová média<br><br>Čtení s porozuměním k tématu kulruta<br><br>Gramatika:<br>- změna kmenové souhlásky u sloves ("psát, sedět")<br>- zvratná slovesa "zajímat se", "líbit se"<br>- časování slove s "-ova-", "-eva-"<br>- skloňování podstatných jmen typu "město", "kino" | **2**<br><br>**2** |
| | | Celkem za blok | **B1** distanční **6** denní | **7** |
| **B2 T1** **Opakování bloku 1.**<br>Český jazyk a literatura<br>Dějepis<br>- kultivace dospělé osobnosti a etická výchova<br>,- prohloubení schopnosti a motivace k učení | Žák:<br>- rozumí přiměřeným souvislým projevům a diskusím rodilých mluvčích<br>- vypráví jednoduché příběhy, zážitky, popíše své pocity<br>- prokazuje znalosti prostředí zemí dané jazykové oblasti z pohledu zeměpisného, demografického, hospodářského, politického a kulturního atp. | - být motivováni k celoživotnímu učení, překonávat překážky a být vytrvalí v zájmu úspěšnosti učení<br>,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí | Opakovaní učiva 1. bloku<br>- jazykové funkce: obraty při zahájení a ukončení rozhovoru (vyjádření žásosti, prosby, pozvání, odmítnutí, radosti, zklamání apod.) | **1**<br>**2** |
| | | Celkem za blok | **B2** distanční **2** denní | **1** |

Předmět: **Ruský jazyk/druhý** Ročník: **2** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B3** | **T1** | **Člověk a rodina**<br><br>- prohloubení schopnosti a motivace k učení<br>,- výcvik v komunikaci, vyjednávání, řešení konfliktů | Žák:<br>- popíše osobní vlastnosti člověka<br>- správně rusky uvede osobní data<br>- napíše krátký vzkaz pomocí e-mailu<br>- zaznamená písemně podstatné myšlenky a informace z textu, zformuluje vlastní myšlenky<br>- vyplní jednoduchý neznámý formulář<br>- zaznamená vzkazy volajících | - získávat, zpracovávat a osvojovat si nové znalosti a dovednosti, vyhledávat a využívat dostupné možnosti a prostředky k učení, pomoc a podporu | Člověk a rodina<br><br>Osobní data<br>Vzhled<br>Vyjádření názoru na osobní vlastnosti lidí<br>- interaktivní řečové dovednosti (střídání receptivních a produktivních činností)<br>- interakce ústní<br><br>Psaní:<br>Krátký vzkaz pomocí e-mailu<br>Popis osobnosti<br><br>Poslech:<br>Osobní charakteristika - dialog<br>Telefonický rozhovor<br><br>Čtení s porozuměním:<br>Popis osobnosti<br>Historie odívání<br><br>Gramatika:<br>- časování sloves "žít", "vědět", "mluvit", "volat"<br>- minulý a budoucí čas sloves<br>- skloňování přídavných jmen<br>- sloveso "oblékat se" | **2**<br><br>**2** | |
| | **T2** | **Zdraví**<br><br>- vliv prostředí na lidské zdraví | Žák:<br>- ovládá základní slovní zásobu tématu "zdraví" a dokáže ji použít v běžných životních situacích<br>- přeformuluje a objasní pronesené sdělení a zprostředkuje informaci dalším lidem<br>- požádá o upřesnění nebo zopakování sdělené informace, pokud nezachytí přesně vyznam sdělení<br>- správně používá vybrané gramatické jevy | - získávat, zpracovávat a osvojovat si nové znalosti a dovednosti, vyhledávat a využívat dostupné možnosti a prostředky k učení, pomoc a podporu | Zdraví<br><br>Rozhovor o zdraví a léčbě<br>Zdravý životní styl<br><br>Psaní:<br>E-mail<br>Popis<br>Úvaha<br><br>Poslech:<br>Dialog o zdraví a životním stylu<br><br>Čtení s porozuměním: Nemoci<br><br>Gramatika:<br>- rozkazovací způsob<br>- vyjádření nutnosti, potřebnosti<br>- nepřímá řeč<br>- skloňování přivlastňovacích zájmen | **2**<br><br>**2** | |

Předmět: **Ruský jazyk/druhý** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B3** | **T3** | **Práce**<br>- výcvik v komunikaci, vyjednávání, řešení konfliktů<br>,- informační a komunikační technologie | Žák:<br>- napíše rusky profesní životopis<br>- sformuluje pracovní inzerát<br>- aktivně se zapojí do pracovního rozhovoru na novou pracovní pozici<br>- správně používá vybrané gramatické jevy<br>- uplatňuje základní způsoby tvoření slov v jazyce<br>- dodržuje základní pravopisné normy v písemném projevu, opravuje chyby<br>- vyhledá, zformuluje a zaznamená informace nebo fakta týkající se studovaného oboru<br>- přednese připravenou prezentaci ze svého oboru a reaguje na jednoduché dotazy publika | - využívat ke svému učení různé informační zdroje, umět systematizovat a aplikovat získané znalosti a zkušenosti v práci i v životě<br>,- vést konstruktivní dialog, formulovat a obhajovat své názory a postoje ústně i písemně a způsobem odpovídajícím dané situaci, adekvátně reagovat na projevy druhých lidí<br>,- využívat cizí jazyk pro základní pracovní komunikaci (např. zvládat odbornou terminologii a pracovní pokyny, orientovat se v jednodušším odborném textu) | Práce a zaměstnání<br><br>Diskuse o povolání a pracovních zvyklostech<br>Pracovní životopis<br>Pracovní rozhovor<br><br>Psaní:<br>Inzerát<br>Životopis<br><br>Poslech:<br>Moje profese<br><br>Gramatika:<br>- 6. a 7. pád. jednotného čísla podstatných jmen<br>- osobní zájmena<br>- přivlastňovací zájmena<br>- slovesa "pracovat", "chtít", "hledat", "najít"<br><br>Jednoduchý překlad | **3**<br><br>**2** | |
| | **T4** | **Škola**<br>Český jazyk a literatura<br>- prohloubení schopnosti a motivace k učení | Žák:<br>- se zapojí do hovoru na dané téma bez přípravy<br>- vyměňuje si informace, které jsou běžné při neformálních hovorech<br>- vyjadřuje se ústně i písemně k tématům osobního života a k tématům z oboru vzdělání<br>- zformuluje formální dopis se všemi náležitostmi<br>- správně použije vybrané gramatické jevy<br>- uplatňuje různé techniky při čtení textu<br>- vytvoří text o událostech a zážitcích v podobě popisu, sdělení, vyprávění, dopisu nebo odpovědi na dopis) | - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání | Škola<br><br>Rozhovor o jazykovém nebo profesním kurzu<br>Hodnota vzdělání pro uplatnění na trhu práce<br><br>Psaní:<br>Formální (úřední) dopis<br>Vyprávění<br><br>Poslech:<br>Vzdělávání v Rusku<br><br>Čtení s porozuměním:<br>O škole<br><br>Gramatika:<br>- vazby s předložkami<br>- skloňování podstatných jmen typu "historie", "škola", "týden", "stůl", "učitel"<br>- sloveso "být" v minulém čase, vykání<br>- skloňování vybraných zájmen | **2**<br><br>**2** | |

Celkem za blok **B3** distanční **8** denní **9**

Předmět: **Ruský jazyk/druhý** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B4** | **T1** | **Opakování učiva ročníku**<br>- prohloubení schopnosti a motivace k učení | Žák:<br>- komunikuje s jistou mírou sebedůvěry a aktivně používá získanou slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných tématických okruhů, zejména v rutinních situacích každodenního života<br>- dodržuje základní pravopisné normy v písemném projevu, opravuje chyby<br>- domluví se v běžných situacích, získá i poskytne informace<br>- řeší pohotově a vhodně standardní řečové situace i jednoduché frekventované situace týkající se pracovní činnosti<br>- uplatňuje různé techniky při čtení textu<br>- zapojí se do odborné debaty nebo argumentace<br>- vyřeší většinu běžných denních situací, které s emohou odehrát v ruskojazyčném prostředí | - vést konstruktivní dialog, formulovat a obhajovat své názory a postoje ústně i písemně a způsobem odpovídajícím dané situaci, adekvátně reagovat na projevy druhých lidí<br>,- ovládat různé metody učení a užívat osobní strategie učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky<br>,- být motivováni k celoživotnímu učení, překonávat překážky a být vytrvalí v zájmu úspěšnosti učení<br>,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných, vhodně se prezentovat, zpracovávat souvislé, obsahově i stylisticky náročnější texty | Opakování učiva ročníku<br>- receptivní řečová dovednost sluchová (poslech s porozuměním monologických i dialogických textů)<br>- receptivní řečová dovednost zraková (čtení a práce s textem včetně odborného)<br>- produktivní řečová dovednost ústní (mluvení zaměření situačně i tématicky)<br>- interaktivní řečové dovednosti (střídání receptivních a produktivních činností)<br>- interakce ústní<br><br>Témata:<br>Kultura<br>Významní ruští spisovatelé a umělci<br>Člověk a rodina<br>Zdraví<br>Práce<br>Škola | **3**<br>**4** | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Celkem za blok | **B4** | distanční | **4** | denní | **3** |
| Celkem za ročník | **2** | distanční | **20** | denní | **20** |

Předmět: **Ruský jazyk/druhý** Ročník: **3** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B1** | **T1** | **Bydliště a společnost**<br>Český jazyk<br>- soužití v multikulturní společnosti | Žák:<br>- používá opisné prostředky v neznámých situacích, při vyjadřování složitých myšlenek<br>- přeloží text a používá slovníky, i elektronické<br>- uplatňuje v komunikaci vhodně vybraná sociokulturní specifika daných zemí<br>- správně použije vybrané gramatické jevy ve větách<br>- písemně vyjádří svůj názor na text | - využívat ke svému učení různé informační zdroje, umět systematizovat a aplikovat získané znalosti a zkušenosti v práci i v životě<br>,- získávat, zpracovávat a osvojovat si nové znalosti a dovednosti, vyhledávat a využívat dostupné možnosti a prostředky k učení, pomoc a podporu | Bydliště a společnost<br>Dům a domov<br><br>Rozhovor o koupi dárků<br>Rodinné oslavy (narozeniny, svatba, atd.)<br><br>Psaní:<br>Pozvánka na oslavu<br>Osobní dopis<br>Úvaha<br><br>Poslech s porozuměním:<br><br>Gramatika:<br>- časování vybraných slvoes<br>- vazba podstatných jmen s druhým pádem<br>- vazba "je podobný na ...."<br>- podstatná jména po číslovkách 2, 3, 4<br>- datum a letopočet | **2**<br><br>**2** | |
| | **T2** | **Stravování a gastronomie**<br>Český jazyk<br>- výcvik v komunikaci, vyjednávání, řešení konfliktů | Žák:<br>- používá vhodně základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru<br>- komunikuje s jistou mírou sebedůvěry a aktivně používá získanou slovní zásobu, včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných tématických okruhů, zejména v rutinních situacích každodenního života a vlastních zálib<br>- zapojí se do rozhovoru bez přípravy<br>- používá stylisticky vhodné obraty umožňující nekonfliktní vztahy a komunikaci | - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných, vhodně se prezentovat, zpracovávat souvislé, obsahově i stylisticky náročnější texty | Stravování a gastronomie<br><br>Dialog v restauraci / kavárně<br>Rozhovor o zdravém životním stylu<br><br>Psaní:<br>Objednávka<br>Úvaha<br><br>Poslech:<br>Konverzace v restauraci<br><br>Čtení s porozuměním:<br>Zdravé stravování<br>Pelmeně - recept<br><br>Gramatika:<br>- časování a použití vybraných sloves k tématu<br>- podstatná a přídavná jména v 2. pádu jednotného a množného čísla<br>- podstatná jména v 7. pádu jednotného a množného čísla<br>- slovesné vazby týkající se tématu | **2**<br><br>**2** | |

Předmět: **Ruský jazyk/druhý** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B1** | **T3** | **Služby a nákupy**<br><br>- výcvik v komunikaci, vyjednávání, řešení konfliktů | Žák:<br>- řeší pohotově a vhodně standardní řečové situace i jednoduché a frekventované situace týkající se pracovní činnosti<br>- domluví se v běžných situacích, získá i poskytne informace | - vést konstruktivní dialog, formulovat a obhajovat své názory a postoje ústně i písemně a způsobem odpovídajícím dané situaci, adekvátně reagovat na projevy druhých lidí | Služby a nákupy<br><br>Dialog v obchodě při nakupování a reklamaci zboží<br>Rozhovor v provozovně služeb (kadeřnictví, opravna, pošta, banka)<br>- interaktivní řečové dovednosti (střídání receptivních a produktivních činností)<br>- interakce ústní<br>Diskuze o reklamě a penězích<br><br>Psaní:<br>- sms vzkaz<br><br>Poslech:<br>Provozovny služeb<br>Spotřebitelský životní styl<br><br>Gramatika:<br>- časování vybraných sloves týkajících se tématu<br>- předložka "za" s podstatnými jmény v 7.p.<br>- podstatná jména "rubl", "kopějka" po číslovkách | **2**<br><br>**2** | |
| | **T4** | **Sport** | Žák:<br>- rozumí přiměřeným souvislým projevům a diskusím rodilých mluvčích pronášených ve standardním hovorovém tempu<br>- při pohovorech, na které je připraven, klade vhodné otázky a reaguje na dotazy tazatele | - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných, vhodně se prezentovat, zpracovávat souvislé, obsahově i stylisticky náročnější texty | Sport<br><br>Dialogy o zálibách ve sportu<br>Diskuse o významu sportu<br>Významné sportovní svátky (olympiády, mistrovství světa, atp.)<br><br>Psaní:<br>- e-mail<br>- osobní dopis<br><br>Poslech:<br>Neobvyklé sporty<br><br>Čtení s porozuměním:<br>Sportovní masáž<br><br>Gramatika:<br>- vybraná slovesa k tématu<br>- podstatná jména ve 4. a 6. pádu s předložkami "v", "na"<br>- 2. a 3. stupeň přídavných jmen a některých příslovcí<br>- přechodníky (přítomný, minulý) | **2**<br><br>**2** | |
| | | | | | Celkem za blok **B1** | distanční **8** | denní **8** |

Předmět: **Ruský jazyk/druhý** Ročník: **3** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní / Dist. |
|---|---|---|---|---|
| **B2 T1 Shrnutí a opakování učiva**<br>- prohloubení schopnosti a motivace k učení | Žák:<br>- komunikuje s jistou mírou sebedůvěry a aktivně používá získanou slovní zásobu, včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných tematických okruhů, zejména v rutinních situacích každodenního života a vlastních zálib<br>- používá opisné prostředky v neznámých situacích, při vyjadřování složitých myšlenek<br>- vyjádří písemně svůj názor na text | - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí | Shrnutí a opakování učiva<br>- jazykové funkce: obraty při zahájení a ukončení rozhovoru (vyjádření žásosti, prosby, pozvání, odmítnutí, radosti, zklamání apod.)<br><br>Témata:<br>Bydliště a společnost<br>Stravování a gastronomie<br>Služby a nákupy<br>Sport<br><br>Jednoduchý překlad | **2**<br>**2** |
| | | | Celkem za blok **B2** distanční **2** denní | **2** |
| **B3 T1 Cestování**<br>Český jazyk | Žák:<br>- prokazuje znalosti prostředí zemí dané jazykové oblasti z pohledu zeměpisného, demografického, hospodářského, politického a kulturního<br>- uplatňuje v komunikaci vhodně vybraná sociokulturní specifika daných zemí<br>- vypráví jednoduché příběhy, zážitky, popíše své pocity | - získávat, zpracovávat a osvojovat si nové znalosti a dovednosti, vyhledávat a využívat dostupné možnosti a prostředky k učení, pomoc a podporu<br>,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných, vhodně se prezentovat, zpracovávat souvislé, obsahově i stylisticky náročnější texty | Cestování<br>- vybrané poznatky všeobecného i odborného charakteru k poznání Ruska, jeho kultury, umění a literatury, tradic a společenských zvyklostí<br>- informace ze sociokulturního prostředí v kontextu znalostí o ČR<br><br>Dialog v hotelu (recepce)<br>Vyprávění o výletu<br>Plánování cesty<br><br>Psaní:<br>- pohlednice<br>- popis místa<br>- vyprávění<br><br>Poslech:<br>Neobvyklé způsoby cestování | **2**<br>**2** |
| **T2 Příroda a životní prostředí**<br>Český jazyk<br>- současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí<br>,- klimatické změny<br>,- ohrožování ovzduší, vody, půdy, ekosystémů a biosféry z různých hledisek rozvoje lidské populace<br>,- prevence negativních jevů | Žák:<br>- dokáže experimentovat, zkoušet a hledat způsoby vyjádření srozumitelné pro posluchače<br>- nalezne v promluvě hlavní a vedlejší myšlenky a důležité informace<br>- vytvoří text o událostech a zážitcích v podobě popisu, sdělení, vyprávění) | - jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním, ale i ve veřejném zájmu<br>,- chápat význam kvalitního životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje; uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních | Příroda a životní prostředí<br><br>Ochrana přírody a krajiny<br>Zoo<br>Přírodní katastrofy<br>Počasí<br>- interaktivní řečové dovednosti (střídání receptivních a produktivních činností)<br>- interakce ústní<br><br>Psaní:<br>- inzerát<br>- vyprávění<br><br>Poslech s porozuměním:<br>Počasí<br><br>Čtení s porozuměním:<br>Hlavní řeka Ruska | **2**<br>**2** |

Předmět: **Ruský jazyk/druhý** Ročník: **3** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B3** | **T3** | **Věda a technika**<br>Český jazyk<br>Informatika<br>- informační a komunikační technologie | Žák:<br>- přeloží text a používá slovníky, i elektronické<br>- používá opisné prostředky v neznámých situacích, při vyjadřování složitých myšlenek<br>- uplatňuje základní způsoby tvoření slov v jazyce | - zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskusí, porad apod.)<br>,- vést konstruktivní dialog, formulovat a obhajovat své názory a postoje ústně i písemně a způsobem odpovídajícím dané situaci, adekvátně reagovat na projevy druhých lidí | Věda a technika<br><br>Technický pokrok<br>Nové technologie<br>Věda a výzkum<br>Kosmonautika<br><br>Psaní:<br>- e-mail<br>- úvaha<br><br>Čtení s porozuměním:<br><br>Gramatika:<br>- příčestí trpné<br>- pohyblivé -o- a -e- u podstatných jmen<br>- předložky "mezi", "uprostřed"<br>- krátké tvary přídavných jmen | **2**<br><br>**2** | |
| | **T4** | **Společnost**<br>- prevence negativních jevů | Žák:<br>- přeformuluje a objasní pronesené sdělení a zprostředkuje informaci dalším lidem<br>- používá opisné prostředky v neznámých situacích, při vyjadřování složitých myšlenek<br>- odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření | - využívat ke svému učení různé informační zdroje, umět systematizovat a aplikovat získané znalosti a zkušenosti v práci i v životě<br>,- získávat, zpracovávat a osvojovat si nové znalosti a dovednosti, vyhledávat a využívat dostupné možnosti a prostředky k učení, pomoc a podporu | Společnost<br>Mezilidské vztahy<br><br>Systémy řízení státu<br>Policie<br>Kriminální činnost<br>Zkratky mezinárodních organizací a uskupení<br><br>Poslech:<br>Krizové situace<br>Krádeže a jak se jim vyvarovat<br><br>Čtení s porozuměním:<br>Ruská pravoslavná církev<br><br>Gramatika:<br>- zkratková slova a jejich význam<br>- skloňování ruských příjmení<br>- skloňování podstatných jmen všech tvarů v množném čísle<br>- záporná zájmena | **2**<br><br>**2** | |
| | | | | | Celkem za blok **B3** | distanční **8** | denní **8** |

Předmět: **Ruský jazyk/druhý** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B4** | **T1** | **Opakování učiva 1. - 3. ročníku**<br>- prohloubení schopnosti a motivace k učení | Žák:<br>- prokáže dostateční znalosti z okruhu maturitních témat v rozsahu didaktického testu, písemného testu a ústní zkoušky<br>- řeší pohotově a vhodně standardní řečové situace i jednoduché a frekventované situace týkající se pracovní činnosti<br>- domluví se v běžných situacích<br>- vyjádří písemně svůj názor<br>- komunikuje s jistou mírou sebedůvěry a aktivně používá získanou slovní zásobu, včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných tematických okruhů, zejména v rutinních situacích každodenního života a vlastních zálib<br>- uplatňuje různé techniky při čtení textu<br>- zapojí se do odborné debaty nebo argumentace<br>- vyřeší většinu běžných denních situací, které s emohou odehrát v ruskojazyčném prostředí | - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání<br>,- být motivováni k celoživotnímu učení, překonávat překážky a být vytrvalí v zájmu úspěšnosti učení | Opakování učiva 1. - 3. ročníku<br>- receptivní řečová dovednost sluchová (poslech s porozuměním monologických i dialogických textů)<br>- receptivní řečová dovednost zraková (čtení a práce s textem včetně odborného)<br>- produktivní řečová dovednost ústní (mluvení zaměření situačně i tématicky)<br>- interaktivní řečové dovednosti (střídání receptivních a produktivních činností)<br><br>Maturitní zkouška - nácvik:<br>- didaktického testu<br>- písemného testu<br>- ústní zkoušky | **2**<br>**2** | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Celkem za blok | **B4** | distanční | **2** | denní | **2** |
| Celkem za ročník | **3** | distanční | **20** | denní | **20** |
| Celkem za předmět | **Ruský jazyk/druhý** | distanční | **60** | denní | **60** |

Předmět: **Seminář anglického jazyka** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin (Denní / Dist.) |
|---|---|---|---|---|
| **B1 T1 Lidé, rodina a společenský život**<br>- společnost - jednotlivec a společenské skupiny | - analyzuje podmětné a předmětné otázky<br>- tvoří spekulativní věty<br>- krátce pohovoří o svých přáních<br>- napíše popis osoby<br>- zaznamená písemně podstatné myšlenky a informace z textu<br>- vypráví jednoduché příběhy, zážitky<br>- popíše své pocity<br>- popíše obrázky a osoby na nich a co si o nich myslí<br>- používá opisné prostředky v neznámých situacích, při vyjadřování složitých myšlenek | - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace | Tematický okruh:<br>Lidé, rodina a společenský život<br>Osobní údaje<br>Každodenní život<br><br>Jazykové prostředky:<br>- způsobová slovesa vyjadřující spekulaci, neurčitá zájmena<br><br>Oborová slovní zásoba | **3** |
| **T2 Bydlení**<br>- kultura | - tvoří věty s existenční vazbou "There is" a s vazbou "It is" ve všech časech<br>- vyslovuje srozumitelně co nejblíže přirozené výslovnosti, rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka a koriguje odlišnosti zvukové podoby jazyka<br>- používá vhodně základní odbornou slovní zásobu ze svého studijního oboru<br>- nalezne v promluvě hlavní a vedlejší myšlenky a důležité informace<br>- uplatňuje základní způsoby tvoření slov v jazyce<br>- napíše popis domu/bytu | - účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje<br>,- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým | Tematický okruh:<br>Bydlení<br>Dům a domov<br><br>Jazykové prostředky:<br>- vazby There is vs. It is,<br>- členy<br>- předložky<br><br>Oborová slovní zásoba | **3** |
| **T3 Škola, vzdělávání.**<br>- soustava školního vzdělávání v ČR<br>,- nutnost celoživotního učení,<br>,- možnosti studia v zahraničí<br>,- osobnost a její rozvoj | - hovoří s použitím předpřítomných časů<br>- dodržuje základní pravopisné normy v písemném projevu, opravuje chyby<br>- vyjadřuje se ústně i písemně k tématům osobního života a k tématům z oblasti zaměření studijního oboru<br>- napíše e-mail s dotazem<br>- porozumí školním a pracovním pokynům<br>- uplatňuje různé techniky čtení textu | - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání<br>,- 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<br>,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky<br>,- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání<br>,- umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání | Tematický okruh:<br>Škola, vzdělávání<br><br>Jazykové prostředky:<br>- předpřítomný čas prostý a průběhový<br>- opakování přítomných a minulých časů<br><br>Oborová slovní zásoba | **3** |

Předmět: **Seminář anglického jazyka** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B1** | **T4** | **Práce**<br><br>- charakteristické znaky práce: možnosti kariéry<br>,- charakteristické znaky práce: společenská prestiž<br>,- písemná i verbální sebeprezentace při vstupu na trh práce<br>,- sestavování žádostí o zaměstnání a odpovědí na inzeráty<br>,- psaní profesních životopisů<br>,- psaní průvodních (motivačních) dopisů<br>,- přijímací pohovory<br>,- výběrová řízení, nácvik konkrétních situací | - rozpozná význam obecných sdělení a hlášení<br>- přeformuluje a objasní pronesené sdělení a zprostředkuje informaci dalším lidem<br>- řeší pohotově a vhodně standardní řečové situace i jednoduché a frekventované situace týkající se pracovní činnosti<br>- napíše inzerát<br>- napíše e-mail se žádostí<br>- čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty, orientuje se v textu<br>- zaznamenává písemně podstatné myšlenky a informace z textu, zformuluje vlastní myšlenky a vytvoří text o událostech a zážitcích v podobě popisu, sdělení, vyprávění, dopisu a odpovědi na dopis | - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný<br>,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii<br>,- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata<br>,- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení<br>,- vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle | Tematický okruh:<br>Práce<br><br>Jazykové prostředky:<br>- předpřítomný čas prostý a průběhový<br>- opakování časů přítomných a minulých<br><br>Oborová slovní zásoba | | **3** |
| | | | | | Celkem za blok **B1** distanční **0** denní | | **12** |
| **B2** | **T1** | **Jídlo, stravování**<br><br>- kultura<br>,- náboženství | - vyjadřuje se téměř bezchybně v běžných, předvídatelných situacích<br>- dokáže experimentovat, zkoušet a hledat způsoby vyjádření srozumitelné pro posluchače<br>- dokáže vhodně a správně používat zájmena vyjadřující množství<br>- rozezná počitatelná a nepočitatelná podstatná jména<br>- napíše postup přípravy pokrmu<br>- zaznamená písemně podstatné myšlenky a informace z textu, zformuluje vlastní myšlenky a vytvoří text o jídle a stravování<br>- komunikuje s jistou mírou sebedůvěry a aktivně používá získanou slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných tématických okruhů, zejména v rutinních situacích každodenního života a vlastních zálib | | Tematický okruh:<br>Jídlo a nápoje, stravování<br><br>Jazykové prostředky:<br>- počitatelná a nepočitatelná podstatná jména<br>- vyjadřování množství<br><br>Oborová slovní zásoba | | **3** |
| | **T2** | **Nákupy a služby**<br><br>- řešení konfliktů<br>,- komunikace<br>,- vyjednávání | - tvoří věty v přítomných a minulých časech<br>- krátce pohovoří o tom co dříve dělal/a<br>- používá stylisticky vhodné obraty umožňující nekonfliktní vztahy a komunikaci<br>- rozlišuje mezi přítomným a minulým časem prostým<br>- napíše vzkaz<br>- napíše formální dopis jako stížnost<br>- vyjádří písemně svůj názor na text<br>- vyhledá, zformuluje a zaznamená informace nebo fakta týkající se studovaného oboru<br>- vyřeší většinu běžných denních situací, které se mohou odehrát v cizojazyčném prostředí<br>- komunikuje s jistou mírou sebedůvěry a aktivně používá získanou slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných tématických okruhů, zejména v rutinních situacích každodenního života a vlastních zálib | - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým<br>,- 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)<br>,- správně používat a převádět běžné jednotky | Tematický okruh:<br>Nákupy a služby<br><br>Jazykové prostředky:<br>- přítomný čas prostý a průběhový vs. minulý čas prostý a průběhový (opakování)<br><br>Oborová slovní zásoba | | **3** |

Předmět: **Seminář anglického jazyka** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní / Dist. |
|---|---|---|---|---|
| **B2 T3** **Cestování a cestovní ruch**<br>Profesní komunikace<br>- svoboda<br>,- soudobý svět | - přeloží text a používá slovníky, i elektronické<br>- vysvětlí pravidla pro užití různých typů budoucnosti<br>- popíše svojí naplánovanou dovolenou nebo výlet<br>- zaznamenává písemně podstatné myšlenky a informace z textu, zformuluje vlastní myšlenky a vytvoří text o událostech a zážitcích v podobě popisu, sdělení, vyprávění, dopisu a odpovědi na dopis<br>- napíše pohlednici<br>- napíše oficiální stížnost<br>- zapojí se do hovoru bez přípravy<br>- rozumí školním a pracovním pokynům<br>- prokazuje faktické znalosti především o geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků studijního oboru, a to i z jiných vyučovacích předmětů a uplatňuje je také v porovnání s reáliemi mateřské země<br>- komunikuje s jistou mírou sebedůvěry a aktivně používá získanou slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných tématických okruhů, zejména v rutinních situacích každodenního života a vlastních zálib | - podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah<br>,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný<br>,- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení<br>,- uvědomovat si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých | Tematický okruh:<br>Cestování a cestovní ruch<br>Česká republika<br><br>Jazykové prostředky:<br>- vyjádření budoucnosti<br>- opakování přítomného času<br><br>Oborová slovní zásoba | **3** |
| **T4** **Kultura a volný čas**<br>- kultura<br>,- odpovědnost<br>,- morálka | - při pohovorech, na které je připraven, klade vhodné otázky a reaguje na dotazy tazatele<br>- napíše pozvánku<br>- napíše dopis jako reakci na článek v novinách<br>- vyměňuje si informace, které jsou běžné při neformálních hovorech<br>- zapojí se do odborné debaty nebo argumentace, týká-li se známého tématu<br>- komunikuje s jistou mírou sebedůvěry a aktivně používá získanou slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných tématických okruhů, zejména v rutinních situacích každodenního života a vlastních zálib | - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování<br>,- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým<br>,- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých zdrojích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií<br>,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí | Tematický okruh:<br>Kultura a volný čas<br><br>Jazykové prostředky:<br>- přídavná jména<br>- příslovce<br>- opakování přivlastňovacích zájmen<br><br>Oborová slovní zásoba | **3** |

Celkem za blok **B2** distanční **0** denní **12**

Předmět: **Seminář anglického jazyka** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin (Denní / Dist.) |
|---|---|---|---|---|
| **B3 T1** **Sport**<br>- osobnost a její rozvoj | - rozumí přiměřeným souvislým projevům a diskusím rodilých mluvčích pronášeným ve standardním hovorovém tempu<br>- rozlišuje druhy způsobových sloves a umí je vhodně použít<br>- požádá o upřesnění nebo zopakování sdělené informace, pokud nezachytí přesně význam sdělení<br>- odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření<br>- nalezne v promluvě hlavní a vedlejší myšlenky a důležité informace<br>- přeformuluje a objasní pronesené sdělení a zprostředkuje informaci dalším lidem<br>- přeloží text a používá slovníky i elektronické<br>- porozumí školním a pracovním pokynům<br>- uplatňuje různé techniky čtení textu<br>- napíše oznámení<br>- zapojí se do hovoru bez přípravy<br>- komunikuje s jistou mírou sebedůvěry a aktivně používá získanou slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných tématických okruhů, zejména v rutinních situacích každodenního života a vlastních zálib | - posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích<br>,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí | Tematický okruh:<br>Sport<br><br>Jazykové prostředky:<br>- způsobová slovesa<br><br>Oborová slovní zásoba | **3** |
| **T2** **Péče o tělo a zdraví**<br>- osobnost a její rozvoj | - sdělí obsah, hlavní myšlenky či informace vyslechnuté nebo přečtené<br>- tvoří věty v prvním kondicionálu<br>- v souvislém projevu využívá podmínkové věty<br>- dokončí podmínkovou větu<br>- přednese připravenou prezentaci ze svého oboru a reaguje na jednoduché dotazy publika<br>- vysvětlí rozdíl mezi významem a užitím if a unless<br>- vypráví jednoduché příběhy, zážitky, popíše své pocity<br>- napíše omluvný email<br>- komunikuje s jistou mírou sebedůvěry a aktivně používá získanou slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných tématických okruhů, zejména v rutinních situacích každodenního života a vlastních zálib | - uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních<br>,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí | Tematický okruh:<br>Péče o tělo a zdraví<br><br>Jazykové prostředky:<br>- první kondicionál<br>- opakování přítomného času<br><br>Oborová slovní zásoba | **3** |

Předmět: **Seminář anglického jazyka** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B3** | **T3** | **Příroda a životní prostředí**<br><br>- současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí<br>,- klimatické změny<br>,- vliv prostředí na lidské zdraví<br>,- prevence negativních jevů | - rozpozná význam obecných sdělení a hlášení<br>- vyměňuje si informace, které jsou běžné při neformálních hovorech<br>- dokáže o tématu mluvit v trpném rodě a používat všechny časy<br>- čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty, orientuje se v textu<br>- vhodně zvolí dru trpného rodu pro výpověď<br>- sdělí obsah, hlavní myšlenky či informace vyslechnuté nebo přečtené<br>- vyslovuje srozumitelně co nejblíže přirozené výslovnosti, rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka a koriguje odlišnosti zvukové podoby jazyka<br>- dodržuje základní pravopisné normy v písemném projevu, opravuje chyby<br>- napíše oznámení<br>- zapojí se do odborné debaty nebo argumentace, týká-li se známého tématu<br>- vyjadřuje se ústně i písemně, k tématům osobního života a k tématům z oblasti zaměření studijního oboru<br>- napíše informativní formální dopis | - posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích<br>,- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností<br>,- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje | Tematický okruh:<br>Příroda a životní prostředí<br><br>Jazykové prostředky:<br>- trpný rod<br>- souhrnné opakování časů<br><br>Řečové dovednosti:<br>- popíše obrázky<br>- přečte text a k odstavcům přiřadí odpovídající názvy<br><br>Oborová slovní zásoba | **3** | |
| | **T4** | **Věda a technika.**<br><br>- informační a komunikační technologie<br>,- masová média<br>,- soudobý svět | - přednese připravenou prezentaci ze svého oboru a reaguje na jednoduché dotazy publika<br>- vypráví jednoduché příběhy, zážitky, popíše své pocity rozvitými větami za pomocí vztažných vět<br>- používá vhodně základní odbornou slovní zásobu ze svého studijního oboru<br>- uplatňuje základní způsoby tvoření slov v jazyce<br>- sdělí a zdůvodní svůj názor<br>- řeší pohotově a vhodně standardní řečové situace i jednoduché a frekventované situace týkající se pracovní činnosti<br>- tvoří věty s pomocí druhého kondicionálu a využívá rozvité věty<br>- domluví se v běžných situacích; získá i poskytne informace<br>- napíše email, ve kterém vyjádří svůj názor na zakoupený produkt | | Tematický okruh:<br>Věda a technika<br><br>Jazykové prostředky:<br>- druhý kondicionál<br>- vztažné věty<br>- opakování minulého času<br><br>Řečové dovednosti:<br>- přečte text a označí výroky, zda jsou pravdivé, či nepravdivé<br>- přiřadí slovo a jeho definici<br>- vyslechne monolog a do textu doplní chybějící slova<br><br>Oborová slovní zásoba | **3** | |

Celkem za blok **B3** distanční **0** denní **12**

Předmět: **Seminář anglického jazyka** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B4** | **T1** | **Opakování a příprava k maturitě** | - ujednocuje si získané vědomosti<br>- získává přehled o svých znalostech<br>- uplatňuje v komunikaci vhodně vybraná sociokulturní specifika daných zemí | - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný<br>,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí<br>,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce<br>,- 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) | Tematický okruh:<br>Opakování a příprava k maturitě<br><br>Jazykové prostředky:<br>- komplexní opakování gramatických jevů<br><br>Řečové dovednosti:<br>- receptivní řečová dovednost sluchová<br>- receptivní dovednost zraková - čtení a práce s textem včetně odborného<br>- produktivní řečová dovednost ústní a písemná<br>- jednoduchý překlad<br>- interakce ústní<br>- interakce písemná<br>- produktivní řečová dovednost ústní a písemná<br><br>Opakování oborové slovní zásoby a frází | **4** | |

Český jazyk a literatura

- komunikace
,- odpovědnost

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Celkem za blok | **B4** | distanční | **0** | denní | **4** | |
| Celkem za ročník | **4** | distanční | **0** | denní | **40** | |
| Celkem za předmět | **Seminář anglického jazyka** | distanční | **0** | denní | **40** | |

Předmět: **Seminář matematiky** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B1** | **T1** | **ZÁKLADNÍ POZNATKY** | - provádÍ aritmetické operace s čísly z oborů N, Z, Q, R<br>- užívá dělitelnost ve slovních úlohách (největší společný dělitel, nejmenší společný násobek)<br>- řeší praktivké úlohy procentového počtu, užívá trojčlenku<br>- znázorní reálné číslo nebo jeho aproximaci na číselné ose<br>- určí absolutní hodnotu reálného čísla a chápe její geometrický význam<br>- zapíše a znázorní intervaly, určí jejich průnik a sjednocení | - nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je vymezit, popsat a správně využít pro dané řešení<br>,- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích<br>,- používat pojmy kvantifikujícího charakteru<br>,- provádět reálný odhad výsledku při řešení dané úlohy | - početní operace s přirozenými, celými, racionálními a reálnými čísly<br>- dělitelnost přirozených čísel<br>- trojčlenka<br>- procentový počet<br>- čísla na číselné ose<br>- absolutní hodnota a intervaly | **4**<br>**0** | |
| Ekonomické vědy<br>Základy přírodních věd | | | | | | | |
| | | | | Celkem za blok **B1** | distanční **0** | denní | **4** |
| **B2** | **T1** | **ALGEBRAICKÉ VÝRAZY** | - určí hodnotu výrazu<br>- určí nulové body výrazu<br>- provádí početní operace s mnohočleny, výrazy a lomenými výrazy<br>- určí definiční obor lomeného výrazu<br>- rozloží mnohočlen na součin užitím vzorců a vytýkáním<br>- provádí operace s výrazy obsahujícími mocniny a odmocniny<br>- provádí operace s mocninami s celočíselným a racionálním exponentem | - používat pojmy kvantifikujícího charakteru<br>,- provádět reálný odhad výsledku při řešení dané úlohy | - početní operace s mnohočleny<br>- rozklad výrazu na součin<br>- početní operace s lomenými výrazy<br>- početní operace s výrazy obsahujícími mocniny a odmocniny | **4**<br>**0** | |
| | | | | Celkem za blok **B2** | distanční **0** | denní | **4** |
| **B3** | **T1** | **ROVNICE A NEROVNICE** | - řeší lineární rovnice o jedné neznámé<br>- vyjádří neznámou ze vzorce<br>- užívá lineární rovnice při řešení slovní úlohy<br>- řeší početně i graficky soustavu dvou lineárních rovnic o dvou neznámých<br>- řeší rovnice s neznámou ve jmenovateli o jedné neznámé<br>- řeší lineární nerovnice s jednou neznámou a jejich soustavy<br>- řeší rovnice a nerovnice v součinovém a podílovém tvaru<br>- při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací<br>- řeší neúplné i úplné kvadratické rovnice<br>- užívá vztahy mezi kořeny a koeficienty kvadratické rovnice<br>- užívá kvadratickou rovnici při řešení slovní úlohy<br>- řeší kvadratické nerovnice<br>- řeší jednoduché exponenciální rovnice - metoda úprava na společný základ, vytýkání, substituce<br>- užívá exponenciální rovnice při řešení praktických úloh<br>- užívá logaritmu a jeho vlastností, upraví výrazy obsahující logaritmus<br>- řeší jednoduché logaritmické rovnice - metoda úprava na jeden logaritmus, substituce<br>- řeší exponenciální rovnice využitím logaritmování | - nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je vymezit, popsat a správně využít pro dané řešení<br>,- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích<br>,- provádět reálný odhad výsledku při řešení dané úlohy | - lineární rovnice o jedné neznámé<br>- rovnice s neznámou ve jmenovateli o jedné neznámé<br>- soustavy dvou lineárních rovnic<br>- vyjádření neznámé ze vzorce<br>- slovní úlohy<br>- lineární nerovnice o jedné neznámé a jejich soustavy<br>- kvadratické rovnice - vztahy mezi kořeny, diskriminant<br>- kvadratické nerovnice<br>- exponenciální rovnice<br>- logaritmus<br>- logaritmické rovnice | **5**<br>**0** | |
| | | | | Celkem za blok **B3** | distanční **0** | denní | **5** |

Předmět: **Seminář matematiky** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B4** | **T1** | **FUNKCE** | - užívá různá zadání funkce a používá s porozuměním pojmy: definiční obor, obor hodnot, hodnota funkce v bodě, graf funkce<br>- určí průsečíky grafu funkce s osami soustavy souřadnic<br>- určí lineární funkci, sestrojí její graf<br>- objasní geometrický význam parametrů a, b v předpisu funkce y = ax + b<br>- užívá pojem a vlastnosti nepřímé úměrnosti, lineární lomená funkce, načrtne její graf<br>- určí kvadratickou funkci, stanoví definiční obor a obor hodnot, sestrojí graf kvadratické funkce<br>- vysvětlí význam parametrů v předpisu kvadratické funkce, určí intervaly monotonie a bod, v němž nabývá funkce extrému<br>- určí exponenciální a logaritmickou funkci, u každé z nich stanoví definiční obor a obor hodnot, sestrojí jejich grafy<br>- vysvětlí význam základu v předpisech obou funkcí, monotonie<br>- užívá pojmů úhel, stupňová míra, oblouková míra<br>- definuje goniometrické funkce v pravoúhlém trojúhelníku<br>- definuje goniometrické funkce v intervalu <0; 360 >, resp. <- 90 ; 90> či <0; 180 > , u každé z nich určí definiční obor a obor hodnot, sestrojí graf<br>- užívá vlastností goniometrických funkcí, určí intervaly monotonie, případně body, v nichž nabývá funkce extrému<br>- určí hodnoty goniometrických funkcí pro tabulkové hodnoty úhlů | - číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)<br>,- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích | - funkce - definice, popis, vlastnosti (základní pojmy)<br>- lineární funkce - předpis, graf, vlastnosti, význam parametrů<br>- lineární lomená funkce, nepřímá úměrnost<br>- kvadratické funkce - předpis, graf, vlastnosti, význam parametrů<br>- exponenciální funkce - předpis, graf, vlastnosti, význam parametrů<br>- logaritmické funkce - předpis, graf, vlastnosti, význam parametrů<br>- stupňová a oblouková míra<br>- jednotková kružnice<br>- graf goniometrických funkcí - předpis, vlastnosti<br>- jednoduché goniometrické rovnice | **3**<br>**0** | |

Celkem za blok **B4** distanční **0** denní **3**

Předmět: **Seminář matematiky** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B5** | **T1** | **PLANIMETRIE** | - správně užívá planimetrické pojmy<br>- užívá s porozuměním polohové a metrické vztahy mezi geometrickými útvary v rovině<br>- určí objekty v trojúhelníku, znázorní je a správně užívá jejich základních vlastností, pojmů užívá s porozuměním<br>- při řešení úloh argumentuje s využitím poznatků vět o shodnosti a podobnosti trojúhelníků<br>- aplikuje poznatky o trojúhelnících (obvod, obsah, velikost výšky, Pythagorova věta, poznatky o těžnicích a těžišti, Euklidovy věty) v úlohách početní geometrie<br>- řeší praktické úlohy s užitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku a obecného trojúhelníku (sinová věta, kosinová věta, obsah trojúhelníku určeného sus)<br>- rozliší základní druhy čtyřúhelníků, popíše a správně užívá jejich vlastnosti<br>- užívá s porozuměním poznatky o čtyřúhelníku (obvod, obsah, vlastnosti úhlopříček a kružnice opsané nebo vepsané) v úlohách početní geometrie<br>- pojmenuje, znázorní a správně užívá základní pojmy týkající se kružnice a kruhu, popíše a užívá jejich vlastnosti, vypočítá obvod a obsah<br>- popíše a určí shodná zobrazení (souměrnosti, posunutí, otočení) a užívá jejich vlastnosti | - správně používat a převádět běžné jednotky<br>,- aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru<br>,- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích | - základní planimetrické pojmy<br>- polohové a metrické vztahy mezi objekty v rovině<br>- množiny bodů dané vlastnosti<br>- trojúhelník - základní pojmy, popis trojúhelníku<br>- pravoúhlý trojúhelník - Pythagorova věta, Euklidovy věty, trigonometrie pravoúhlého trojúheníku<br>- obecný trojúhelník - trigonometrie, věta sinová a cosinová<br>- základní čtyřúhelníky a pravidelné mnohoúhelníky - popis, vlastnosti, výpočet obvodu a obsahu<br>- kruh a kružnice - popis, vlastnosti, výpočet obvodu a obsahu<br>- slovní úlohy<br>- shodná zobrazení (souměrnosti, posunutí, otočení) | **4**<br>**0** | |
| | | | | Celkem za blok | **B5** distanční **0** denní | **4** | |
| **B6** | **T1** | **STEREOMETRIE** | - charakterizuje jednotlivá tělesa, vypočítá jejich objem a povrch (krychle, kvádr, hranol, jehlan, rotační válec, rotační kužel, komolý jehlan a kužel, koule a její části)<br>- využívá poznatků o tělesech v praktických úlohách<br>- při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací | - správně používat a převádět běžné jednotky<br>,- aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru<br>,- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích | - charakteristika základních těles<br>- výpočet povrchů a objemů<br>- slovní úlohy | **3**<br>**0** | |
| | | | | Celkem za blok | **B6** distanční **0** denní | **3** | |
| **B7** | **T1** | **POSLOUPNOSTI a FINANČNÍ MATEMATIKA**<br>Ekonomické vědy<br>Účetnictví<br>- mzda - její složky a výpočet | - aplikuje znalosti o funkcích při úvahách o posloupnostech a při řešení úloh o posloupnostech<br>- určí posloupnost vzorcem pro n-tý člen, rekurentní vzorec, graficky, výčtem prvků<br>- užívá základní vzorce pro aritmetickou a geometrickou posloupnost<br>- užívá poznatků o aritmetické a geometrické posloupnosti při řešení úloh v reálných situacích<br>- využívá poznatků o posloupnostech při řešení finanční matematiky v reálných situacích<br>- řeší úlohy finanční matematiky<br>- při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací | - provádět reálný odhad výsledku při řešení dané úlohy<br>,- nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je vymezit, popsat a správně využít pro dané řešení<br>,- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích | - posloupnost jako funkce<br>- určení posloupnosti - vzorec pro n-tý člen, rekurentní vzorec<br>- aritmetická posloupnost - diference<br>- geometrická posloupnost - kvocient<br>- slovní úlohy<br>- základní pojmy finanční matematiky<br>- využití posloupností pro řešení úloh z finanční matematiky | **3**<br>**0** | |
| | | | | Celkem za blok | **B7** distanční **0** denní | **3** | |

Předmět: **Seminář matematiky** Ročník: **4** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní / Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **B8** | **T1** | **KOMBINATORIKA, PRAVDĚPODOBNOST A STATISTIKA** | - počítá s faktoriály a kombinačními čísly<br>- užívá vztahy pro počet variací, permutací a kombinací bez opakování<br>- užívá poznatků z kombinatoriky při řešení úloh v reálných situacích<br>- určí pravděpodobnost náhodného jevu, sjednocení a průniku dvou jevů<br>- vypočítá četnost a relativní četnost hodnoty znaku, sestaví tabulku četností, graficky znázorní rozdělení četností<br>- určí charakteristiky polohy (aritmetický průměr, medián, modus, percentil) a variability ( rozptyl, směrodatná odchylka)<br>- čte a vyhodnotí statistická data v tabulkách, diagramech a grafech<br>- při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací | - číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)<br>,- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích | - počítání s faktoriály a kombinačními čísly<br>- základní kombinatorická pravidla součinu a součtu<br>- permutace, variace, kombinace bez opakování<br>- variace s opakováním<br>- využití v slovních úlohách<br>- výpočet pravděpodobnosti náhodného jevu<br>- statistický soubor, jeho charakteristika<br>- terminologie a výpočet - statistický soubor, rozsah souboru, statistický znak kvantitativní a kvalitativní, hodnota znaku, relativní a absolutní četnost znaku<br>- charakteristiky polohy a variability - aritmetický průměr, medián, modus, rozptyl a směrodatná odchylka<br>- statistická data v grafech a tabulkách - sestrojení grafu, tabulky, jejich vyhodnocení<br>- aplikační úlohy | **4**<br>**0** |
| | | | | Celkem za blok **B8** | distanční **0** denní | **4** |
| **B9** | **T1** | **ANALYTICKÁ GEOMETRIE V ROVINĚ** | - určí vzdálenost dvou bodů, vzdálenost bodu od přímky a souřadnice středu úsečky<br>- užívá pojmy: vektor a jeho umístění, souřadnice vektoru a velikost vektoru<br>- provádí operace s vektory (součet vektorů, násobek vektoru reálným číslem, skalární součin vektorů)<br>- určí velikost úhlu dvou vektorů<br>- řeší analyticky polohové a metrické vztahy bodů a přímek<br>- určuje vzájemnou polohu dvou přímek (kolmost, rovnoběžnost), odchylku dvou přímek<br>- používá různá analytická vyjádření přímky - parametrické vyjádření přímky y v rovině, obecnou rovnici přímky a směrnicový tvar rovnice přímky<br>- určí a aplikuje v úlohách polohové a metrické vztahy bodů, přímek | - číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)<br>,- aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru | - soustava souřadnic na přímce a v rovině<br>- určení vzdálenosti dvou bodů a souřadnice středu úsečky<br>- vektor - jeho umístění, souřadnice vektoru a velikost vektoru<br>- operace s vektory - součet vektorů, násobek vektoru reálným číslem, skalární součin vektorů<br>- velikost úhlu dvou vektorů<br>- přímka a její analytické vyjádření<br>- parametrické vyjádření přímky, obecná rovnice přímky a směrnicový tvar rovnice přímky v rovině<br>- aplikace polohových a metrických vztahů bodů a přímek v úlohách | **3**<br>**0** |
| | | | | Celkem za blok **B9** | distanční **0** denní | **3** |
| **B10** | **T1** | **Opakování k maturitní zkoušce** | | | - opakování k maturitní zkoušce | **7**<br>**0** |
| | | | | Celkem za blok **B10** | distanční **0** denní | **7** |
| | | | | Celkem za ročník **4** | distanční **0** denní | **40** |
| | | | | Celkem za předmět **Seminář matematiky** | distanční **0** denní | **40** |

Předmět: **Seminář německého jazyka** Ročník: **4** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | Denní |
| | | Průřezová témata | | | | Dist. |
| **B1** | **T1** | **Lidé, jejich vzhled, rodina a společenský život** | - popisuje člověka, jeho vlastnosti a povahové rysy<br>- vypráví jednoduché příběhy, zážitky, popíše své pocity<br>- popisuje oblečení své i druhých, hovoří o trendy oblečení a aktuální módě<br>- navazuje kontakty s druhými<br>- zapojí se do hovoru bez přípravy<br>- rozeznává problémy české mládeže a poukazuje na podobnosti s jejími těžkostmi<br>- vyslovuje srozumitelně co nejblíže přirozené výslovnosti, rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka a koriguje odlišnosti zvukové podoby jazyka | - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- 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<br>,- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností<br>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně | Lidé, jejich vzhled, rodina a společenský život<br>- osobní údaje<br>- rodinný stav, členové rodiny, modely v rodině, založení rodiny<br>- všední den v rodině, emoce v rodině<br>- každodenní život<br>- teenageři o svých rodičích<br><br>Jazykové prostředky:<br>- výslovnost (zvukové prostředky jazyka)<br>- přídavná jména, jejich stupňování a skloňování<br>- slovesa: čas přítomný a minulý<br>- vazby sloves, podstatných a přídavných jmen<br>- věta vedlejší podmínková<br><br>Řečové dovednosti:<br>- receptivní řečová dovednost sluchová - poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů<br>- receptivní řečová dovednost zraková - čtení a práce s textem včetně odborného<br>- produktivní řečová dovednost ústní - rozhovor, vyprávění, argumentace, popis obrázku a vyjádření názoru)<br>- produktivní řečová dovednost písemná - inzerát, soukromý dopis<br><br>Odborná slovní zásoba:<br>- opakování odborné slovní zásoby a frází | **4** |
| | | Občanská nauka<br>- osobnost a její rozvoj<br>,- komunikace<br>,- vyjednávání<br>,- odpovědnost<br>,- tolerance | | | | |

Předmět: **Seminář německého jazyka** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | Denní |
| | | Průřezová témata | | | | Dist. |
| **B1** | **T2** | **Dům a domov** | - popisuje svůj domov, jeho součásti a lokalitu<br>- zhodnotí rozdíly mezi životem na venkově a ve městě<br>- vypráví o stěhování a rekonstrukci bytu<br>- popisuje obrázek, porovnává jej s jiným, vyhledává odlišnosti a vyjadřuje názor<br>- komunikuje s jistou mírou sebedůvěry a aktivně používá získanou slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných tematickým okruhů, zejména v rutinních situacích každodenního života a vlastních zálib<br>- uplatňuje různé techniky čtení textu | - 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<br>,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) | Dům a domov:<br>- místo, kde žiji<br>- venkov nebo město?<br>- popis bytu či domu a jeho vybavení<br>- renovace bytu<br>- hledání bytu - inzerát<br>- hlavní města německy mluvících zemí<br><br>Jazykové prostředky:<br>- grafická podoba jazyka a pravopis<br>- vazba es gibt + všeobecný podmět man<br>- předložky s 3. a 4. pádem<br>- časování všech sloves v přítomném čase (pravidelných, nepravidelných, s odlučitelnou/neodlučitelnou předponou, zvratných)<br><br>Řečové dovednosti:<br>- receptivní řečová dovednost sluchová - poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů<br>- receptivní řečová dovednost zraková - čtení a práce s textem včetně odborného<br>- produktivní řečová dovednost ústní - rozhovor, vyprávění, argumentace, popis obrázku a vyjádření názoru)<br>- produktivní řečová dovednost písemná - inzerát, soukromý dopis<br><br>Odborná slovní zásoba:<br>- opakování odborné slovní zásoby a frází | **4** |

Český jazyk a literatura

- komunikace
,- vyjednávání
,- tolerance

Předmět: **Seminář německého jazyka** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | Denní |
| | | Průřezová témata | | | | Dist. |
| **B1** | **T3** | **Škola, vzdělávání** | - popisuje svůj školní den, své (ne)oblíbené předměty<br>- hovoří o potížích s učením a problémech ve škole<br>- v minulém čase popisuje svá školní léta a mluví o svém výběru povolání<br>- procvičuje soukromý i poloformální dopis - dotazuje se na možnost studia na soukromé škole v některé z německy mluvících zemí<br>- ověří si i sdělí získané informace písemně<br>- napíše svůj životopis<br>- vyplní jednoduchý neznámý formulář | - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání<br>,- 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<br>,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky<br>,- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání<br>,- umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání<br>,- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet | Škola, vzdělávání:<br>- školní předměty<br>- učitelé a žáci<br>- obyčejný školní den<br>- potíže s učením<br>- problémy ve škole<br>- moje školní léta<br><br>Komunikační situace:<br>- získávání a předávání informací, například sjednání schůzky či vyřízení vzkazu<br><br>Jazykové prostředky:<br>- minulý čas (použití perfekta a préterita)<br>- konjunktiv II. - podmiňovací způsob a jeho tvoření<br>- slovesa vyjadřující názor člověka<br>- vedlejší věty důvodové<br><br>Řečové dovednosti:<br>- receptivní řečová dovednost sluchová - poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů<br>- receptivní řečová dovednost zraková - čtení a práce s textem včetně odborného<br>- produktivní řečová dovednost ústní - rozhovor, zpráva (vzpomínky na školu), argumentace, popis obrázku a vyjádření názoru<br>- produktivní řečová dovednost písemná - inzerát, pozvánka pro kamaráda z Německa, poloformální dopis | **4** |

Český jazyk a literatura
Anglický jazyk
Profesní komunikace

- soustava školního vzdělávání v ČR
,- nutnost celoživotního učení,
,- komunikace
,- vyjednávání

Předmět: **Seminář německého jazyka** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | Denní |
| | | Průřezová témata | | | | Dist. |
| **B1** | **T4** | **Práce, zaměstnání** | - popisuje povolání svých rodičů a hovoří o svém výběru povolání<br>- sestaví si svůj životopis, napíše průvodní dopis k němu<br>- vyjadřuje se téměř bezchybně v běžných, předvídatelných situacích<br>- vyměňuje si informace, které jsou běžné při neformálních hovorech<br>- při pohovorech, na které je připraven, klade vhodné otázky a reaguje na dotazy tazatele<br>- požádá o upřesnění nebo zopakování sdělené informace, pokud nezachytí přesně význam sdělení | - chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení<br>,- vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle<br>,- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích<br>,- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku<br>,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný<br>,- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata | Práce, zaměstnání:<br>- práce pro teenagery, brigády<br>- hledání práce<br>- pracovní podmínky a pracovní atmosféra<br>- práce v zahraničí<br><br>Jazykové prostředky:<br>- slovní zásoba a její tvoření (tvorba slov v NJ)<br>- budoucí čas a jeho užití<br>- vazby sloves, podstatných a přídavných jmen<br>- vedlejší věty (různé druhy)<br><br>Řečové dovednosti:<br>- receptivní řečová dovednost sluchová - poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů<br>- receptivní řečová dovednost zraková - čtení a práce s textem včetně odborného<br>- produktivní řečová dovednost ústní - rozhovor, vyprávění, argumentace, popis obrázku a vyjádření názoru<br>- produktivní řečová dovednost písemná - email, pohlednice, soukromý dopis<br><br>Odborná slovní zásoba:<br>- opakování odborné slovní zásoby a frází | **4** |
| | | | | | Celkem za blok | **B1** distanční **0** denní **16** |

Předmět: **Seminář německého jazyka** Ročník: **4** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | Denní |
| | | Průřezová témata | | | | Dist. |
| **B2** | **T1** | **Jídlo a nápoje, stravování** | - popisuje své stravovací návyky a dokáže je zhodnotit<br>- rozlišuje různé stravovací přístupy k životu (popisuje, co jí vegetariáni, vegani atd.)<br>- používá vhodně základní odbornou slovní zásobu ze svého studijního oboru<br>- zaznamená písemně podstatné myšlenky a informace z textu, zformuluje vlastní myšlenky a vytvoří text o událostech a zážitcích v podobě popisu, sdělení či vyprávění<br>- odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření | - 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<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí<br>,- uvědomovat si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých | Jídlo a nápoje, stravování:<br>- pokrmy, potraviny a nápoje<br>- kde se dá najíst<br>- rozhovor v restauraci<br>- tipy na jednoduché recepty<br>- stravovací zvyklosti u nás i v německy mluvících zemích<br><br>Jazykové prostředky:<br>- vedlejší věty (různé druhy)<br>- přídavná jména a jejich skloňování a stupňování<br>- slovesa vyjadřující domněnku či názor<br>- infinitiv s zu<br><br>Řečové dovednosti:<br>- receptivní řečová dovednost sluchová - poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů<br>- receptivní řečová dovednost zraková - čtení a práce s textem včetně odborného<br>- produktivní řečová dovednost ústní - rozhovor, vyprávění, argumentace, popis obrázku a vyjádření názoru<br>- produktivní řečová dovednost písemná - pozvání přátel na večeři do restaurace, vzkaz, soukromý dopis<br><br>Odborná slovní zásoba a fráze:<br>- opakování slovní zásoby a frází | **4** |

Občanská nauka
Technika obsluhy a služeb
Technologie přípravy pokrmů

- komunikace
,- kultura

Předmět: **Seminář německého jazyka** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | |
| **B2** | **T2** | **Nakupování a služby** | - popisuje různé druhy obchodů<br>- aplikuje své znalosti cizího jazyka při rozhovoru v obchodě (s oblečením, botami, při nahlášení reklamace)<br>- přeformuluje a objasní pronesené sdělení a zprostředkuje informaci dalším lidem<br>- porozumí hlášením (například v nákupním centru)<br>- sdělí obsah, hlavní myšlenky či informace vyslechnuté nebo přečtené<br>- nalezne v promluvě hlavní a vedlejší myšlenky a důležité informace<br>- vyřeší většinu běžných v denních situací, které se mohou odehrát v cizojazyčném prostředí<br>- domluví se v běžných situacích; získá i poskytne informace<br>- uplatňuje základní způsoby tvoření slov v jazyce | - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým<br>,- 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)<br>,- správně používat a převádět běžné jednotky<br>,- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností | Nakupování a služby:<br>- místa pro nákupy<br>- orientace v nákupním centru<br>- zákazník v obchodě, reklamace<br>- služby<br>- reklamní slogany<br><br>Jazykové prostředky:<br>- slovní zásoba a její tvoření<br>- grafická podoba jazyka a pravopis<br>- časové předložky<br>- vedlejší věty vztažné<br>- užití výplňkových slov<br>- dvojité spojky<br><br>Řečové dovednosti:<br>- receptivní řečová dovednost sluchová - poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů<br>- receptivní řečová dovednost zraková - čtení a práce s textem včetně odborného<br>- produktivní řečová dovednost ústní - rozhovor, vyprávění, argumentace, popis obrázku a vyjádření názoru<br>- produktivní řečová dovednost písemná - email, formální x neformální dopis<br>- interaktivní řečové dovednosti = střídání receptivních a produktivních činností<br>- jednoduchý překlad<br><br>Odborná slovní zásoba a fráze:<br>- opakování slovní zásoby a frází | **4** |
| | | Občanská nauka<br>Profesní komunikace<br>Ekonomické vědy<br>Matematika | | | | |
| | | - komunikace<br>,- vyjednávání<br>,- řešení konfliktů | | | | |

Předmět: **Seminář německého jazyka** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin<br>Denní<br>Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | |
| **B2** | **T3** | **Cestování, Česká republika a německy mluvící země** | - hovoří o svých plánech na dovolenou a užívá přitom budoucí čas<br>- popisuje zážitky z dovolené a užívá přitom správně minulý čas<br>- dokáže popsat počasí<br>- přeloží text a používá slovníky, i elektronické<br>- rozumí přiměřeným souvislým projevům a diskusím rodilých mluvčích pronášeným ve standardním hovorovém tempu<br>- napíše pohlednici a oficiální stížnost<br>- prokazuje faktické znalosti především o geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků studijního oboru, a to i z jiných vyučovacích předmětů a uplatňuje je také v porovnání s reáliemi mateřské země | - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný<br>,- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky<br>,- uvědomovat si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých<br>,- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah<br>,- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje<br>,- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení | Cestování, Česká republika a německy mluvící země:<br>- běžné dopravní prostředky<br>- důvody pro cestování<br>- přípravy na cestu<br>- průběh dovolené, zážitky z cest, problémy<br>- aktivní x pasivní dovolená<br>- počasí<br><br>Jazykové prostředky:<br>- výslovnost - zvukové prostředky jazyka<br>- předložky se zeměpisnými názvy<br>- souvětí souřadné x podřadné (+ spojky)<br>- minulý čas a jeho procvičování<br><br>Řečové dovednosti:<br>- receptivní řečová dovednost sluchová - poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů<br>- receptivní řečová dovednost zraková - čtení a práce s textem včetně odborného<br>- produktivní řečová dovednost ústní - rozhovor, vyprávění, argumentace, popis obrázku a vyjádření názoru<br>- produktivní řečová dovednost písemná - pohlednice z dovolené, formální dopis (stížnost organizátorům tábora)<br><br>Odborná slovní zásoba a fráze:<br>- opakování slovní zásoby a frází | **4** |

- komunikace
,- tolerance
,- solidarita

Předmět: **Seminář německého jazyka** Ročník: **4** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B2** | **T4** | **Kultura a volný čas**<br>Mezipředmětové vztahy: Občanská nauka; Český jazyk a literatura; Dějepis; Profesní komunikace<br>Průřezová témata: - kultura ,- morálka ,- odpovědnost | - vypráví o svém volném čase, svých koníčcích<br>- hovoří o návštěvě kulturních akcí ve svém městě, využívá přitom různé časové údaje<br>- popisuje zvyky a tradice v České republice a určí odlišnosti od zvyků a tradic typických pro německy mluvící země<br>- nalezne v promluvě hlavní a vedlejší myšlenky a důležité informace<br>- přednese připravenou prezentaci ze svého oboru a reaguje na jednoduché dotazy publika<br>- vyměňuje si informace, které jsou běžné při neformálních hovorech | - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování<br>,- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým<br>,- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých zdrojích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) | Kultura a volný čas:<br>- kulturní akce a jiné události<br>- vstupenky a místa<br>- důležití, známí, slavní či populární lidé<br>- kultura a historie, literatura, hudba, tisk<br>- zážitky a dojmy z kulturních akcí<br><br>Komunikační situace:<br>- získávání a předávání informací (například sjednání schůzky, objednávka služby - například vstupenek do divadla)<br><br>Jazykové prostředky:<br>- určení času a časové předložky<br>- slovesa vyjadřující pocity (radost x nelibost)<br>- příslovce a jejich stupňování<br>- vedlejší věty (různé druhy)<br>- vazby sloves<br><br>Řečové dovednosti:<br>- receptivní řečová dovednost sluchová - poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů<br>- receptivní řečová dovednost zraková - čtení a práce s textem včetně odborného<br>- produktivní řečová dovednost ústní - rozhovor, vyprávění, argumentace, popis obrázku a vyjádření názoru<br>- produktivní řečová dovednost písemná - inzerát, zpráva, neformální dopis<br><br>Odborná slovní zásoba a fráze:<br>- opakování slovní zásoby a frází | **3**<br>**0** | |
| | | | | | Celkem za blok **B2** | distanční **0** | denní **15** |

Předmět: **Seminář německého jazyka** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | |
| **B3** | **T1** | **Sport, péče o tělo a zdraví**<br><br>- vliv prostředí na lidské zdraví<br>,- komunikace | - popíše sporty, kterým se věnuje a vypráví o tom, zda je aktivní či pasivní sportovec a proč<br>- hovoří o svých zdravotních potížích aktuálních i těch již prožitých<br>- sjedná si termín u lékaře, vyzvedne léky v lékárně<br>- řeší pohotově a vhodně standardní řečové situace i jednoduché a frekventované situace týkající se pracovní činnosti<br>- orientuje se v textu (například v příbalové informaci k lékům)<br>- dává pokyny, rady a doporučení v neformálních situacích<br>- vyjmenuje různé druhy závislostí a hovoří o prevenci na nich | - posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích<br>,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí<br>,- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)<br>,- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje | Sport, péče o tělo a zdraví:<br>- sportovní disciplíny, sportovní náčiní a vybavení, sportoviště, sportovní akce<br>- potíže a nemoci, zdravotní stav<br>- vyhledání pomoci lékaře<br>- onemocnění na cestách<br>- závislosti a prevence závislostí<br><br>Jazykové prostředky:<br>- slovní zásoba a její tvoření (tvorba složených slov)<br>- výplňková slova v německém jazyce a jejich vliv na smysl věty<br>- minulý čas (rozdíly v užití préterita a perfekta)<br><br>Řečové dovednosti:<br>- receptivní řečová dovednost sluchová - poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů<br>- receptivní řečová dovednost zraková - čtení a práce s textem včetně odborného<br>- produktivní řečová dovednost ústní - rozhovor, vyprávění, argumentace, popis obrázku a vyjádření názoru<br>- produktivní řečová dovednost písemná - zpráva, anketa, inzerát, neformální dopis<br><br>Odborná slovní zásoba a fráze:<br>- opakování slovní zásoby a frází | **3** |

Předmět: **Seminář německého jazyka** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | Denní |
| | | Průřezová témata | | | | Dist. |
| **B3** | **T2** | **Věda a technika, mediální komunikace** | - používá vhodně základní odbornou slovní zásobu ze svého studijního oboru<br>- porozumí informačnímu textu o objevech a vynálezech<br>- přeloží text a používá slovníky tištěné i elektronické<br>- sdělí obsah, hlavní myšlenky či informace vyslechnuté nebo přečtené<br>- zaznamená vzkazy volajících<br>- vyjadřuje se ústně i písemně, k tématům osobního života<br>- popisuje obrázek, porovnává jej s jiným a vyjadřuje k danému tématu svůj názor<br>- napíše poloformální dopis redakci počítačového časopisu | - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií<br>,- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet<br>,- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata<br>,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii | Věda a technika, mediální komunikace:<br>- přístroje pro práci, studium i zábavu<br>- obsluha počítače<br>- komunikace: hovory a zprávy<br>- objevy, vynálezy a produkty<br>- vědci a oblasti jejich výzkumu<br><br>Jazykové prostředky:<br>- vazby sloves a podstatných jmen<br>- trpný rod a jeho vyjadřování v německém jazyce<br>- vedlejší věty (různé druhy)<br><br>Řečové dovednosti:<br>- receptivní řečová dovednost sluchová - poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů<br>- receptivní řečová dovednost zraková - čtení a práce s textem včetně odborného<br>- produktivní řečová dovednost ústní - rozhovor, vyprávění, argumentace, popis obrázku a vyjádření názoru<br>- produktivní řečová dovednost písemná - zpráva, anketa (o využívání elektronických médií), poloformální dopis (redakci počítačového časopisu)<br><br>Odborná slovní zásoba a fráze:<br>- opakování slovní zásoby a frází | **2** |
| | | Informatika<br>Profesní komunikace | | | | |
| | | - soudobý svět<br>,- masová média<br>,- informační a komunikační technologie | | | | |

Předmět: **Seminář německého jazyka** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní / Dist. |
|---|---|---|---|---|
| **B3 T3** **Příroda a životní prostředí**<br>Základy přírodních věd<br>- komunikace<br>,- současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí<br>,- klimatické změny<br>,- vliv prostředí na lidské zdraví | - pojmenuje některá zvířata a popíše je<br>- formuluje, jaké počasí nás čeká v příštích dnech<br>- přeloží demografické a geografické termíny<br>- hovoří o životním prostředí a jeho ochraně<br>- základně definuje některé mezinárodní organizace zabývající se ochranou životního prostředí<br>- vyjádří svůj souhlas či nesouhlas<br>- čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty, orientuje se v textu<br>- pronese jednoduše zformulovaný monolog před publikem | - posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích<br>,- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností<br>,- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje<br>,- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních | Příroda a životní prostředí:<br>- počasí a porozumění předpovědi počasí<br>- popis krajiny<br>- životní prostředí a jeho ochrana<br>- zvířata a jejich ochrana<br><br>Jazyková prostředky:<br>- slovní zásoba a její tvoření<br>- grafická podoba jazyka a pravopis<br>- trpný rod<br>- vedlejší věty vztažné<br>- vazby sloves<br><br>Řečové dovednosti:<br>- receptivní řečová dovednost sluchová - poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů<br>- receptivní řečová dovednost zraková - čtení a práce s textem včetně odborného<br>- produktivní řečová dovednost ústní - rozhovor, vyprávění, argumentace, popis obrázku a vyjádření názoru<br>- produktivní řečová dovednost písemná - zpráva (pro kamarádku s prosbou o pohlídání zvířete), e-mail, soukromý dopis (kamarádce s nabídkou společného výletu)<br><br>Odborná slovní zásoba a fráze:<br>- opakování slovní zásoby a frází | **2**<br>**0** |
| **T4** **Souhrnné opakování**<br>- komunikace<br>,- vyjednávání | - ujednocuje si získané vědomosti<br>- domluví se v běžných situacích<br>- získá i poskytne informace<br>- používá stylisticky vhodné umožňující nekonfliktní vztahy a komunikaci<br>- uplatňuje různé techniky čtení textu<br>- přeformuluje a objasní pronesené sdělení a zprostředkuje informaci dalším lidem<br>- rozumí přiměřeným souvislým projevům a diskusím rodilých mluvčích pronášeným ve standardním hovorovém tempu<br>- vypráví jednoduché příběhy, zážitky, popíše své pocity<br>- sdělí a zdůvodní svůj názor | - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný<br>,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí<br>,- 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)<br>,- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) | Souhrnné opakování:<br>- opakování všech tématických celků 4. ročníku<br><br>Jazykové prostředky:<br>- komplexní opakování gramatických jevů<br><br>Odborná slovní zásoba a fráze:<br>- opakování slovní zásoby a frází | **2** |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Celkem za blok | **B3** | distanční | **0** | denní | **9** |
| Celkem za ročník | **4** | distanční | **0** | denní | **40** |
| Celkem za předmět | **Seminář německého jazyka** | distanční | **0** | denní | **40** |

Předmět: **Seminář ruského jazyka** Ročník: **4** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin (Denní / Dist.) |
|---|---|---|---|---|
| **B1 T1 Lidé, rodina a společenský život**<br><br>Občanská nauka<br>Profesní komunikace<br>Ruský jazyk<br><br>- osobnost a její rozvoj<br>,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny | - vypráví příhody a zážitky z minulosti<br>- popisuje vztahy a jak někoho poznal<br>- interpretuje základní životní události<br>- formuluje důležité okamžiky mezilidských vztahů<br>- sdělí obsah, hlavní myšlenky či informace vyslechnuté nebo přečtené<br>- dokáže zahájit, udržet a uzavřít jednoduchý rozhovor týkající se běžných témat nebo osobních<br>- dokáže klást a zodpovídat otázky o sobě a o jiných lidech, o tom, kde bydlí, koho znají, co mají atd. | - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)<br>,- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky | Lidé, rodina a společenský život<br><br>Osobní identifikace a charakteristika:<br>- osobní identifikace<br>- povolání<br>- vzdělání<br>- fyzický/ tělesný vzhled<br>- charakter a temperament<br><br>Rodina:<br>- rodinný kruh<br>- rodinné vztahy a aktivity<br><br>Opakování gramatických jevů k maturitní zkoušce (časování, skloňování v ruštině)<br><br>Korespondence | **4**<br><br>**0** |
| **T2 Domov a bydlení**<br><br>Profesní komunikace<br>Ruský jazyk<br><br>- komunikace<br>,- vyjednávání<br>,- řešení konfliktů | - vyjadří písemně svůj názor na text<br>- vyjádří, co obvykle dělá<br>- popíše části domu a jeho okolí<br>- předá vzkaz<br>- vyjádří přání a potřeby<br>- vyjádří záměr a účel<br>- požádá o upřesnění nebo zopakování<br>- vyměňuje si informace, které jsou běžné při neformálních hovorech | - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve | Domov a bydlení<br><br>- bydliště a okolí<br>- bydlení, domácnost a domácí práce<br>- společné soužití a sousedské vztahy<br><br>Korespondence | **4**<br><br>**0** |
| **T3 Mezilidské vztahy. Vzdělání**<br><br>Český jazyk a literatura<br>Občanská nauka<br>Profesní komunikace<br><br>- osobnost a její rozvoj<br>,- řešení konfliktů<br>,- tolerance | - dokáže podrobně popsat své zážitky a zachytit pocity a reakce, které při nich prožíval<br>- popíše vlastnosti osob<br>- vyjádří, co by dělal nebo nedělal v určité situaci<br>- hovoří o mezilidských vztazích<br>- vyjádří pocity, které vzbuzují různé činnosti<br>- dokáže experimentovat, zkoušet a hledat způsoby vyjádření srozumitelné pro posluchače<br>- nalezne v promluvě hlavní a vedlejší myšlenky a důležité informace | - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí<br>,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování<br>,- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým | Mezilidské vztahy<br><br>- osobní vztahy<br>- sociální vztahy<br>- povahové vlastnosti<br><br>Vzdělávání<br>- škola a vyučování<br>- studium a výuka<br>- vztahy ve škole | **4** |
| **T4 Zdraví a hygiena**<br><br>Český jazyk a literatura<br>Ruský jazyk<br>Profesní komunikace<br>Základy přírodních věd<br>Anglický jazyk<br>Tělesná výchova<br><br>- osobnost a její rozvoj<br>,- odpovědnost | - popíše své zdravotní potíže a řekne, co ho bolí<br>- rozumí radám lékaře a všeobecným doporučením<br>- hovoří o tom, jak pečovat o svůj vzhled<br>- dává pokyny, rady a doporučení v neformálních situacích<br>- dokáže se zeptat, jak se někomu daří, a regovat na odpověď<br>- dokáže podat krátký, podstatný popis událostí<br>- požádá o upřesnění nebo zopkaování sdělené informace, pokud nezachytí přesně význam sdělení<br>- domluví se v běžných situacích, získá i poskytné informace | - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii<br>,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce | Zdraví a hygiena<br><br>- lidské tělo<br>- osobní hygiena a péče o vzhled<br>- péče o zdraví<br>- zdravotní stav<br>- zdravotní potíže, nemoci, léky a léčebné prostředky<br><br>Opakování gramatiky (příslovce a přídavná jména)<br><br>Korespondence | **2** |

Předmět: **Seminář ruského jazyka** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B1** | **T5** | **Každodenní život. Volný čas a zábava. Sport** | - informuje o životních zkušenostech a zážitcích<br>- vyjádří přání a očekávání<br>- hovoří o svých schopnostech a dovednostech<br>- hovoří o zkušenostech se studiem španělštiny<br>- vyjadřuje se ústně i písemně k tématům osobního života<br>- vyplní jednoduchý neznámý formulář | - zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata<br>,- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností<br>,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání | Každodenní život<br>Volný čas a zábava<br>Sport<br><br>- nevšední a extremní zážitky<br>- slovesa vyjadřující schopnosti a dovednosti<br>- studium cizího jazyka a informace o kurzech<br>- ve škole<br>v práci/ na brigádě<br>- volný čas<br><br>Korespondence | **4**<br>**0** | |
| Profesní komunikace<br>Český jazyka a literatura<br><br>- společnost - jednotlivec a společenské skupiny<br>,- osobnost a její rozvoj | | | | | | | |
| | | | | | Celkem za blok **B1** | distanční **0** | denní **18** |
| **B2** | **T1** | **Společnost** | - vyjádřit co se stane, jaké máte plány a co se kdy bude dělat<br>- popsat některé české i španělské zvyky a tradice<br>- říci, co se stane a co udělá<br>- hovoří o uměleckých dílech, činnostech a kultruních akcí<br>- ústně i písemně informuje o kulturních akcích a představeních<br>- vypráví o akcích, které se zúčastnil a zhodnotí je<br>- hovoří o problémech rozvojovýh zemí a navrhuje jejich řešení<br>- specifikuje činnost neziskových organizací | - jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot a demokracie<br>,- uvědomovat si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých<br>,- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje<br>,- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah<br>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce<br>,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu<br>,- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci | Společnost<br><br>- kultura a umění<br>- věda a technika<br>- sdělovací ptostředky<br>- zvyky a tradice<br>- multikulturní společnost<br>- problémy společnosti<br>- životní prostředí<br>- náboženství<br><br>Časy v ruštině | **4** | |
| Český jazyk a literatura<br>Základy přírodních věd<br>Občanská nauka<br>Španělský jazyk<br>Anglický jazyk<br><br>- kultura<br>,- náboženství<br>,- soudobý svět<br>,- tolerance<br>,- solidarita<br>,- svoboda | | | | | | | |
| | **T2** | **Stravování a nakupování. Služby** | - vypráví o svých stravovacích návycích<br>- určí cenu a množství potravin<br>- nakoupí potraviny<br>- objedná si v restauraci<br>- popíše, z čeho se skládá pokrm<br>- aplikuje výrazy používané při nakupování nebo v restauraci<br>- pojemnuje typické ruské a české pokrmy, produkty a nápoje<br>- popíše druhy obchodů s potravinami<br>- používá vhodně základní odbornou slovní zásobu ze svého studijního oboru | - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích | Stravování a nakupování<br><br>- potraviny, nápoje, jídlo<br>- příprava jídla<br>- gastronomické služby<br><br>- obchody<br>- nakupování<br>- zboží<br><br>Opakování gramatických jevů (zájmena, číslovky) | **4** | |
| Profesní komunikace<br>Český jazyk a literatura<br><br>- kultura<br>,- komunikace | | | | | | | |

Předmět: **Seminář ruského jazyka** Ročník: **4** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | |
| **B2** | **T3** | **Služby. Práce a povolání. Doprava**<br><br>Profesní komunikace<br>Český jazyk a literatura<br>Ruský jazyk<br><br>- hlavní oblasti světa práce<br>,- psaní profesních životopisů<br>,- soudobý svět | - popíše činnosti odehrávající se na letišti, hotelu, cestovní kanceláři, restauraci nebo kavárně<br>- hovoří o dopravě<br>- koupí si lístek na vlak nebo autobus<br>- stěžuje si na poskytnuté služby<br>- porozumí inzerátům nabízející práci a služby<br>- napíše životopis a motivační dopis<br>- vyzkouší si pracovní pohovor<br>- řeší pohotově a vhodně standardní řečové situace i jednoduché a frekventované situace týkající se pracovní činnosti | - dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce<br>,- 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)<br>,- 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<br>,- umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání<br>,- 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 | Služby<br><br>- gastronomické služby<br>- ubytování<br><br>Práce a povolání<br><br>- druhy práce a povolání<br>- vzdělání a studium<br><br>Doprava<br><br>- cestování<br>- prázdniny a dovolená<br>- doprava a spoje | **4** |
| | **T4** | **Zeměpis a příroda**<br><br>Český jazyk a literatura<br>Občanská nauka<br><br>Základy přírodních věd<br><br>- kultura<br>,- náboženství<br>,- tolerance | - definuje, co je dobré a špatné pro životní prostředí<br>- vyjádří svůj souhlas nebo nesouhlas<br>- pojmenuje některá zvířata a popíše je<br>- přeloží demografické a geografické termíny a aktivně je použije<br>- základně definuje některé mezinárodní organizace<br>- prokazuje faktické znalosti především o geografických, demografických, hospodářských, politických a kulturních faktorech světa<br>- uplatňuje v komunikaci vhodně vybraná sociokulturní specifika daných zemí<br>- přeloží text a používá slovníky i elektronické | - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu<br>,- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci<br>,- uvědomovat si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých<br>,- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje | Zeměpis a příroda<br><br>- podnebí a počasí<br>- fauna a flóra<br>- životní prostředí | **4** |

Předmět: **Seminář ruského jazyka** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B2** | **T5** | **Souhrné opakování**<br><br>Profesní komunikace<br>Ruský jazyk<br><br>- komunikace<br>,- osobnost a její rozvoj | - domluví se běžných situacích<br>- získá i poskytne informace<br>- používá stylisticky vhodné obraty umožňující nekonfliktní vztahy a komunikaci<br>- používá vhodně základní odbornou slovní zásobu ze svého studijního oboru<br>- dodržuje základní pravopisné normy v písemném projevu<br>- vyslovuje srozumitelně co nejblíže přirozené výslovnosti<br>- rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka a koriguje odlišnosti zvukové podoby jazyka<br>- používá opisné prostředky v neznámých situacích, při vyjadřování složitých myšlenek<br>- přeformuluje a objasní pronesené sdělení a zprostředkuje informaci dalším lidem<br>- uplatňuje různé techniky čtení textu | - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce<br>,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky<br>,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí<br>,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly | Souhrné opakování<br><br>- slovní zásoba<br>- odborná slovní zásoba<br>- gramatika<br>- grafická podoba jazyka<br><br>- tématické okruhy<br>- korespondence<br>- odborná část školní maturitní zkoušky | **6** | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Celkem za blok | **B2** | distanční | **0** | denní | **22** |
| Celkem za ročník | **4** | distanční | **0** | denní | **40** |
| Celkem za předmět | **Seminář ruského jazyka** | distanční | **0** | denní | **40** |

Předmět: **Seminář španělského jazyka** Ročník: **4** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | Denní |
| | | Průřezová témata | | | | Dist. |
| **B1** | **T1** | **Lidé, rodina a společenský život** | - vypráví příhody a zážitky z minulosti<br>- popisuje vztahy a jak někoho poznal<br>- interpretuje základní životní události<br>- formuluje důležité okamžiky mezilidských vztahů<br>- sdělí obsah, hlavní myšlenky či informace vyslechnuté nebo přečtené<br>- dokáže zahájit, udržet a uzavřít jednoduchý rozhovor týkající se běžných témat nebo osobních<br>- dokáže klást a zodpovídat otázky o sobě a o jiných lidech, o tom, kde bydlí, koho znají, co mají atd. | - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)<br>,- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky | Lidé, rodina a společenský život<br><br>Osobní identifikace a charakteristika:<br>- osobní identifikace<br>- povolání<br>- vzdělání<br>- fyzický/ tělesný vzhled<br>- charakter a temperament<br><br>Rodina:<br>- rodinný kruh<br>- rodinné vztahy a aktivity<br><br>Gramatika:<br>- použití minulého jednoduchého času a imperfekta<br>- nepravidelné tvary minulého času<br><br>Korespondence<br><br>Odborná část školní maturitní zkoušky | **4**<br><br>**0** |
| Občanská nauka<br>Profesní komunikace<br>Španělský jazyk<br><br>- osobnost a její rozvoj<br>,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny | | | | | | |
| **T2** | | **Domov a bydlení** | - vyjadří písemně svůj názor na text<br>- vyjádří, co obvykle dělá<br>- popíše části domu a jeho okolí<br>- předá vzkaz<br>- vyjádří přání a potřeby<br>- vyjádří záměr a účel<br>- požádá o upřesnění nebo zopakování<br>- vyměňuje si informace, které jsou běžné při neformálních hovorech | - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve | Domov a bydlení<br><br>- bydliště a okolí<br>- bydlení, domácnost a domácí práce<br>- společné soužití a sousedské vztahy<br><br>Gramatika:<br><br>- subjunktiv v přítomném čase<br>- použití subjunktivu pro vyjádření přání a ve vedlejších větách<br><br>Korespondence<br><br>Odborná část školní maturitní zkoušky | **4**<br><br>**0** |
| Profesní komunikace<br>Anglický jazyk<br><br>- komunikace<br>,- vyjednávání<br>,- řešení konfliktů | | | | | | |

Předmět: **Seminář španělského jazyka** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | |
| **B1** | **T3** | **Mezilidské vztahy. Vzdělání**<br><br>Český jazyk a literatura<br>Anglický jazyk<br>Občanská nauka<br>Profesní komunikace<br>Španělský jazyk<br><br>- osobnost a její rozvoj<br>,- řešení konfliktů<br>,- tolerance | - dokáže podrobně popsat své zážitky a zachytit pocity a reakce, které při nich prožíval<br>- popíše vlastnosti osob<br>- vyjádří, co by dělal nebo nedělal v určité situaci<br>- hovoří o mezilidských vztazích<br>- vyjádří pocity, které vzbuzují různé činnosti<br>- dokáže experimentovat, zkoušet a hledat způsoby vyjádření srozumitelné pro posluchače<br>- nalezne v promluvě hlavní a vedlejší myšlenky a důležité informace | - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí<br>,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování<br>,- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým | Mezilidské vztahy<br><br>- osobní vztahy<br>- sociální vztahy<br>- povahové vlastnosti<br><br>Vzdělávání<br>- škola a vyučování<br>- studium a výuka<br>- vztahy ve škole<br><br>Gramatika<br>- podmiňovací způsob a jeho použití<br>- slovesa, vyjadřující pocity<br>- předložkové vazby sloves a přídavných jmen<br><br>Korespondence<br><br>Odborná část školní maturitní zkoušky | **4** |
| | **T4** | **Zdraví a hygiena**<br><br>Český jazyk a literatura<br>Anglický jazyk<br>Profesní komunikace<br>Základy přírodních věd<br>Anglický jazyk<br>Tělesná výchova<br><br>- osobnost a její rozvoj<br>,- odpovědnost | - popíše své zdravotní potíže a řekne, co ho bolí<br>- rozumí radám lékaře a všeobecným doporučením<br>- hovoří o tom, jak pečovat o svůj vzhled<br>- dává pokyny, rady a doporučení v neformálních situacích<br>- dokáže se zeptat, jak se někomu daří, a regovat na odpověď<br>- dokáže podat krátký, podstatný popis událostí<br>- požádá o upřesnění nebo zopkaování sdělené informace, pokud nezachytí přesně význam sdělení<br>- domluví se v běžných situacích, získá i poskytné informace | - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii<br>,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce | Zdraví a hygiena<br><br>- lidské tělo<br>- osobní hygiena a péče o vzhled<br>- péče o zdraví<br>- zdravotní stav<br>- zdravotní potíže, nemoci, léky a léčebné prostředky<br><br>Gramatika<br><br>- rozkazovací způsob<br>- zvratná slovesa<br><br>Korespondence<br><br>Odborná část školní maturitní zkoušky | **2** |

Předmět: **Seminář španělského jazyka** Ročník: **4** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B1** | **T5** | **Každodenní život. Volný čas a zábava. Sport** | - informuje o životních zkušenostech a zážitcích<br>- vyjádří přání a očekávání<br>- hovoří o svých schopnostech a dovednostech<br>- hovoří o zkušenostech se studiem španělštiny<br>- vyjadřuje se ústně i písemně k tématům osobního života<br>- vyplní jednoduchý neznámý formulář | - zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata<br>,- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností<br>,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání | Každodenní život<br>Volný čas a zábava<br>Sport<br><br>- nevšední a extremní zážitky<br>- slovesa vyjadřující schopnosti a dovednosti<br>- studium cizího jazyka a informace o kurzech<br>- ve škole<br>v práci/ na brigádě<br>- volný čas<br><br>Gramatika<br><br>- složený čas minulý<br>- použití subjunktivu<br>- absolutní superlativ/ tvoření zdrobnělin<br><br>Korespondence<br><br>Odborná část školní maturitní zkoušky | **4**<br><br>**0** | |
| Profesní komunikace<br>Český jazyka a literatura<br><br>- společnost - jednotlivec a společenské skupiny<br>,- osobnost a její rozvoj | | | | | | | |
| | | | | | Celkem za blok **B1** | distanční **0** | denní **18** |
| **B2** | **T1** | **Společnost** | - vyjádřit co se stane, jaké máte plány a co se kdy bude dělat<br>- popsat některé české i španělské zvyky a tradice<br>- říci, co se stane a co udělá<br>- hovoří o uměleckých dílech, činnostech a kultruních akcí<br>- ústně i písemně informuje o kulturních akcích a představeních<br>- vypráví o akcích, které se zúčastnil a zhodnotí je<br>- hovoří o problémech rozvojovýh zemí a navrhuje jejich řešení<br>- specifikuje činnost neziskových organizací | - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce<br>,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu<br>,- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci<br>,- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot a demokracie<br>,- uvědomovat si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých<br>,- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje<br>,- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah | Společnost<br><br>- kultura a umění<br>- věda a technika<br>- sdělovací ptostředky<br>- zvyky a tradice<br>- multikulturní společnost<br>- problémy společnosti<br>- životní prostředí<br>- náboženství<br><br>Gramatika<br><br>- vyjádření budoucnosti<br>- použití budoucích časů<br>- podmínková souvětí<br>- časová souslednost<br>- subjunktiv<br>- trpný rod<br><br>Korespondence<br><br>Odborná část školní maturitní zkoušky | **4** | |
| Český jazyk a literatura<br>Profesní komunikace<br>Základy přírodních věd<br>Občanská nauka<br>Španělský jazyk<br>Anglický jazyk<br><br>- tolerance<br>,- solidarita<br>,- svoboda<br>,- kultura<br>,- náboženství<br>,- soudobý svět | | | | | | | |

Předmět: **Seminář španělského jazyka** Ročník: **4** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | Denní |
| | | Průřezová témata | | | | Dist. |
| **B2** | **T2** | **Stravování a nakupování. Služby** | - vypráví o svých stravovacích návycích<br>- určí cenu a množství potravin<br>- nakoupí potraviny<br>- objedná si v restauraci<br>- popíše, z čeho se skládá pokrm<br>- aplikuje výrazy používané při nakupování nebo v restauraci<br>- pojemnuje typické španělské a české pokrmy, produkty a nápoje<br>- popíše druhy obchodů s potravinami<br>- používá vhodně základní odbornou slovní zásobu ze svého studijního oboru<br>- | - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích | Stravování a nakupování<br><br>- potraviny, nápoje, jídlo<br>- příprava jídla<br>- gastronomické služby<br><br>- obchody<br>- nakupování<br>- zboží<br><br>Gramatika<br><br>- přítomný čas<br>- minulé časy<br>- budoucí časy<br>- subjunktiv<br><br>Korespondence<br><br>Odborná část školní maturitní zkoušky | **4** |
| | | Profesní komunikace<br>Anglický jazyk<br>Český jazyk a literatura | | | | |
| | | - kultura<br>,- komunikace | | | | |
| | **T3** | **Služby. Práce a povolání. Doprava** | - popíše činnosti odehrávající se na letišti, hotelu, cestovní kanceláři, restauraci nebo kavárně<br>- hovoří o dopravě<br>- koupí si lístek na vlak nebo autobus<br>- stěžuje si na poskytnuté služby<br>- porozumí inzerátům nabízející práci a služby<br>- napíše životopis a motivační dopis<br>- vyzkouší si pracovní pohovor<br>- řeší pohotově a vhodně standardní řečové situace i jednoduché a frekventované situace týkající se pracovní činnosti | - dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce<br>,- 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)<br>,- 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<br>,- umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání<br>,- 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 | Služby<br><br>- gastronomické služby<br>- ubytování<br><br>Práce a povolání<br><br>- druhy práce a povolání<br>- vzdělání a studium<br><br>Doprava<br><br>- cestování<br>- prázdniny a dovolená<br>- doprava a spoje<br><br>Korespondence<br><br>Odborná část školní maturitní zkoušky | **4** |
| | | Profesní komunikace<br>Anglický jazyk<br>Český jazyk a literatura<br>Španělský jazyk | | | | |
| | | - hlavní oblasti světa práce<br>,- psaní profesních životopisů<br>,- soudobý svět | | | | |

Předmět: **Seminář španělského jazyka** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | Denní |
| | | Průřezová témata | | | | Dist. |
| **B2** | **T4** | **Zeměpis a příroda** | - definuje, co je dobré a špatné pro životní prostředí<br>- vyjádří svůj souhlas nebo nesouhlas<br>- pojmenuje některá zvířata a popíše je<br>- přeloží demografické a geografické termíny a aktivně je použije<br>- základně definuje některé mezinárodní organizace<br>- prokazuje faktické znalosti především o geografických, demografických, hospodářských, politických a kulturních faktorech světa<br>- uplatňuje v komunikaci vhodně vybraná sociokulturní specifika daných zemí<br>- přeloží text a používá slovníky i elektronické | - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu<br>,- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci<br>,- uvědomovat si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých<br>,- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje | Zeměpis a příroda<br><br>- podnebí a počasí<br>- fauna a flóra<br>- životní prostředí<br><br>Gramatika<br><br>- slovesné časy<br>- nepravidelná slovesa<br>- subjunktiv<br>- rozkaz<br>- přídavná jména<br><br>Korespondence<br><br>Odborná část školní maturitní zkoušky | **4** |
| | **T5** | **Souhrné opakování** | - domluví se běžných situacích<br>- získá i poskytne informace<br>- používá stylisticky vhodné obraty umožňující nekonfliktní vztahy a komunikaci<br>- používá vhodně základní odbornou slovní zásobu ze svého studijního oboru<br>- dodržuje základní pravopisné normy v písemném projevu<br>- vyslovuje srozumitelně co nejblíže přirozené výslovnosti<br>- rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka a koriguje odlišnosti zvukové podoby jazyka<br>- používá opisné prostředky v neznámých situacích, při vyjadřování složitých myšlenek<br>- přeformuluje a objasní pronesené sdělení a zprostředkuje informaci dalším lidem<br>- uplatňuje různé techniky čtení textu | - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce<br>,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky<br>,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí<br>,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly | Souhrné opakování<br><br>- slovní zásoba<br>- odborná slovní zásoba<br>- gramatika<br>- grafická podoba jazyka<br><br>- tématické okruhy<br>- korespondence<br>- odborná část školní maturitní zkoušky | **6** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Celkem za blok | **B2** | distanční | **0** | denní | **22** |
| Celkem za ročník | **4** | distanční | **0** | denní | **40** |
| Celkem za předmět | **Seminář španělského jazyka** | distanční | **0** | denní | **40** |

Předmět: **Stolničení** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B1** | **T1** | **Pravidla společenského chování**<br>- společnost - jednotlivec a společenské skupiny<br>,- komunikace | - definuje historii pohostinství<br>- uplatňuje pravidla společenského chování, zdravení, představování a zásady profesního vystupování<br>- vhodně uplatňuje prostředky verbální i neverbální komunikace<br>- chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze | - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky<br>,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí<br>,- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání<br>,- společensky vystupovat a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně<br>,- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností | - historie pohostinství<br>- základní společenská a profesní pravidla<br>- profesní komunikace | **0**<br>**2** | |
| | | | | | Celkem za blok **B1** | distanční **2** | denní **0** |
| **B2** | **T1** | **Stolování**<br>Občanská nauka<br>- kultura<br>,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny<br>,- náboženství<br>,- komunikace | - vysvětlí zásady chování u stolu a při konzumaci pokrmů a nápojů<br>- ovládá společenské a profesní jednání v různých typech odbytových středisek<br>- v kontaktu se zákazníky respektuje národní mentalitu a aspekty multikulturního soužití | - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování<br>,- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci<br>,- uvědomovat si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých<br>,- společensky vystupovat a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně | - chování při jídle<br>- chování při společenských akcích<br>- národní zvyklosti a tradice různých etnik při stolování | **0**<br>**2** | |
| | | | | | Celkem za blok **B2** | distanční **2** | denní **0** |
| **B3** | **T1** | **Hygienické a bezpečnostní předpisy v gastronomii**<br>Technologie, Odborný výcvik<br>- charakteristické znaky práce: pracoviště | - je seznámen s předpisy souvisejícími s odbytem výrobků 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- 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)<br>,- bezpečně používat a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu<br>,- znát účel kritických bodů HACCP a jejich aplikaci v provozu, dbát na dodržování hygienických předpisů | - hygienické předpisy v gastronomii<br>- BOZP pracovníků v obsluze | **1**<br>**2** | |
| | | | | | Celkem za blok **B3** | distanční **2** | denní **1** |

Předmět: **Stolničení** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní / Dist. |
|---|---|---|---|---|
| **B4 T1 Výrobní střediska**<br>Technologie, Odborný výcvik<br>- charakteristické znaky práce: pracovní činnosti<br>,- charakteristické znaky práce: pracovní prostředky<br>,- charakteristické znaky práce: pracoviště | - rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce<br>- skladuje správně potraviny a nápoje<br>- zná organizaci práce a úkoly pracovníků ve výrobním středisku<br>- charakterizuje organizaci práce ve výrobě<br>- pracuje s technickým a technologickým zařízením ve výrobním středisku | - bezpečně používat a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu<br>,- organizovat a koordinovat činnosti pracovních týmů ve výrobě a v odbytu<br>,- organizovat a smluvně zajišťovat zásobovací a odbytovou činnost.<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí | - výrobní střediska<br>- vybavení výrobních středisek<br>- organizace práce ve výrobě<br>- skladování potravin | **1**<br>**3** |
| | | | Celkem za blok **B4** distanční **3** denní | **1** |
| **B5 T1 Odbytová střediska**<br>Odborný výcvik<br>- charakteristické znaky práce: pracovní činnosti<br>,- charakteristické znaky práce: pracovní prostředky<br>,- charakteristické znaky práce: pracoviště | - rozlišuje druhy odbytových středisek a jejich vybavení<br>- charakterizuje organizaci práce v odbytu<br>- zná organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku<br>- pracuje s technickým a technologickým zařízením v odbytovém středisku<br>- je seznámen s předpisy souvisejícími s odbytem výrobků a služeb<br>- rozlišuje druhy a způsoby odbytu výrobků a služeb, volí vhodné formy | - nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- organizovat a koordinovat činnosti pracovních týmů ve výrobě a v odbytu<br>,- organizovat a smluvně zajišťovat zásobovací a odbytovou činnost. | - odbytová střediska a jejich druhy<br>- vybavení odbytových středisek<br>- odbyt výrobků a služeb<br>- organizace práce v odbytu<br>- koordinace činností výrobního a odbytového střediska | **2**<br>**6** |
| | | | Celkem za blok **B5** distanční **6** denní | **2** |
| **B6 T1 Pololetní zkouška** | | | | **1**<br>**0** |
| | | | Celkem za blok **B6** distanční **0** denní | **1** |
| **B7 T1 Inventář**<br>Odborný výcvik, Matematika<br>- charakteristické znaky práce: pracovní prostředky | - rozlišuje malý a velký stolní inventář a umí ho vhodně použít podle způsobu servisu podávaného pokrmu a nápoje a ošetřovat ho<br>- charakterizuje pomůcky číšníka a pracuje s nimi | - používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti<br>,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly | - inventář, údržba, použití<br>- malý stolní inventář<br>- velký stolní inventář<br>- pomocný inventář | **2**<br>**6** |
| | | | Celkem za blok **B7** distanční **6** denní | **2** |
| **B8 T1 Práce číšníka v provozu**<br>- odpovědnost | - připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení<br>- zná způsoby nakládání s tržbami, pracuje se zúčtovací technikou<br>- přijme objednávku, provede vyúčtování s hostem a objednavatelem | - pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením<br>,- učit se používat nové aplikace<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace | - kategorie pracovníků v obsluze<br>- psychologie číšníka<br>- příprava a údržba pracoviště<br>- přípravné práce před zahájením provozu<br>- práce v průběhu a po skončení provozu | **1**<br>**3** |
| | | | Celkem za blok **B8** distanční **3** denní | **1** |
| **B9 T1 Technika jednoduché obsluhy** | - ovládá techniku jednoduché obsluhy a její různé formy podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti | - ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy | - technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze | **1**<br>**4** |
| | | | Celkem za blok **B9** distanční **4** denní | **1** |

Předmět: **Stolničení** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B10** | **T1** | **Opakování učiva 2. ročníku** | - ověřuje si své získané znalosti<br>- aktivně ovládá učivo 2. ročníku | | - opakování učiva 2. ročníku | **0** | **2** |
| | | | | Celkem za blok | **B10** | distanční **2** | denní **0** |
| **B11** | **T1** | **Pololetní zkouška** | | | | **1** | **0** |
| | | | | Celkem za blok | **B11** | distanční **0** | denní **1** |
| | | | | Celkem za ročník | **2** | distanční **30** | denní **10** |

Předmět: **Stolničení** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B1** | **T1** | **Systémy obsluhy**<br>- komunikace<br>,- řešení konfliktů | - objasní jednotlivé systémy jednoduché obsluhy, jejich účel a využití v praxi<br>- řídí práci v různých formách obsluhy | - organizovat a koordinovat činnosti pracovních týmů ve výrobě a v odbytu | - systémy obsluhy<br>- organizace práce v různých formách obsluhy | **3**<br>**5** | |
| | | | | Celkem za blok **B1** | distanční **5** | denní **3** | |
| **B2** | **T1** | **Způsoby obsluhy**<br>Odborný výcvik | - vysvětlí způsoby obsluhy a jejich použití v praxi<br>- poskytuje odborný servis pokrmů a nápojů | - ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy<br>,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti | - formy a pravidla obsluhy<br>- způsoby obsluhy | **3**<br>**5** | |
| | | | | Celkem za blok **B2** | distanční **5** | denní **3** | |
| **B3** | **T1** | **Složitá obsluha** | - ovládá techniku složité obsluhy a její různé formy podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti<br>- pracuje se standardním i speciálním vybavením provozu | - 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<br>,- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností<br>,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti<br>,- ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy | - technika podávání pokrmů a nápojů při složité obsluze<br>- práce číšníka u stolu hosta | **3**<br>**5** | |
| | | | | Celkem za blok **B3** | distanční **5** | denní **3** | |
| **B4** | **T1** | **Pololetní zkouška** | | | | **1**<br>**0** | |
| | | | | Celkem za blok **B4** | distanční **0** | denní **1** | |
| **B5** | **T1** | **Využití gastronomických pravidel v praxi**<br>Matematika, Profesní komunikace<br>- komunikace | - sestaví jídelní a nápojový lístek, menu pro různé příležitosti<br>- sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro různá odbytová střediska a stanovuje způsob obsluhy<br>- stanoví ceny gastronomických výrobků a služeb | - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii<br>,- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením<br>,- sestavovat jídelní lístky a menu podle gastronomických pravidel, a dalších hledisek<br>,- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích | - gastronomická pravidla<br>- jídelní a nápojové lístky<br>- menu | **3**<br>**4** | |
| | | | | Celkem za blok **B5** | distanční **4** | denní **3** | |

Předmět: **Stolničení** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B6** | **T1** | **Slavnostní hostiny a společenská setkání**<br>Technologie, Anglický jazyk | - popíše jednotlivé druhy slavnostních hostin<br>- aplikuje znalosti o sestavě menu a nabídkových lístků dle druhu hostiny a požadavku zákazníka<br>- charakterizuje obsluhu při slavnostních hostinách | - používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti<br>,- organizačně zajišťovat přípravu, průběh a ukončení gastronomických akcí<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady | - slavnostní hostiny a jejich druhy<br>- banket<br>- raut<br>- recepce, galarecepce<br>- společenská setkání a zvláštní typy akcí | **3**<br>**4** | |
| | | | | Celkem za blok | **B6** distanční **4** denní | **3** | |
| **B7** | **T1** | **Slavnostní scénář**<br>Profesní komunikace<br>- vyjednávání<br>,- komunikace | - přijme objednávku, provede vyúčtování s hostem a objednavatelem<br>- zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce, připraví podklady pro vyúčtování<br>- zná členění pracovních činností v cateringových společnostech na úseku obsluhy | - zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením<br>,- 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<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)<br>,- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata<br>,- organizačně zajišťovat přípravu, průběh a ukončení gastronomických akcí<br>,- organizovat a koordinovat činnosti pracovních týmů ve výrobě a v odbytu<br>,- organizovat a smluvně zajišťovat zásobovací a odbytovou činnost.<br>,- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a off-line komunikace | - slavnostní scénář a jeho náležitosti<br>- organizace práce při zajišťování akcí | **3**<br>**5** | |
| | | | | Celkem za blok | **B7** distanční **5** denní | **3** | |
| **B8** | **T1** | **Opakování učiva 3. ročníku** | - ověřuje si své získané dovednosti<br>- aktivně ovládá učivo 3. ročníku | | - opakování učiva 3. ročníku | **0**<br>**2** | |
| | | | | Celkem za blok | **B8** distanční **2** denní | **0** | |
| **B9** | **T1** | **Pololetní zkouška** | | | | **1**<br>**0** | |
| | | | | Celkem za blok | **B9** distanční **0** denní | **1** | |
| | | | | Celkem za ročník | **3** distanční **30** denní | **20** | |

Předmět: **Stolničení** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B1** | **T1** | **Nápoje a jejich servis** | - ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů<br>- poskytuje odborný servis nápojů | - ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy<br>,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti<br>,- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností | - rozdělení a charakteristika nápojů<br>- servis a ošetřování nápojů | **0**<br>**2** | |
| | | | | Celkem za blok | **B1** | distanční **2** | denní **0** |
| **B2** | **T1** | **Pivo** | - objasní výrobu piva<br>- charakterizuje jednotlivé druhy piv<br>- poskytuje odborný servis piva | - ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy<br>,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti<br>,- organizovat a smluvně zajišťovat zásobovací a odbytovou činnost.<br>,- orientovat se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti<br>,- bezpečně používat a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu | - pivo a jeho výroba<br>- druhy piv<br>- ošetřování a skladování piva<br>- servis piva | **3**<br>**4** | |
| | | | | Celkem za blok | **B2** | distanční **4** | denní **3** |
| **B3** | **T1** | **Víno** | - objasní výrobu vína<br>- vysvětlí dělení vín<br>- poskytuje odborný servis vín<br>- charakterizuje pomůcky sommeliéra a pracuje s nimi | - ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy<br>,- organizovat a smluvně zajišťovat zásobovací a odbytovou činnost.<br>,- orientovat se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti<br>,- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností<br>,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti | - víno a jeho výroba<br>- vinařské oblasti u nás a ve světě<br>- skladování a servis vína<br>- práce sommeliéra | **3**<br>**4** | |
| | | | | Celkem za blok | **B3** | distanční **4** | denní **3** |
| **B4** | **T1** | **Lihoviny** | - orientuje se v druzích lihovin, jejich výrobě a způsobu servisu<br>- poskytuje odborný servis lihovin<br>- zná vhodný inventář na lihoviny | - ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy<br>,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti<br>,- organizovat a smluvně zajišťovat zásobovací a odbytovou činnost.<br>,- orientovat se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti | - lihoviny a jejich výroba<br>- druhy lihovin<br>- skladování a servis lihovin | **3**<br>**4** | |
| | | | | Celkem za blok | **B4** | distanční **4** | denní **3** |
| **B5** | **T1** | **Míchané nápoje** | - ovládá základní dovednosti při přípravě míchaných nápojů<br>- charakterizuje pomůcky barmana a pracuje s nimi<br>- poskytuje odborný servis nápojů | - ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy<br>,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti<br>,- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností<br>,- organizovat a smluvně zajišťovat zásobovací a odbytovou činnost.<br>,- orientovat se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti | - druhy míchaných nápojů<br>- vybavení baru a barový inventář<br>- technika míchání a obsluha v baru<br>- práce barmana | **3**<br>**4** | |
| | | | | Celkem za blok | **B5** | distanční **4** | denní **3** |

Předmět: **Stolničení** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B6** | **T1** | **Pololetní zkouška** | | | | **1** | **0** |
| | | | | Celkem za blok **B6** | distanční **0** denní | **1** | |
| **B7** | **T1** | **Moderní formy prodeje v gastronomii**<br>Anglický jazyk, Technologie | - charakterizuje možnosti prodeje v gastronomii | - ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy<br>,- orientovat se v moderních formách prodeje v gastronomii | - moderní formy prodeje | **1** | **2** |
| | | | | Celkem za blok **B7** | distanční **2** denní | **1** | |
| **B8** | **T1** | **Obsluha v dopravních prostředcích** | - popíše specifika obsluhy v dopravních prostředcích (ve vlaku, v autobuse, v letadle, na lodi) | | - obsluha v dopravních prostředcích | **1** | **2** |
| | | | | Celkem za blok **B8** | distanční **2** denní | **1** | |
| **B9** | **T1** | **Obsluha v ubytovacích zařízeních**<br>Odborný výcvik | - orientuje se ve struktuře hotelových služeb<br>- vysvětlí zvláštnosti obsluhy v hotelové hale<br>- definuje pravidla etážového servisu<br>- charakterizuje nabídku snídaní v ubytovacích zařízeních | - společensky vystupovat a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně<br>,- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností<br>,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti<br>,- ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy | - poskytování gastronomických služeb v hotelové hale<br>- etážový servis<br>- snídaňový servis v ubytovacích zařízeních | **3** | **4** |
| | | | | Celkem za blok **B9** | distanční **4** denní | **3** | |
| **B10** | **T1** | **Opakování učiva k maturitní zkoušce** | - ověřuje si své získané znalosti<br>- aktivně ovládá učivo předmětu | | - opakování učiva 2. až 4. ročníku | **1** | **4** |
| | | | | Celkem za blok **B10** | distanční **4** denní | **1** | |
| **B11** | **T1** | **Pololetní zkouška** | | | | **1** | **0** |
| | | | | Celkem za blok **B11** | distanční **0** denní | **1** | |
| | | | | Celkem za ročník **4** | distanční **30** denní | **20** | |
| | | | | Celkem za předmět **Stolničení** | distanční **90** denní | **50** | |

Předmět: **Španělský jazyk/druhý** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B1** | **T1** | **Úvod do španělského jazyka** | - rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejblíže přirozené výslovnosti a koriguje odlišnosti zvukové podoby jazyka<br>- požádá o upřesnění nebo zopakování | - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání<br>,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- 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 | Úvod do španělského jazyka<br><br>Pravidla výslovnosti a pravopisu, španělská abeceda, číslovky 0-10, některá mezinárodní slova<br>Věci, místa a lidé související se španělsky hovořícími zeměmi<br><br>Jazykové prostředky:<br>výslovnost (zvukové prostředky jazyka)<br>slovní zásoba a její tvoření<br>gramatika (větná skladba a tvarosloví)<br>grafická podoba jazyka a pravopis<br><br>Jazykové funkce:<br>obraty při zahájení a ukončení rozhovoru<br><br>Poznatky o zemích:<br>- vybrané poznatky všeobecného charakteru k poznání země a příslušné jazykové oblasti<br>- jazykové oblasti: tématické okruhy k hispánské jazykové oblasti Španělska i Latinské Ameriky | **2**<br><br>**2** | |
| Občanská nauka<br>Český jazyk a literatura | | | | | | | |
| - kultura<br>,- stát, politický systém<br>,- tolerance | | | | | | | |
| | **T2** | **Osobní údaje** | - vyslovuje a čte nahlas foneticky správně jednoduché texty složené ze známé slovní zásoby<br>- pozdraví a rozloučí se<br>- představí sebe i ostatní<br>- zeptá se na jméno, národnost a odpoví<br>- dokáže říci, jakými jazyky hovoří<br>-poděkuje, omluví se, zeptá se, když nerozumí<br>- porozumí školním a pracovním pokynům<br>- zaznamenává vzkazy volajících<br>- uplatňuje základní způsoby tvoření slov v jazyce<br>- poznatky o geografických a kulturních faktorech Španělského království | - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky | Osobní údaje<br><br>Osobní zájmena<br>Sloveso ser<br>Časování pravidelných sloves<br>Zápor ve větě<br>Tázací zájmena<br>Národnosti a přídavná jména obyvatelská<br><br>Odborná slovní zásoba + fráze<br><br>Řečové dovednosti:<br>receptivní řečová dovednost sluchová-poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů | **4**<br><br>**4** | |
| Český jazyk a literatura<br>Občanská nauka<br>Dějepis | | | | | | | |
| - osobnost a její rozvoj<br>,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny | | | | | | | |

Předmět: **Španělský jazyk/druhý** Ročník: **1** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B1** | **T3** | **Vzdělání**<br>Český jazyk a literatura<br>- odpovědnost<br>,- morálka<br>,- možnosti studia v zahraničí | - rozlišuje člen určitý a neurčitý<br>- rozumí známým a každodenním výrazům<br>- pojmenuje věci ve třídě a dokáže popsat, jaké jsou a jakou mají barvu<br>- vyjádří, co se kde nachází<br>- řekne, co dělá na hodinách španělštiny<br>- vyjádří, že něco dělá rád nebo nerad<br>- vyjádří, proč se učí španělsky<br>- pronese jednoduše zformulovaný monolog před publikem<br>- sdělí obsah, hlavní myšlenky či informace vyslechnuté nebo přečtené<br>- čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty a orientuje se v textu<br>-uplatňuje základní způsoby tvoření slov v jazyce<br>- porozumí školním a pracovním pokynům | - chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení<br>,- uvědomovat si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých<br>,- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií | Vzdělání<br><br>Rod, číslo a členy podstatných jmen<br>Neosobní slovesný tvar hay<br>Časování pravidelných sloves v přítomném čase<br>Nepravidelná slovesa<br>Tázací zájmena<br>Španělština ve světě<br>Jednoduchý překlad: receptivní řečová dovednost zraková- čtení a práce s textem<br><br>Odborná slovní zásoba + fráze | **4**<br><br>**4** | |
| | | | | | Celkem za blok **B1** | distanční **10** | denní **10** |
| **B2** | **T1** | **Rodina, mezilidské vztahy a popis člověka**<br>Občanská nauka<br>Český jazyk a literatura<br>- komunikace<br>,- kultura | - určí příbuzenské vztahy<br>- hovoří o rodině a příbuzných<br>- zeptá se na věk<br>- popíše vzhled a vlastnosti osob<br>- určí datum<br>- vyjadřuje se ústně i písemně k tématům osobního života<br>- uplatňuje různé techniky čtení textu<br>- při pohovorech, na které je připraven, klade vhodné otázky a reaguje na dotazy tazatele<br>- prokazuje faktické znalosti především o kulturních faktorech Španělska a uplatňuje je v porovnávání s reáliemi mateřské země<br>- uplatňuje v komunikaci vhodně vybraná sociokultruní specifika dané země nebo regionu | - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky<br>,- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností | Rodina, mezilidské vztahy a popis člověka<br>Péče o tělo a zdraví<br><br>Oblečení a doplňky<br><br>Zájmena<br>Předložky<br>Příslovce<br>Přídavná jména<br><br>Odborná slovní zásoba + fráze<br>Jídlo a nápoje<br><br>Poznatky o zemích<br>- vybrané poznatky všeobecného charakteru k poznání země, tradic a společenských zvyklostí<br>- informace ze sociokulturního prostředí v kontextu znalostí o České republice<br><br>Řečové dovednosti<br>- interakce ústní<br>- interakce písemná<br>- produktivní řečová dovednost ústní, mluvení zaměřené situačně i tématicky<br>- receptivní řečová dovednost zraková (čtení a práce s textem včetně odborného) | **10**<br>**10**<br><br><br>

Předmět: **Španělský jazyk/druhý** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok / Téma / Název tématu<br>Mezipředmětové vztahy<br>Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin<br>Denní<br>Dist. |
|---|---|---|---|---|
| **B1 T1** **Volný čas, zábava a příroda**<br><br>Český jazyk a literatura<br>Základy přírodních věd<br><br>- vliv prostředí na lidské zdraví<br>,- prevence negativních jevů<br>,- soudobý svět | - dokáže říci, jaké jsou jeho zájmy a co se mu líbí<br>- vyjádří souhlas a nesouhlas se zálibami ostatních<br>- je schopen říci, co se mu líbí či nelíbí na druhých<br>- hovoří o tom, jaké má rád filmy<br>- vyhledá, zformuluje a zaznamená informace nebo fakta týkající se studovaného oboru<br>- používá vhodně základní odbornou slovní zásobu ze svého studijního oboru<br><br>- prokazuje faktické znalosti o zemích a městech, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech regionů Španělska v porovnání s reáliemi mateřské země<br>- komunikuje s jistou mírou sebedůvěry a aktivně používá získanou slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných tématických okruhů, zejména v rutinních situacích každodenního života a vlastních zálib | - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný<br>,- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah | Volný čas, zábava a příroda<br>Počasí<br>Česká republika<br>Každodenní život<br><br>Slovesa vyjadřující zájem, libost a nelibost<br>Zájmena<br>Příslovce<br>Vyjádření blízké budoucnosti<br><br>Formální a neformální korespondence<br><br>Odborná slovní zásoba + fráze<br><br>Komunikační situace: získávání a předávání informací<br><br>Opakování 1.ročník<br>Opakování odborné slovní zásoby a frazeologie | **10**<br><br>**10** |
| | | | Celkem za blok **B1** distanční **10** denní | **10** |
| **B2 T1** **Zaměstnání**<br><br>Český jazyk a literatura<br>Ekonomické vědy<br>Matematika<br><br>- osobnost a její rozvoj<br>,- hlavní oblasti světa práce<br>,- kultura | - sdělí ústně i písemně základní údaje o sobě i o jiné osobě<br>- odpovídá na otázky týkající se povolání<br>- dokáže sdělit, co kdo dělá v různých profesích<br>- dokáže říci, čím chce být a proč<br>- zeptá se na adresu, e- mail, a telefon<br>- dokáže experimentovat, zkoušet a hledat způsoby vyjádření srozumitelné pro posluchače<br>- sdělí a zdůvodní svůj názor<br>- nalezne v promluvě hlavní a vedlejší myšlenky a důležité informace<br>- dá do souvislosti poznatky o zemích a regionech z pohledu kulturních a geografických faktorů, uplatňuje je také v porovnání s reáliemi mateřské země<br>- vyplní jednoduchý neznámý formulář<br>- ověří si i sdělí získané informace písemně<br>- vyjádří písemně svůj názor na text<br>- řeší pohotově a vhodně standardní řečové situace i jednoduché a frekvnetované situace týkající se pracovní činnosti<br>- domluví se v běžných situacích, získá i poskytne informace<br>- používá stylisticky vhodné obraty umožňujicí nekonfliktní vztahy a komunikaci | - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky<br>,- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje<br>,- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad apod.) | Zaměstnání<br>Zaměstnání v hotelu a cestovní kanceláři<br><br>Formální a neformální korespondence<br><br>Představování - osobní údaje<br>Přechylování podstatných jmen určující povolání<br>Tázací zájmena<br>Nepravidelná slovesa<br><br>Podmiňovací způsob<br><br>Předpřítomný čas- PPC<br><br>Časové údaje: hodiny, dny, měsíce<br><br>Vybrané poznatky všeobecného charakteru k poznání země a příslušné jazykové oblasti, kultury v kontextu znalostí o České republice<br><br>Číslovky<br><br>Odborná slovní zásoba +fráze<br><br>Interaktivní řečové dovednosti, střídání receptivních a produktivních činností | **10**<br><br>**10** |
| | | | Celkem za blok **B2** distanční **10** denní | **10** |
| | | | Celkem za ročník **2** distanční **20** denní | **20** |

Předmět: **Španělský jazyk/druhý** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B1** | **T1** | **Orientace a udávání směru, Bydlení** | - zeptá se na cestu a popíše ji<br>- popíše svůj rozvrh hodin<br>- vyřeší většinu běžných denních situací, které se mohou odehrát v cizojazyčném prostředí<br>- zaznamená písemně podstatné myšlenky a informace z textu<br>- zformuluje vlastní myšlenky a vytvoří text o událostech a zážitcích v podobě popisu, sdělení a odpovědi na dopis<br>- přednese připravenou prezentaci ze svého oboru a reaguje na jednoduché dotazy publika<br>- používá opisné prostředky v neznámých situacích a při vyjadřování složitých myšlenek<br>- dodržuje základní pravopisné normy v písemném projevu, opravuje chyby | - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)<br>,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí<br>,- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým | Orientace a udávání směru, bydlení<br>Dům a domov<br>Služby<br>Nakupování<br><br>Slovesná vazby<br>Sloveso ser pro určení místa a doby konání<br>Předložky<br>Orientace ve městě<br>Kulturní události<br><br>Rozkazovací způsob<br>Minulé časy a jejich použití<br><br>Poznatky o zemích z oblasti kultury a tradic<br><br>Odborná slovní zásoba + fráze<br><br>Komunikační situace:<br>- získávání a předávání informací, např. objednávka služeb, rezervace<br><br>Jazykové funkce:<br>- vyjádření žádosti, prosby, pozvání atd. | **10**<br><br>**10** | |
| Český jazyk a literatura<br>Učební praxe<br>Anglický jazyk | | | | | | | |
| - svoboda<br>,- vyjednávání | | | | | | | |

Celkem za blok **B1** distanční **10** denní **10**

Předmět: **Španělský jazyk/druhý** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B2** | **T1** | **Cestování** | - rozšiřuje si slovní zásobu v oblasti sloves, tato slovesa časuje a používá ve větách<br>- je schopen formulovat, co dělal v uplynulých dnech i v minulosti<br>- vyjádří, jak se mu líbilo, to co prožil<br>- vypráví o svých cestách<br>- rozpozná význam obecných sdělení a hlášení<br>- přeloží text a používá slovníky i elektronické<br>- sdělí obsah, hlavní myšlenky či informace vyslechnuté nebo přečtené<br>- vypráví jednoduché příběhy, zážitky a pocity<br>- vyměňuje si informace, které jsou běžné při neformálních hovorech<br>- vyjadřuje se téměř bezchybně v běžných předvídatelných situacích<br>- přeformuluje a objasní pronesené sdělení a zprostředkuje informaci dalším lidem<br>- zapojí se do debaty nebo argumentace, týká-li se známého tématu<br>- požádá o upřesnění nebo zopakování sdělené informace, pokud nezachytí přesně význam sdělení<br>- vyjadřuje se písemně i ústně k tématům osobního života a k tématům z oblasti zaměření studijního oboru<br>- prokazuje faktické znalosti především o kulturních zemí Španělska a Latinské Ameriky<br>- rozumí přiměřeným souvislým projevům a diskusím rodilých mluvčích pronášeným ve stnadardním hovorovém tempu<br>- odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření<br>- zapojí se do hovoru bez přípravy | - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání<br>,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný<br>,- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje | Cestování<br><br>Španělsky mluvící země<br><br>Minulý čas jednoduchý pravidelných i nepravidelných sloves<br>Výrazy pro hodnocení zážitku<br>Slovesa vyjadřující zážitky z cest<br>Příslovečná určení času vztahující se do minulosti<br><br>Odborná slovní zásoba + fráze<br><br>Řečové dovednosti:<br>receptivní řečová dovednost sluchová<br>produktivní řečová dovednost ústní<br>produktivní řečová dovednost písemná<br><br>Poznatky o zemích:<br>- vybrané poznatky všeobecného charakteru k poznání země hispánské jazykové, kulturní a umělecké oblasti | **10**<br><br>**10** | |
| | | Český jazyk a literatura<br>Učební praxe<br>Anglický jazyk | | | | | |
| | | - nutnost celoživotního učení,<br>,- kultura<br>,- řešení konfliktů | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Celkem za blok | **B2** | distanční | **10** | denní | **10** |
| Celkem za ročník | **3** | distanční | **20** | denní | **20** |
| Celkem za předmět | **Španělský jazyk/druhý** | distanční | **60** | denní | **60** |

Předmět: **Technologie** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní / Dist. |
|---|---|---|---|---|
| **B1 T1 Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence.**<br>- charakteristické znaky práce: pracovní činnosti<br>,- pracovní poměr<br>,- práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele<br>,- zákoník práce | Vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP.<br>Zdůvodní úlohu státního odborného dozoru nad bezpečností práce.<br>Dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence.<br>Uvede základní bezpečnostní požadavky při práci se stroji a zařízeními na pracovišti.<br>Uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazu a jejich prevence.<br>Uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu. | - znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- 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<br>,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik<br>,- 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)<br>,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout | Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence<br>Obecné poznatky o hygieně. Škodliviny v poživatinách.<br>Hygiena oběhu a zpracování potravin.<br>Řízení bezpečnosti práce v podmínkách organizace a na pracovišti.<br>Pracovněprávní problematika BOZP.<br>Bezpečnost technických zařízení. | **1**<br>**3** |
| **T2 Hygienické požadavky na provoz společného stravování.Hygienické předpisy v gastronomii.**<br>- charakteristické znaky práce: pracovní prostředky<br>,- práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele<br>,- znalosti o ekologické přizpůsobivosti<br>,- vliv prostředí na lidské zdraví | Uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii.<br>Je seznámen s programem HACCP, jako všeobecně účinným programem pro bezpečnost a hygienu potravin. Uvede, jak předcházet nákazám a otravám z potravin. Vysvětlí význam označení potravin. | - znát účel kritických bodů HACCP a jejich aplikaci v provozu, dbát na dodržování hygienických předpisů<br>,- 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<br>,- 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)<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti | Hygienické požadavky na provoz společného stravování.<br>Hygienické předpisy v gastronomii.<br>Kritické body HACCP.<br>Označování potravin a potravinářských výrobků.<br>Zdravotní rizika z potravy, alimentární nákazy a toxické kontaminity.<br>Práce s odbornou literaturou, recepturami, předpisy.<br>Předpisy na ochranu životního prostřední v provozu. | **1**<br>**3** |
| **T3 Výživa a stravování.**<br>- vliv prostředí na lidské zdraví<br>,- prevence negativních jevů | Disponuje poznatky z anatomie a fyziologie trávicí soustavy.<br>Charakterizuje metabolismus přeměny látek a energií v lidském organismu. | - dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana)<br>,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně | Výživa a stravování<br>Metabolismus živin<br>Zásady zdravé výživy<br>Způsoby stravování, alternativní směry ve výživě, nové trendy. | **1**<br>**3** |

Předmět: **Technologie** Ročník: **2** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B1** | **T4** | **Kvalita, výživová hodnota a technologická využitelnost potravin.Poživatiny.**<br>- principy udržitelnosti rozvoje | Posoudí složení, jakost, biologickou a energetickou hodnotu a nejvhodnější způsob technologického zpracování potravin.<br>Uvede příklady změn nutričního chování a vysvětlí jejich rizika.<br>Rozlišuje potraviny podle původu<br>Charakterizuje potraviny rostlinného a živočišného původu. | - orientovat se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti<br>,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- uplatňovat požadavky na kvalitu pokrmů a expedovali a uchovávali je souladu s normami | Kvalita, výživová hodnota a technologická využitelnost potravin.<br>Poživatiny<br>Rozdělení, význam<br>potraviny rostlinného a živočišného původu.<br>Pochutiny a ostatní potravinářské zboží. | **2**<br>**3** | |
| | | | | | Celkem za blok **B1** | distanční **12** | denní **5** |
| **B2** | **T1** | **Výroba pokrmů, základní technologické úpravy, technologické postupy přípravy pokrmů.**<br>- charakteristické znaky práce<br>,- charakteristické znaky práce: pracovní činnosti<br>,- charakteristické znaky práce: pracovní prostředky | Pracuje s výživovými a technologickými normami, s hygienickými předpisy.<br>Je připraven pracovat s novými technologickými postupy a zařízeními. | - orientovat se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti<br>,- bezpečně používat a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- 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<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)<br>,- připravovat pokrmy české kuchyně, typické pokrmy zahraničních kuchyní a pokrmy racionální výživy<br>,- uplatňovat požadavky na kvalitu pokrmů a expedovali a uchovávali je souladu s normami | Výroba pokrmů, základní technologické úpravy, technologické postupy přípravy pokrmů.<br>Vývoj a význam technologie přípravy pokrmů.<br>Uchovávání pokrmů, úprava před výdejem. | **2**<br>**4** | |

Předmět: **Technologie** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B2** | **T2** | **Předběžná úprava surovin.Předběžná příprava a základní kuchyňské zpracování.**<br>- charakteristické znaky práce: pracovní činnosti<br>,- charakteristické znaky práce: pracovní prostředky<br>,- ohrožování ovzduší, vody, půdy, ekosystémů a biosféry z různých hledisek rozvoje lidské populace<br>,- vliv prostředí na lidské zdraví<br>,- principy udržitelnosti rozvoje | Orientuje se ve způsobech předběžných úprav a předběžné přípravy potravin. Uvede jednotlivé způsoby čištění surovin. | - chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana)<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- efektivně hospodařit s finančními prostředky<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- 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<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) | Předběžná úprava surovin<br>Předběžná příprava a základní kuchyňské zpracování<br>Zelenina<br>Brambory<br>Ovoce<br>Obiloviny<br>Luštěniny<br>Vejce<br>Mléko<br>Mléčné výrobky | **2**<br>**3** | |
| | **T3** | **Základní technologické úpravy.**<br>- charakteristické znaky práce: pracovní činnosti<br>,- charakteristické znaky práce: pracovní prostředky<br>,- principy udržitelnosti rozvoje | Definuje tepelné úpravy<br>Vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými úpravami.<br>Popíše způsoby úprav.<br>Charakterizuje jednotlivé úpravy a uvede příklady. | - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- 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<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) | Základní technologické úpravy.<br>Vaření, dušení, pečení a smažení.<br>Dohotovování pokrmů.<br>Moderní technologická zařízení a pracovní postupy. | **2**<br>**4** | |

Celkem za blok **B2** distanční **11** denní **6**

Předmět: **Technologie** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B3** | **T1** | **Příprava a použití příkrmů a příloh.** | Uvede rozdělení přílohy podle potravin.<br>Popíše a charakterizuje přílohy.<br>Popíše jednotlivé zpracování příloh.<br>Uvede příklady příloh podle surovin. | - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- 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<br>,- připravovat pokrmy české kuchyně, typické pokrmy zahraničních kuchyní a pokrmy racionální výživy<br>,- uplatňovat požadavky na kvalitu pokrmů a expedovali a uchovávali je souladu s normami<br>,- bezpečně používat a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu<br>,- orientovat se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti<br>,- sestavovat jídelní lístky a menu podle gastronomických pravidel, a dalších hledisek<br>,- sestavovat kalkulace výrobků a služeb<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) | Příprava a použití příkrmů a příloh<br>Přílohy k hlavním pokrmům, význam, zásady racionální výživy.<br>Základní technologie přípravy. | **2**<br>**3** | |

- principy udržitelnosti rozvoje
,- charakteristické znaky práce
,- charakteristické znaky práce: pracovní činnosti
,- charakteristické znaky práce: pracovní prostředky

Předmět: **Technologie** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | Denní |
| | | Průřezová témata | | | | Dist. |
| **B3** | **T2** | **Příprava bezmasých pokrmů.** | Popíše a charakterizuje bezmasé pokrmy.<br>Uvede rozdělení bezmasých pokrmů. | - připravovat pokrmy české kuchyně, typické pokrmy zahraničních kuchyní a pokrmy racionální výživy<br>,- uplatňovat požadavky na kvalitu pokrmů a expedovali a uchovávali je souladu s normami<br>,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik<br>,- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana)<br>,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- 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<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) | Příprava bezmasých pokrmů<br>Základní technologie a přípravy pokrmů z jednotlivých druhů potravin. | **2**<br>**3** |

- charakteristické znaky práce: pracovní činnosti
,- charakteristické znaky práce: pracovní prostředky
,- ohrožování ovzduší, vody, půdy, ekosystémů a biosféry z různých hledisek rozvoje lidské populace
,- charakteristické znaky práce

Předmět: **Technologie** Ročník: **2** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B3** | **T3** | **Příprava polévek.**<br>- charakteristické znaky práce<br>,- charakteristické znaky práce: pracovní činnosti<br>,- charakteristické znaky práce: pracovní prostředky<br>,- principy udržitelnosti rozvoje | Charakterizuje druhy polévek. Uvede základní druhy vývarů.<br>Uvede základní rozdělení polévek. Vysvětluje pojmy zavářka a vložka a zná její přípravu.<br>Uvede základní recepty polévek. Zvolí vhodné doplňky a podávání polévek. | - připravovat pokrmy české kuchyně, typické pokrmy zahraničních kuchyní a pokrmy racionální výživy<br>,- uplatňovat požadavky na kvalitu pokrmů a expedovali a uchovávali je souladu s normami<br>,- orientovat se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti<br>,- bezpečně používat a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu<br>,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- 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<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) | Příprava polévek<br>Význam, druhy.<br>Příprava jednotlivých vývarů, polévky hnědé, bílé, zvláštní - technologie přípravy. | **2**<br>**3** | |

Předmět: **Technologie** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B3** | **T4** | **Příprava omáček.** | Rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy omáček. Uvede základní rozdělení omáček, příklady omáček, recepty všech základních omáček. Ovládá jednotlivé postupy omáček. Zvolí vhodné doplňky a přílohy. | - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- 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<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- připravovat pokrmy české kuchyně, typické pokrmy zahraničních kuchyní a pokrmy racionální výživy<br>,- uplatňovat požadavky na kvalitu pokrmů a expedovali a uchovávali je souladu s normami<br>,- orientovat se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti<br>,- bezpečně používat a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu<br>,- znát účel kritických bodů HACCP a jejich aplikaci v provozu, dbát na dodržování hygienických předpisů<br>,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat | Příprava omáček<br>Význam, druhy, složení.<br>Základní technologie přípravy běžných pokrmů. | **2**<br><br>**4** | |

- charakteristické znaky práce
,- charakteristické znaky práce: pracovní činnosti
,- charakteristické znaky práce: pracovní prostředky
,- principy udržitelnosti rozvoje

Celkem za blok **B3** distanční **13** denní **8**

Předmět: **Technologie** Ročník: **2** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin<br>Denní<br>Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | |
| **B4** | **T1** | **Maso jatečních zvířat, příprava výrobků z masa.**<br><br>- charakteristické znaky práce<br>,- charakteristické znaky práce: pracovní činnosti<br>,- charakteristické znaky práce: pracovní prostředky<br>,- principy udržitelnosti rozvoje | Charakterizuje a rozdělí jednotlivé druhy jatečního masa. Uvede jednotlivé technologické postupy podle tepelných úprav. Zvolí vhodné přílohy a doplňky. | - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- 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<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)<br>,- připravovat pokrmy české kuchyně, typické pokrmy zahraničních kuchyní a pokrmy racionální výživy<br>,- uplatňovat požadavky na kvalitu pokrmů a expedovali a uchovávali je souladu s normami<br>,- orientovat se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti<br>,- bezpečně používat a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu<br>,- znát účel kritických bodů HACCP a jejich aplikaci v provozu, dbát na dodržování hygienických předpisů | Maso jatečních zvířat, příprava výrobků z masa<br>Hovězí maso, technologické rozdělení, použití při přípravě pokrmů.<br>Telecí maso, technologické rozdělení, použití k přípravě pokrmů.<br>Vepřové maso technologické úprava.<br>Skopové maso, rozdělení, použití k přípravě pokrmů.<br>Pokrmy z jehněte, kůzlete.<br>Pokrmy z koňského masa.<br>Příprava domácího králíka<br>Pokrmy z mletých mas, základní úpravy. | **2**<br>**4** |

Předmět: **Technologie** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | |
| **B4** | **T2** | **Příprava sladkovodních a mořských ryb a korýšů.**<br><br>- charakteristické znaky práce<br>,- charakteristické znaky práce: pracovní činnosti<br>,- charakteristické znaky práce: pracovní prostředky<br>,- principy udržitelnosti rozvoje | Charakterizuje a rozdělí ryby. Uvede jednotlivé technologické postupy podle tepelných úprav. Zvolí vhodné přílohy a doplňky. | - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- 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<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)<br>,- bezpečně používat a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu<br>,- znát účel kritických bodů HACCP a jejich aplikaci v provozu, dbát na dodržování hygienických předpisů<br>,- mít odpovědný postoj k vlastní profesní kariéře, být připraveni přizpůsobovat se měnícím pracovním podmínkám a celoživotně se vzdělávat<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, požadavcích na výkon odborné kvalifikace a o základních pracovně-právních vztazích<br>,- mít přehled o zdrojích informací a poradenských službách týkajících se vzdělávání a trhu práce<br>,- jednat aktivně při hledání zaměstnání, vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat sebe i svoji odbornost<br>,- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání | Příprava sladkovodních a mořských ryb a korýšů<br>Průběžná příprava, základní technologie. Jednoduché pokrmy, jejich příprava. | **2**<br>**3** |

Předmět: **Technologie** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B4** | **T3** | **Drůbež.** | Charakterizuje a rozdělí drůbež. Uvede jednotlivé technologické postupy podle tepelných úprav. Zvolí vhodné přílohy a doplňky. | - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- 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<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)<br>,- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí<br>,- připravovat pokrmy české kuchyně, typické pokrmy zahraničních kuchyní a pokrmy racionální výživy<br>,- uplatňovat požadavky na kvalitu pokrmů a expedovali a uchovávali je souladu s normami<br>,- orientovat se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti<br>,- bezpečně používat a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu | Drůbež<br>Předběžná příprava drůbeže.<br>Základní technologie přípravy.<br>Pokrmy z jednotlivých druhů. | **2**<br><br>**3** | |

- charakteristické znaky práce
,- charakteristické znaky práce: pracovní činnosti
,- charakteristické znaky práce: pracovní prostředky
,- principy udržitelnosti rozvoje

Předmět: **Technologie** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B4** | **T4** | **Zvěřina.** | Charakterizuje a rozdělí zvěřinu. Uvede jednotlivé technologické postupy podle tepelných úprav. Zvolí vhodné přílohy a doplňky. | - připravovat pokrmy české kuchyně, typické pokrmy zahraničních kuchyní a pokrmy racionální výživy<br>,- uplatňovat požadavky na kvalitu pokrmů a expedovali a uchovávali je souladu s normami<br>,- orientovat se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti<br>,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- 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<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)<br>,- znát účel kritických bodů HACCP a jejich aplikaci v provozu, dbát na dodržování hygienických předpisů | Zvěřina<br>Předběžná příprava zvěřiny, základní technologie přípravy pokrmů ze zvěřiny srstnaté. | **2**<br>**3** | |

- charakteristické znaky práce
,- charakteristické znaky práce: pracovní činnosti
,- charakteristické znaky práce: pracovní prostředky
,- principy udržitelnosti rozvoje

Celkem za blok **B4** distanční **13** denní **8**

Předmět: **Technologie** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin<br>Denní<br>Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | |
| **B5** | **T1** | **Technologické postupy přípravy pokrmů z vnitřností.**<br>- charakteristické znaky práce<br>,- charakteristické znaky práce: pracovní činnosti<br>,- charakteristické znaky práce: pracovní prostředky<br>,- principy udržitelnosti rozvoje | Popíše a charakterizuje pokrmy z vnitřností podle úprav.<br>Uvede příklady pokrmů. | - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- 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<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)<br>,- připravovat pokrmy české kuchyně, typické pokrmy zahraničních kuchyní a pokrmy racionální výživy<br>,- uplatňovat požadavky na kvalitu pokrmů a expedovali a uchovávali je souladu s normami<br>,- orientovat se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti<br>,- bezpečně používat a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu<br>,- znát účel kritických bodů HACCP a jejich aplikaci v provozu, dbát na dodržování hygienických předpisů | Technologické postupy přípravy pokrmů z vnitřností<br>Z jatečních zvířat, drůbeže, zvěřiny, ryb. | **1**<br>**3** |

Předmět: **Technologie** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | Denní |
| | | Průřezová témata | | | | Dist. |
| **B5** | **T2** | **Technologické postupy přípravy pokrmů z mletých mas.**<br>- charakteristické znaky práce: pracovní činnosti<br>,- charakteristické znaky práce: pracovní prostředky<br>,- principy udržitelnosti rozvoje<br>,- charakteristické znaky práce | Popíše a charakterizuje mleté pokrmy.<br>Uvede příklady pokrmů podle jednotlivých úprav.<br>Zvolí vhodné přílohy | - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- 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<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)<br>,- připravovat pokrmy české kuchyně, typické pokrmy zahraničních kuchyní a pokrmy racionální výživy<br>,- uplatňovat požadavky na kvalitu pokrmů a expedovali a uchovávali je souladu s normami<br>,- orientovat se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti<br>,- bezpečně používat a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu<br>,- znát účel kritických bodů HACCP a jejich aplikaci v provozu, dbát na dodržování hygienických předpisů | Technologické postupy přípravy pokrmů z mletých mas<br>Způsoby mletí, sekání, škrábání masa, hygienické normy při přípravě pokrmů<br>Pokrmy z jednoho druhu a směsí mletých mas. | **2**<br>**3** |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Celkem za blok | **B5** | distanční | **6** | denní | **3** |
| Celkem za ročník | **2** | distanční | **55** | denní | **30** |

Předmět: **Technologie** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin<br>Denní<br>Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | |
| **B1** | **T1** | **Příprava pokrmů na objednávku.**<br><br>- charakteristické znaky práce: pracovní činnosti<br>,- charakteristické znaky práce: pracovní prostředky<br>,- charakteristické znaky práce: společenská prestiž<br>,- principy udržitelnosti rozvoje | Vyjmenuje a charakterizuje jednotlivé technologické postupy podle druhu masa a tepelných úprav. Zvolí přílohy a doplňky | - uplatňovat požadavky na kvalitu pokrmů a expedovali a uchovávali je souladu s normami<br>,- bezpečně používat a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- 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<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)<br>,- připravovat pokrmy české kuchyně, typické pokrmy zahraničních kuchyní a pokrmy racionální výživy<br>,- orientovat se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti<br>,- znát účel kritických bodů HACCP a jejich aplikaci v provozu, dbát na dodržování hygienických předpisů<br>,- sestavovat jídelní lístky a menu podle gastronomických pravidel, a dalších hledisek | Příprava pokrmů na objednávku<br>Základní technologické postupy přípravy, dokončování úprav, způsob podávání.<br>Vlastní příprava pokrmů na objednávku z jatečních mas, drobů, ryb, drůbeže, zvěřiny.<br>Příprava pokrmů ve zvláštních podmínkách<br>Zážitková gastronomie. | **2**<br>**3** |

Předmět: **Technologie** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B1** | **T2** | **Příprava pokrmů studené kuchyně.**<br>- charakteristické znaky práce<br>,- charakteristické znaky práce: pracovní činnosti<br>,- charakteristické znaky práce: pracovní prostředky<br>,- principy udržitelnosti rozvoje | Vyjmenuje vhodné suroviny pro přípravu výrobků studené kuchyně.<br>Popíše a charakterizuje jednotlivé výrobky studené kuchyně.<br>Vysvětlí zásady při zdobení a zvolí vhodné kombinace surovin. | - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- 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<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)<br>,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný<br>,- uplatňovat požadavky na kvalitu pokrmů a expedovali a uchovávali je souladu s normami<br>,- bezpečně používat a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu<br>,- připravovat pokrmy české kuchyně, typické pokrmy zahraničních kuchyní a pokrmy racionální výživy<br>,- orientovat se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti<br>,- znát účel kritických bodů HACCP a jejich aplikaci v provozu, dbát na dodržování hygienických předpisů | Příprava pokrmů studené kuchyně<br>Příprava složitých salátů - technologické a výživové zásady.<br>Plněná a obložená vejce<br>Příprava pokrmů v aspiku, zdobení (úprava mas, ryb)<br>Plněné ryby, galantiny, paštiky, masité pěny<br>Použití studených mas, ryb, drůbeže a zvěřiny k přípravě studených pokrmů.<br>Příprava mís, zásady zdobení - použití<br>Pracovní činnosti v cateringových společnostech. | **2**<br>**3** | |

Celkem za blok **B1** distanční **6** denní **4**

Předmět: **Technologie** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B2** | **T1** | **Příprava základních těst a jednoduchých moučníků.** | Vyjmenuje a charakterizuje druhy těst uvede příklady moučníků a sladkých jídel, cukrářských výrobků včetně zmrzlin. | - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- 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<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)<br>,- připravovat pokrmy české kuchyně, typické pokrmy zahraničních kuchyní a pokrmy racionální výživy<br>,- uplatňovat požadavky na kvalitu pokrmů a expedovali a uchovávali je souladu s normami<br>,- orientovat se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti<br>,- bezpečně používat a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu<br>,- znát účel kritických bodů HACCP a jejich aplikaci v provozu, dbát na dodržování hygienických předpisů | Příprava základních těst a jednoduchých moučníků<br>Charakteristika jednotlivých druhů těst.<br>Základní potraviny k výrobě těst jejich vlastnosti, vzhledem k technologickému zpracování; mechanické změny.<br>Způsoby výroby a zpracování těst; výrobní postupy jednotlivých druhů těst, jejich použití. | **2**<br>**3** |

- charakteristické znaky práce
,- charakteristické znaky práce: pracovní činnosti
,- charakteristické znaky práce: pracovní prostředky
,- principy udržitelnosti rozvoje

Celkem za blok **B2** distanční **3** denní **2**

Předmět: **Technologie** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B3** | **T1** | **Pokrmy národní kuchyně.Typické pokrmy cizích kuchyní.Příprava pokrmů cizích kuchyní.**<br>- charakteristické znaky práce<br>,- charakteristické znaky práce: pracovní činnosti<br>,- charakteristické znaky práce: pracovní prostředky<br>,- principy udržitelnosti rozvoje<br>,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny | Připraví typické pokrmy národní, regionální a cizích kuchyní.<br>Charakterizuje jednotlivé cizí kuchyně.<br>Uvede nejznámější pokrmy, nejpoužívanější potraviny jednotlivých kuchyní.<br>Sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnik podle jejich tradic a náboženských zvyklostí. | - jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu<br>,- připravovat pokrmy české kuchyně, typické pokrmy zahraničních kuchyní a pokrmy racionální výživy<br>,- uplatňovat požadavky na kvalitu pokrmů a expedovali a uchovávali je souladu s normami<br>,- orientovat se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti<br>,- znát účel kritických bodů HACCP a jejich aplikaci v provozu, dbát na dodržování hygienických předpisů<br>,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- 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<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)<br>,- bezpečně používat a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu | Pokrmy národní kuchyně<br>Typické pokrmy cizích kuchyní.<br>Příprava pokrmů cizích kuchyní<br>Charakteristika,technologické zásady pro přípravu pokrmů cizích kuchyní.<br>Zvláštnosti při přípravě základních pokrmů kuchyně francouzské, anglické, italské a ostatních národů.<br>Stravovací zvyklosti příslušníků různých etnických společenství | **4**<br>**6** | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Celkem za blok | **B3** | distanční | **6** | denní | **4** | |
| Celkem za ročník | **3** | distanční | **15** | denní | **10** | |

Předmět: **Technologie** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | Denní |
| | | Průřezová témata | | | | Dist. |
| **B1** | **T1** | **Příprava speciálních moučníků, použití zmrzlin.**<br><br>- principy udržitelnosti rozvoje<br>,- charakteristické znaky práce<br>,- charakteristické znaky práce: pracovní činnosti<br>,- charakteristické znaky práce: pracovní prostředky | Vyjmenuje a popíše cukrářské výrobky, moučníky na objednávku.<br>Uvede technologické . postupy. Vyjmenuje druhy zmrzlin, popíše použití a charakterizuje druhy pohárů. | - připravovat pokrmy české kuchyně, typické pokrmy zahraničních kuchyní a pokrmy racionální výživy<br>,- uplatňovat požadavky na kvalitu pokrmů a expedovali a uchovávali je souladu s normami<br>,- orientovat se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti<br>,- bezpečně používat a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu<br>,- znát účel kritických bodů HACCP a jejich aplikaci v provozu, dbát na dodržování hygienických předpisů<br>,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- 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<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) | Příprava speciálních moučníků, použití zmrzlin<br>Technologické zásady při výrobě moučníků, rozdělení<br>Cukrářská výroba, druhy výrobků, základní technologické názvosloví.<br>Moučníky na objednávku, omelety, nákypy, pudinky, studené krémy.<br>Zmrzliny - druhy, složení, základní výrobní postupy.<br>Použití zmrzlin - poháry. | **1**<br>**1** |

Celkem za blok **B1** distanční **1** denní **1**

Předmět: **Technologie** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B2** | **T1** | **Dietní pokrmy.Zásady dietního stravování.** | Připraví pokrmy pro dietní stravování.<br>Vysvětlí proč je správná výživa důležitou součástí zdraví a životního stylu.<br>Uvede příklady změn nutričního chování a vysvětlí jejich rizika<br>Využívá poznatků o racionální, léčebné a alternativní výživě a respektuje je.<br>Charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet..<br>Uvede rozdělení diety.<br>Navrhne a sestaví příklady dietních lístků. | - připravovat pokrmy české kuchyně, typické pokrmy zahraničních kuchyní a pokrmy racionální výživy<br>,- uplatňovat požadavky na kvalitu pokrmů a expedovali a uchovávali je souladu s normami<br>,- orientovat se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti<br>,- bezpečně používat a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu<br>,- znát účel kritických bodů HACCP a jejich aplikaci v provozu, dbát na dodržování hygienických předpisů<br>,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- 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<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) | Specifika výživy určitých skupin lidí<br>Změny nutričního chování<br>Léčebná výživa - dietní pokrmy<br>Zásady dietního stravování<br>Požadavky na požívatiny v dietním stravování.<br>Rozdělení diet a jejich charakteristika.<br>Příklady sestavování dietních jídelních lístků. | **2**<br><br>**2** | |

- charakteristické znaky práce
,- charakteristické znaky práce: pracovní činnosti
,- charakteristické znaky práce: pracovní prostředky
,- vliv prostředí na lidské zdraví
,- principy udržitelnosti rozvoje

Celkem za blok **B2** distanční **2** denní **2**

Předmět: **Technologie** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B3** | **T1** | **Teplé a studené nápoje.** | Vyjmenuje studené a teplé nápoje.<br>Uvede druhy pochutin k výrobě nápojů.<br>Popíše přípravu nápojů | - připravovat pokrmy české kuchyně, typické pokrmy zahraničních kuchyní a pokrmy racionální výživy<br>,- orientovat se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti<br>,- sestavovat jídelní lístky a menu podle gastronomických pravidel, a dalších hledisek<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)<br>,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- 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<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve | Teplé a studené nápoje<br>Zásady výroby teplých a studených nápojů, význam.<br>Povzbuzující pochutiny k výrobě nápojů, druhy, použití.<br>Příprava základních druhů teplých nápojů.<br>Příprava základních druhů studených nápojů. | **2**<br>**2** | |

- charakteristické znaky práce
,- charakteristické znaky práce: pracovní činnosti
,- charakteristické znaky práce: pracovní prostředky
,- principy udržitelnosti rozvoje

Předmět: **Technologie** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B3** | **T2** | **Příprava speciálních pokrmů.** | Vyjmenuje a charakterizuje speciální- zvláštní polévky.<br>Vyjmenuje a popíše složité omáčky.<br>Vyjmenuje a charakterizuje masové směsi, uvede druhy a jednotlivé technologické postupy.<br>Uvede druhy studených i teplých předkrmů.<br>Zvolí vhodné doplňky ke speciální úpravě jatečních mas, ryb, drůbeže a zvěřiny. | - připravovat pokrmy české kuchyně, typické pokrmy zahraničních kuchyní a pokrmy racionální výživy<br>,- uplatňovat požadavky na kvalitu pokrmů a expedovali a uchovávali je souladu s normami<br>,- orientovat se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti<br>,- bezpečně používat a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu<br>,- znát účel kritických bodů HACCP a jejich aplikaci v provozu, dbát na dodržování hygienických předpisů<br>,- sestavovat jídelní lístky a menu podle gastronomických pravidel, a dalších hledisek<br>,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- 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<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)<br>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně | Příprava speciálních pokrmů<br>Příprava polévek - zvláštní druhy speciálních vývarů.<br>Bílé polévky - zvláštní, národní polévky, úpravy na objednávku.<br>Příprava omáček -zvláštních teplých a studených omáček jejich použití.<br>Máslové směsi, druhy, použití.<br>Příprava studených a teplých předkrmů, jemná ragú, salmi,<br>salpikony, paštičky, krokety<br>Zvláštní příprava teplých předkrmů z ryb, zelenin, vajec, sýrů - kombinace.<br>Spaciální úpravy jatečních mas, ryb, drůbeže a zvěřiny, vhodné přílohy a doplňky. | **1**<br>**1** | |

- charakteristické znaky práce
,- charakteristické znaky práce: pracovní činnosti
,- charakteristické znaky práce: pracovní prostředky
,- principy udržitelnosti rozvoje

Předmět: **Technologie** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B3** | **T3** | **Sklady** | Zná druhy, využití, vlastnosti a způsoby uchování potravin, polotovarů i hotových výrobků.<br>Organizuje činnosti pracovního týmu a provozu výrobního střediska. | - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií<br>,- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením<br>,- učit se používat nové aplikace<br>,- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a off-line komunikace<br>,- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet<br>,- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých zdrojích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií<br>,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata<br>,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- 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<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)<br>,- orientovat se v obchodně-podnikatelských aktivitách a ekonomicko-právním zabezpečení provozu ve stravovacích zařízeních<br>,- vést provozní administrativu, evidenci o pohybu majetku, surovin, výrobků a služeb s využitím PC<br>,- organizovat a smluvně zajišťovat zásobovací a odbytovou činnost. | Sklady<br>Sortiment potravin a nápojů, skladování.<br>Vybavení skladů.<br>Vybavení výrobního střediska.<br>Organizace práce ve výrobním středisku a ve skladu. | **1**<br><br>**1** | |

- charakteristické znaky práce: pracovní činnosti
,- charakteristické znaky práce: pracoviště
,- ohrožování ovzduší, vody, půdy, ekosystémů a biosféry z různých hledisek rozvoje lidské populace
,- vliv prostředí na lidské zdraví
,- prevence negativních jevů
,- informační a komunikační technologie
,- odpovědnost

Celkem za blok **B3** distanční **4** denní **4**

Předmět: **Technologie** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin<br>Denní<br>Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | |
| **B4** | **T1** | **Nové trendy v gastronomii.**<br><br>- klimatické změny<br>,- principy udržitelnosti rozvoje<br>,- informační a komunikační technologie<br>,- komunikace<br>,- společnost - jednotlivec a společenské skupiny | Využívá nová technologická zařízení a moderní postupy, vyhledává potřebné informace.<br>Je připraven pracovat s novými technologickými postupy a zařízeními. | - účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje<br>,- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení<br>,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí<br>,- 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<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) | Nové trendy v gastronomii | **1**<br><br>**1** |

Předmět: **Technologie** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B4** | **T2** | **Zásady organizace ve výrobním středisku.**<br><br>- charakteristické znaky práce<br>,- charakteristické znaky práce: pracovní činnosti<br>,- charakteristické znaky práce: pracoviště<br>,- charakteristické znaky práce: možnosti kariéry<br>,- osobnost a její rozvoj<br>,- řešení konfliktů<br>,- odpovědnost | Popíše výrobní středisko.<br>Uvede organizaci, spolupráci ve výrobním středisku.<br>Navrhne funkce pracovníků, pracovní náplň, výrobní plán, organizaci dne, kontrolu a hodnocení výroby. | - sestavovat jídelní lístky a menu podle gastronomických pravidel, a dalších hledisek<br>,- organizovat a koordinovat činnosti pracovních týmů ve výrobě a v odbytu<br>,- organizačně zajišťovat přípravu, průběh a ukončení gastronomických akcí<br>,- organizovat a smluvně zajišťovat zásobovací a odbytovou činnost.<br>,- vyhledávat zdroje a informace o podnikání v jednotlivých zemích EU (např. hospodářské komory, profesní sdružení, svazy)<br>,- orientovat se v obchodně-podnikatelských aktivitách a ekonomicko-právním zabezpečení provozu ve stravovacích zařízeních<br>,- získávat, vyhodnocovat a efektivně využívat ekonomické informace k řízení provozních úseků<br>,- využívat marketingové nástroje k prezentaci provozovny, k nabídce služeb a výrobků<br>,- orientovat se v moderních formách prodeje v gastronomii<br>,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- 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<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)<br>,- sestavovat operativní a dlouhodobější plány<br>,- sestavovat kalkulace výrobků a služeb<br>,- zajišťovat základní operace personálního charakteru<br>,- vést provozní administrativu, evidenci o pohybu majetku, surovin, výrobků a služeb s využitím PC | Zásady organizace ve výrobním středisku<br>Organizace výrobního střediska, jeho rozdělení, hlavní cíl a úkoly, spolupráce s ostatními středisky.<br>Funkce pracovníků, jejich pracovní náplň.<br>Výrobní plán, organizace pracovního dne.<br>Sledování výsledků hospodaření, kontrola, hodnocení výroby. | **1**<br>**1** | |

Předmět: **Technologie** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Mezipředmětové vztahy | Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B4** | **T3** | **Konvenience.** | | | Charakterizuje a popíše jednotlivé druhy polotovarů. Uvede význam gastronomii | - orientovat se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti<br>,- bezpečně používat a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu<br>,- znát účel kritických bodů HACCP a jejich aplikaci v provozu, dbát na dodržování hygienických předpisů<br>,- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje<br>,- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení<br>,- 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<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)<br>,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí | Konvenience. | **1**<br>**1** | |

- charakteristické znaky práce
,- charakteristické znaky práce: pracovní činnosti
,- charakteristické znaky práce: pracoviště
,- nutnost celoživotního učení,
,- principy udržitelnosti rozvoje
,- informační a komunikační technologie

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Celkem za blok | **B4** | distanční | **3** | denní | **3** |
| Celkem za ročník | **4** | distanční | **10** | denní | **10** |
| Celkem za předmět | **Technologie** | distanční | **80** | denní | **50** |

Předmět: **Základy přírodních věd** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu<br>Mezipředmětové vztahy<br>Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin<br>Denní<br>Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **B1** | **T1** | **Úvod do přírodovědného vzdělávání (FYZIKA)**<br>Matematika<br>Technologie přípravy pokrmů (obor Hotelnictví)<br>- nutnost celoživotního učení, | - vyjmenuje základní jednotky SI a popíše je<br>- použije vybrané odvozené jednotky<br>- přiřadí k základním fyzikálním veličinám správné jednotky<br>- umí používat základní násobné a dílčí jednotky | - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání<br>,- správně používat a převádět běžné jednotky | - Úvod do základu přírodních věd<br>- přírodní vědy<br>- základní jednotky SI, vybrané odvozené jednotky<br>- násobné a dílčí jednotky<br>- základní fyzikální veličiny | **1**<br>**4** |
| | **T2** | **Mechanika (FYZIKA)** | - rozliší druhy pohybů a řeší jednoduché úlohy na pohyb hmotného bodu<br>- určí síly, které působí na tělesa, a popíše, jaký druh pohybu tyto síly vyvolají<br>- určí mechanickou práci a energii při pohybu tělesa působením stálé síly<br>- vysvětlí na příkladech platnost zákona zachování mechanické energie<br>- určí výslednici sil působících na těleso<br>- aplikuje Pascalův a Archimédův zákon při řešení úloh | - uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- správně používat a převádět běžné jednotky<br>,- nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je vymezit, popsat a správně využít pro dané řešení<br>,- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích | - pohyby přímočaré, rovnoměrné po kružnici<br>- Newtonovy pohybové zákony, síly v přírodě, gravitace<br>- mechanická práce a energie<br>- posuvný a otáčivý pohyb, skládání sil<br>- tlakové síly a tlak v tekutinách | **1**<br>**4** |
| | **T3** | **Termika (FYZIKA)**<br>Matematika<br>- soudobý svět | - vysvětlí význam teplotní roztažnosti látek v přírodě a v technické praxi<br>- vysvětlí pojem vnitřní energie soustavy (tělesa) a způsoby její změny<br>- popíše principy a přeměny skupenství látek a jejich význam v přírodě a v technické praxi<br>- popíše principy nejdůležitějších tepelných motorů | - 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<br>,- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky<br>,- správně používat a převádět běžné jednotky | - teplota, teplotní roztažnost látek<br>- teplo a práce, přeměny vnitřní energie tělesa<br>- tepelné motory<br>-struktura pevných látek a kapalin, přeměny skupenství | **0**<br>**4** |
| | **T4** | **Elektřina a magnetismus (FYZIKA)**<br>Matematka | - popíše elektrické pole z hlediska jeho působení na bodový elektrický náboj<br>- řeší úlohy s elektrickými obvody s použitím Ohmova zákona<br>- popíše princip a použití polovodičových součástek s přechodem PN<br>- určí magnetickou sílu v magnetickém poli vodiče s proudem<br>- popíše princip generování střídavých proudů a jejich využití v energetice | - uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- správně používat a převádět běžné jednotky<br>,- nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je vymezit, popsat a správně využít pro dané řešení<br>,- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích | - elektrický náboj tělesa, elektrická síla, elektrické pole, kapacita vodiče<br>- elektrický proud v látkách, zákony elektrického proudu, polovodiče<br>- magnetické pole, magnetické pole elektrického proudu, elektromagnetická indukce<br>- vznik střídavého proudu, přenos elektrické energie střídavým proudem | **0**<br>**3** |
| | **T5** | **Vlnění a optika (FYZIKA)**<br>Matematika<br>- soudobý svět | - rozliší základní druhy mechanického vlnění a popíše jejich šíření<br>- charakterizuje základní vlastnosti zvuku<br>- chápe negativní vliv hluku a zná způsoby ochrany sluchu<br>- charakterizuje světlo jeho vlnovou délkou a rychlostí v různých prostředích<br>- řeší úlohy na odraz a lom světla<br>- řeší úlohy na zobrazení zrcadly a čočkami<br>- vysvětlí optickou funkci oka a korekci jeho vad<br>- popíše význam různých druhů elektromagnetického záření | - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky<br>,- správně používat a převádět běžné jednotky<br>,- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.) | - mechanické kmitání a vlnění<br>- zvukové vlnění<br>- světlo a jeho šíření<br>- zrcadla a čočky, oko<br>- druhy elektromagnetického záření, rentgenové záření | **0**<br>**4** |

Předmět: **Základy přírodních věd** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B1** | **T6** | **Fyzika atomu , vesmír (FYZIKA)**<br>- principy udržitelnosti rozvoje<br>,- soudobý svět | - popíše strukturu elektronového obalu atomu z hlediska energie elektronu<br>- popíše stavbu atomového jádra a charakterizuje základní nukleony<br>- vysvětlí podstatu radioaktivity a popíše způsoby ochrany před jaderným zářením<br>- popíše princip získávání energie v jaderném reaktoru<br>- charakterizuje Slunce jako hvězdu<br>- popíše objekty ve sluneční soustavě<br>- zná příklady základních typů hvězd | - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný<br>,- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky | - model atomu, laser<br>- nukleony, radioaktivita, jaderné záření<br>- jaderná energie a její využití<br>- Slunce, planety a jejich pohyb, komety<br>- hvězdy a galaxie | **0**<br>**4** | |
| | **T7** | **Závěrečné písemné opakování 1.pololetí** | | | Závěrečné písemné opakování 1.pololetí | **1**<br>**0** | |
| | | | | Celkem za blok | **B1** distanční **23** denní | | **3** |
| **B2** | **T1** | **Chemické látky, reakce, vazba, chemické výpočty (OBECNÁ A ANORGANICKÁ CHEMIE)**<br>Matematika | - dokáže porovnat fyzikální a chemické vlastnosti různých látek<br>- popíše stavbu atomu, vznik chemické vazby<br>- zná názvy, značky a vzorce vybraných chemických prvků a jejich umístění v periodické soustavě prvků<br>- popíše základní metody oddělování složek ze směsí a jejich využití v praxi<br>- vyjádří složení roztoku a připraví roztok požadovaného složení<br>- vysvětlí podstatu chemických reakcí a zapíše jednoduchou chemickou reakci chemickou rovnicí<br>- 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<br>,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí | -úvod do chemie (rozdíl mezi fyzikou a chemií)<br>-chemické látky (prvky, sloučeniny, směsi a roztoky), částice, chemická vazba,chemická symbolika<br>-chemické reakce, chemické rovnice,základy stechiometrie | **1**<br>**2** | |
| | **T2** | **Prvky a sloučeniny (OBECNÁ A ANORGANICKÁ CHEMIE)** | - zná názvy a vzorce vybraných anorganických sloučenin<br>- popíše charakteristické vlastnosti nekovů, kovů a jejich umístění v periodické soustavě prvků<br>- vysvětlí vlastnosti anorganických látek<br>- tvoří chemické vzorce a názvy vybraných anorganických sloučenin<br>- charakterizuje vybrané prvky a anorganické sloučeniny a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí | | - význam periodické tabulky a periodická soustava prvků<br>- chemické prvky a sloučeniny<br>- základy názvosloví<br>- výpočty v chemii<br>- částicové složení látek, atom, molekula<br>- anorganické látky, oxidy, kyseliny, hydroxidy, soli<br>- vybrané prvky a anorganické sloučeniny v běžném životě a v odborné praxi | **0**<br>**6** | |
| | | | | Celkem za blok | **B2** distanční **8** denní | | **1** |
| **B3** | **T1** | **Uhlovodíky a jejich deriváty (ORGANICKÁ CHEMIE)** | - charakterizuje základní skupiny uhlovodíků a jejich vybrané deriváty<br>- tvoří jednoduché chemické vzorce a názvy | - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky<br>,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný | - Úvod do organické chemie<br>- rozdíly mezi anorganickou a organickou chemií<br>- prvky organické chemie, vaznost, základy názvosloví | **0**<br>**1** | |

Předmět: **Základy přírodních věd** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B3** | **T2** | **Organické sloučeniny (ORGANICKÁ CHEMIE)**<br>- ohrožování ovzduší, vody, půdy, ekosystémů a biosféry z různých hledisek rozvoje lidské populace<br>,- vliv prostředí na lidské zdraví | - uvede významné zástupce jednoduchých organických sloučenin a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě<br>- posoudí významné zástupce organických sloučenin z heldiska vlivu na zdraví a životní prostředí | - 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<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve | - organické sloučeniny v běžném životě a v odborné praxi (základní uhlovodíky a deriváty uhlovodíků)<br>- vlastnosti atomu uhlíku<br>- názvosloví organických sloučenin | **0**<br>**2** | |
| | | | | | Celkem za blok **B3** distanční **3** denní | **0** | |
| **B4** | **T1** | **Chemické složení organismů, přírodní látky (BIOCHEMIE)**<br>- nutnost celoživotního učení, | - charakterizuje biogenní prvky a jejich sloučeniny<br>- charakterizuje nejdůležitější přírodní látky | - účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje<br>,- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskuzí, porad apod.)<br>,- 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 | - chemické složení živých organismů<br>- přírodní látky, cukry, tuky bílkoviny, nukleové kyseliny, biokatalyzátory | **0**<br>**3** | |
| | **T2** | **Biochemické děje (BIOCHEMIE)** | - popíše vybrané biochemické děje | - uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí | - popíše vybrané biochemické děje | **0**<br>**1** | |
| | | | | | Celkem za blok **B4** distanční **4** denní | **0** | |
| **B5** | **T1** | **Vznik života, buňky (ZÁKLADY BIOLOGIE)** | - charakterizuje názory na vznik a vývoj života na Zemi<br>- vyjádří vlastními slovy základní vlastnosti živých soustav<br>- popíše buňku jako základní stavební a funkční jednotku života<br>- vysvětlí rozdíl mezi prokaryotickou a eukaryotickou buňkou<br>- charakterizuje rostlinnou a živočišnou buňku a uvede rozdíly | - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje<br>,- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata<br>,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii | - vznik a vývoj života na Zemi<br>- vlastnosti živých soustav<br>- typy buněk | **1**<br>**2** | |
| | **T2** | **Rozmanitost druhů, dědičnost (ZÁKLADY BIOLOGIE)** | - uvede základní skupiny organismů a porovná je<br>- objasní význam genetiky | - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky<br>,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí | - rozmanitost organismů a jejich charakteristika<br>- dědičnost a proměnlivost | **0**<br>**1** | |

Předmět: **Základy přírodních věd** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B5** | **T3** | **Biologie člověka (ZÁKLADY BIOLOGIE)**<br>Tělesná výchova<br>Anglický jazyk<br>Cizí jazyk - druhý | - popíše stavbu lidského těla<br>- vysvětlí funkci orgánů a orgánových soustav | - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný<br>,- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky<br>,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí<br>,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí | - biologie člověka | **0**<br>**1** | |
| | **T4** | **Zdraví a nemoc (ZÁKLADY BIOLOGIE)**<br>Tělesná výchova<br>Anglický jazyk<br>Cizí jazyk - druhý<br>Technologie přípravy pokrmů (obor Hotelnictví)<br>- vliv prostředí na lidské zdraví<br>,- prevence negativních jevů | - vysvětlí význam zdravé výživy a uvede principy zdravého životního stylu<br>- uvede příklady bakteriálních, virových a jiných onemocnění a možnosti prevence | - účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje<br>,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný<br>,- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot a demokracie<br>,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí | - zdraví a nemoc | **0**<br>**1** | |
| | | | | | Celkem za blok **B5** distanční **5** denní | | **1** |
| **B6** | **T1** | **Ekologie (EKOLOGIE)**<br>- biosféra v ekosystémovém pojetí<br>,- znalosti o biotických a biotických podmínkách života<br>,- znalosti o ekologické přizpůsobivosti<br>,- znalosti o vzájemných vztahů organismů a prostředí<br>,- znalosti o struktuře a funkci ekosystémů | - vysvětlí základní ekologické pojmy<br>- charakterizuje abiotické (sluneční záření, atmosféra, pedosféra, hydrosféra) a biotické faktory prostředí (populace, společenstva, ekosystémy)<br>- charakterizuje základní vztahy mezi organismy ve společenstvu<br>- uvede příklad potravního řetězce<br>- popíše podstatu koloběhu látek v přírodě z hlediska látkového a energetického<br>- charakterizuje různé typy krajiny a její využívání člověkem | - účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí | - základní ekologické pojmy<br>- ekologické faktory prostředí<br>- potravní řetězce<br>- koloběh látek v přírodě a tok energie<br>- typy krajiny | **1**<br>**2** | |

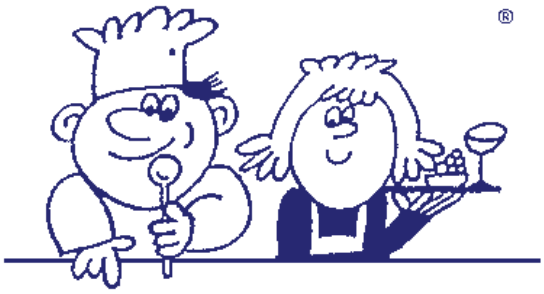
Předmět: **Základy přírodních věd** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Mezipředmětové vztahy | Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B6** | **T2** | **Vztahy člověka a prostředí,ochrana přírody a krajiny, udržitelný rozvoj (ČLOVĚK A ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ)**<br>Dějepis<br>Zeměpis cestovního ruchu<br>Hotelový provoz (obor Hotelnictví)<br>Anglický jazyk<br>Cizí jazyk - druhý<br>- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě<br>- organizační nástroje<br>,- klimatické změny<br>,- ohrožování ovzduší, vody, půdy, ekosystémů a biosféry z různých hledisek rozvoje lidské populace<br>,- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě<br>- nástroje právní<br>,- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě<br>- nástroje ekonomické<br>,- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě<br>- nástroje informační<br>,- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě<br>- nástroje technické, technologické<br>,- prevence negativních jevů<br>,- principy udržitelnosti rozvoje<br>,- znalosti o významu biodiverzity a ochrany přírody a krajiny<br>,- současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí<br>,- vliv prostředí na lidské zdraví | | - popíše historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody<br>- hodnotí vliv různých činností člověka na jednotlivé složky životního prostředí<br>- charakterizuje působení životního prostředí na člověka je jeho zdraví<br>- charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti, posoudí vliv jejich využívání na prostředí<br>- popíše způsoby nakládání s odpady<br>- charakterizuje globální problémy na Zemi<br>- uvede základní znečišťující látky v ovzduší, ve vodě a v půdě a vyhledá informace o aktuální situaci<br>- uvede příklady chráněných území v ČR a v regionu<br>- uvede základní ekonomické, právní a informační nástroje společnosti na ochranu přírody a prostředí<br>- vysvětlí udržitelný rozvoj jako integraci environmentálních, ekonomických, technologických a sociálních přístupů k ochraně životního prostředí<br>- zdůvodní odpovědnost každého jedince za ochranu přírody, krajiny a životního prostředí<br>- na konkrétním příkladu z občanského života a odborné praxe navrhne řešení vybraného enviromentálního problému | - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí<br>,- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních | - vzájemné vztahy mezi člověkem a životním prostředím<br>- dopady činností člověka na životní prostředí<br>- přírodní zdroje energie a surovin<br>- odpady<br>- globální problémy<br>- ochrana přírody a krajiny<br>- nástroje společnosti na ochranu životního prostředí<br>- zásady udržitelného rozvoje<br>- odpovědnost jedince za ochranu přírody a životního prostředí | **1**<br>**5** | |
| | | | | | | | Celkem za blok **B6** | distanční **7** | denní **2** |
| **B7** | **T1** | **Závěrečné písemné opakování 2.pololetí**<br>- nutnost celoživotního učení, | | | - použije poznatky přírodovědného vzdělávání k popisu jevů v běžné a odborné prax | - účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje<br>,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí<br>,- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí | Závěrečné písemné opakování 2.pololetí | **1**<br>**0** | |
| | | | | | | | Celkem za blok **B7** | distanční **0** | denní **1** |
| | | | | | | | Celkem za ročník **2** | distanční **50** | denní **8** |
| | | | | | | | Celkem za předmět **Základy přírodních věd** | distanční **50** | denní **8** |

**Název školního vzdělávacího programu:** Gastronomie
**Kód a název oboru vzdělání:** 65-41-L/01 Gastronomie
**Stupeň poskytovaného vzdělávání:** Střední vzdělání s maturitní zkouškou
**Délka a forma studia:** 4 roky, kombinovaná forma vzdělávání
**Platnost dodatku vzdělávacího programu: od 1. 10. 2020**

# Střední škola gastronomická a hotelová s.r.o.

# Vrbova 1233, 147 00 Praha 4 – Braník



## Dodatek č. 1 ke školnímu vzdělávacímu programu

## Gastronomie

Č.j. SSGH-ŠVP-2/2020 ze dne 29.7.2020

## Platnost dodatku k ŠVP: od 1. 10. 2020

Č.j. SSGH-ŠVP-39/2020

V Praze dne 15.9.2020

# Záznam o vydání a projednání dodatku k ŠVP

**Název ŠVP**: Gastronomie
**Obor vzdělání**: 65-41-L/01 Gastronomie
**Forma vzdělávání**: kombinovaná forma vzdělávání
**Číslo jednací ŠVP**: SSGH-ŠVP-2/2020

**Vydal ředitel školy dne:** 15.9.2020
**Účinnost od:** 1.10.2020

**Projednáno se školskou radou dne:**
**Vyjádření školské rady:**

**Projednáno na pedagogické radě dne:**

**Vloženo do řízené ISO dokumentace dne:**

V návaznosti na účinnost zákona č. 284/2020 Sb., který mění § 78, § 79 a násl. zákona č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání, ve znění pozdějších předpisů, upravuji školní vzdělávací program, a to v jeho kapitole č. 4.9 Maturitní zkouška, kterou tímto ruším a nahrazuji tímto novým zněním:

## 4.9 Maturitní zkouška

Vzdělání se ukončuje maturitní zkouškou. Obsah a organizace maturitní zkoušky se řídí platnými právními předpisy účinnými v době jejího konání. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o maturitní zkoušce.

### 4.9.1 Volitelné zkoušky společné části maturitní zkoušky

V souladu s platným Školským zákonem č. 561/2004 Sb. ve znění pozdějších předpisů již není v kompetenci ředitele školy stanovovat volitelné zkoušky společné části maturitní zkoušky. Dřívější § 78 odst. 6 byl ze Školského zákona vypuštěn.
Rozsah vědomostí a dovedností, které mohou být ověřovány zkouškami společné části maturitní zkoušky, stanoví ministerstvo v katalozích požadavků zkoušek společné části maturitní zkoušky pro příslušný zkušební předmět.

### 4.9.2 Charakteristika obsahu a formy profilové části maturitní zkoušky

Profilová část maturitní zkoušky se skládá z těchto zkoušek:
- **zkoušky z českého jazyka a literatury**, která má formu: písemné práce a ústní zkoušky před zkušební maturitní komisí
- pokud si žák ve společné části maturitní zkoušky zvolil **cizí jazyk**, pak ze zkoušky z tohoto cizího jazyka, která má formu: písemné práce a ústní zkoušky před zkušební maturitní komisí
- z dalších 2 povinných zkoušek z odborných předmětů

1) Název zkoušky: **Výroba a odbyt v gastronomii**
   Forma zkoušky: praktická zkouška
   Obsah zkoušky: učivo předmětů Odborný výcvik a Odborná praxe

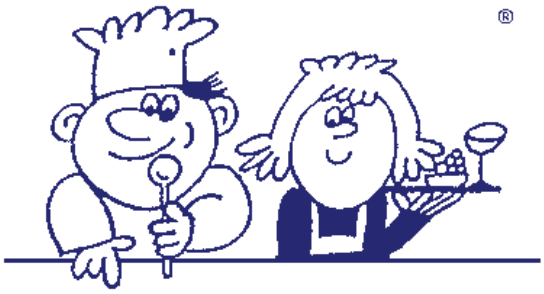
2) Název zkoušky: **Výživa**
   Forma zkoušky: písemná zkouška
   Obsah zkoušky: učivo předmětů Technologie, Stolničení a Potraviny a výživa

Žák si může dále v rámci profilové části maturitní zkoušky vybrat nejvýše 2 nepovinné zkoušky z nabídky předmětů stanovené ředitelem školy pro daný zkušební rok.

**Název školního vzdělávacího programu:** Gastronomie
**Kód a název oboru vzdělání:** 65-41-L/01 Gastronomie
**Stupeň poskytovaného vzdělávání:** Střední vzdělání s maturitní zkouškou
**Délka a forma studia:** 4 roky, kombinovaná forma vzdělávání
**Platnost dodatku vzdělávacího programu: od 1. 9. 2021**

# Střední škola gastronomická a hotelová s.r.o.

# Vrbova 1233, 147 00 Praha 4 – Braník



## Dodatek č. 2 ke školnímu vzdělávacímu programu

## Gastronomie

Č.j. SSGH-ŠVP-2/2020 ze dne 29.7.2020

## Platnost dodatku k ŠVP: od 1. 9. 2021

Č.j. SSGH-ŠVP-3/2021

V Praze dne 29.7.2021

# Záznam o vydání a projednání dodatku k ŠVP

**Název ŠVP**: Gastronomie
**Obor vzdělání**: 65-41-L/01 Gastronomie
**Forma vzdělávání**: kombinovaná forma vzdělávání
**Číslo jednací ŠVP**: SSGH-ŠVP-2/2020

**Vydal ředitel školy dne:** 29.7.2021
**Účinnost od:** 1.9.2021

**Projednáno se školskou radou dne:**
**Vyjádření školské rady:**

**Projednáno na pedagogické radě dne:**

**Vloženo do řízené ISO dokumentace dne:**

S účinností od 1. září 2021 měním školní vzdělávací program č.j. SSGH-ŠVP-2/2020 ze dne 29. července 2020 pro obor 65-41-L/01 Gastronomie v kombinované formě vzdělávání, a to:

1) Mění se název školního vzdělávacího programu z Gastronomie na Management v gastroslužbách

2) Ruším celou kapitolu č. 5 školního vzdělávacího programu Učební plán a přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP a nahrazuji ji níže uvedenou kapitolou:

## 5 Učební plán a přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP

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: 731 672 548
email: info@ssgh.cz
web: www.ssgh.cz

Rámcový vzdělávací program: 65-41-L/01 Gastronomie
Č.j. 12698/2007-23

| | |
|---|---|
| Název školního vzdělávacího programu: | Gastronomie |
| Kód a název oboru vzdělání: | 65-41-L/01 Gastronomie |
| Forma vzdělávání: | kombinovaná jako kombinace denní a distanční formy vzdělávání |
| Stupeň poskytovaného vzdělávání: | střední vzdělání s maturitní zkouškou |
| Platnost ŠVP: | 1.9.2020 (počínaje 1. ročníkem) |

**Podíl vyučovacích hodin dle ŠVP:**

Celkem vyučovacích hodin za dobu vzdělávání: 1956

- z toho vyučovacích hodin v denní formě vzdělávání: 1006 (51%)
- z toho vyučovacích hodin v distanční formě vzdělávání 950 (49%)

Pro denní formu vzdělávání předepisuje rámcový vzdělávací program bez vzdělávací oblasti Vzdělávání pro zdraví celkem 3840 vyučovacích hodin. V souladu s koeficientem financování 40% je nutno odučit minimálně 1536 vyučovacích hodin za celou dobu vzdělávání. K tomuto

počtu přidala škola celkem 420 vyučovacích hodin. Podle tohoto školního vzdělávacího programu bude odučeno celkem 1956 vyučovacích hodin.

## 5.1 Učební plán

| obor: 65-41-L/01 Gastronomie | | Dotace vyučovacích hodin v jednotlivých ročnících | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Závaznost vyučovacích předmětů | názvy vyučovacích předmětů | 1. ročník | | 2. ročník | | 3. ročník | | 4. ročník | | Celkem | | | dělené hodiny v denní formě |
| | | denní | dist. | denní | dist. | denní | dist. | denní | dist. | celk. | denní | dist. | |
| Povinné vyučovací předměty | **Český jazyk a literatura** | 30 | 40 | 30 | 20 | 30 | 20 | 40 | 30 | **240** | 130 | 110 | |
| | **Anglický jazyk / první** | 40 | 30 | 30 | 20 | 30 | 20 | | | **170** | 100 | 70 | 170 |
| | **Občanská nauka** | 8 | 40 | | | | | | | **48** | 8 | 40 | |
| | **Dějepis** | 8 | 40 | | | | | | | **48** | 8 | 40 | |
| | **Základy přírodních věd** | | | 8 | 50 | | | | | **58** | 8 | 50 | |
| | **Matematika** | | | 20 | 40 | 20 | 50 | | | **130** | 40 | 90 | |
| | **Informatika** | 30 | 60 | | | | | | | **90** | 30 | 60 | 90 |
| | **Profesní komunikace** | 8 | 40 | | | | | | | **48** | 8 | 40 | 48 |
| | **Ekonomické vědy** | | | 8 | 60 | 8 | 60 | | | **136** | 16 | 120 | |
| | **Management v gastroslužbách** | | | 10 | | 10 | | 20 | | **40** | 40 | 0 | |
| | **Potraviny a výživa** | | | | | 8 | 40 | 10 | 60 | **118** | 18 | 100 | |
| | **Stolničení** | | | 10 | 30 | 10 | 30 | 10 | 30 | **120** | 30 | 90 | |
| | **Technologie** | | | 20 | 55 | 10 | 15 | 10 | 10 | **120** | 40 | 80 | |
| | **Odborný výcvik** | | | 150 | | 160 | | 120 | | **430** | 430 | 0 | 430 |
| Volitelné vyučovací předměty | | | | | | | | | | | | | |
| Druhý cizí jazyk | **Německý jazyk / druhý** | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | | | **120** | 60 | 60 | 120 |
| | **Ruský jazyk / druhý** | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | | | **120** | 60 | 60 | 120 |
| | **Španělský jazyk / druhý** | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | | | **120** | 60 | 60 | 120 |
| Seminář | **Seminář anglického jazyka** | | | | | | | 40 | | **40** | 40 | 0 | 40 |
| | **Seminář španělského jazyka** | | | | | | | 40 | | **40** | 40 | 0 | 40 |
| | **Seminář ruského jazyka** | | | | | | | 40 | | **40** | 40 | 0 | 40 |
| | **Seminář matematiky** | | | | | | | 40 | | **40** | 40 | | 40 |
| | **Seminář německého jazyka** | | | | | | | 40 | | **40** | 40 | 0 | 40 |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | Celkem | 144 | 270 | 306 | 295 | 306 | 255 | 250 | 130 | 1956 | 1006 | 950 | 1298 |

**Poznámky k učebnímu plánu**

V tabulce jsou uvedeny vyučovací předměty povinné a vyučovací předměty volitelné. Kromě těchto předmětů je dále vyučován povinný vyučovací předmět Odborná praxe, a to formou praktického vyučování – odborné praxe.

U volitelného předmětu *Druhý cizí jazyk* žák provede na začátku vzdělávání povinně volbu jednoho z následujících předmětů:

Německý jazyk / druhý

Ruský jazyk / druhý

Španělský jazyk / druhý

Pokud žák volbu ve stanoveném termínu neprovede, určí Druhý cizí jazyk žákovi ředitel školy. Z organizačních/kapacitních důvodů může ředitel školy volbu žáka změnit a zařadit jej ke vzděláváním jím určeného cizího jazyka.

Volba druhého cizího jazyka platí po celou dobu vzdělávání. Ředitel školy může povolit žákovi na základě jeho žádosti změnu druhého cizího jazyka v průběhu studia. Ředitel žákovi vyhoví, umožňují-li to kapacitní možnosti školy. Je-li takováto žádost podána nejpozději do konce 1. pololetí 1. ročníku, vyhoví ředitel bez stanovení rozdílových zkoušek.
U volitelného předmětu Seminář žák provede do konce 2. pololetí 3. ročníku povinně volbu jednoho z následujících předmětů: Seminář anglického jazyka, Seminář německého jazyka, Seminář španělského jazyka nebo Seminář ruského jazyka.
Pokud žák volbu ve stanoveném termínu neprovede, určí Seminář žákovi ředitel školy. Z organizačních/kapacitních důvodů může ředitel školy volbu žáka změnit a zařadit jej ke vzdělávání jím určeného Semináře.

Kromě výše specifikované výuky:
V prvním ročníku proběhne před zahájením vlastní výuky blokový kurz Úvod do studia.
Nejedná se o vyučovací předmět.

Mezi předměty všeobecně vzdělávací patří: Český jazyk a literatura, Anglický jazyk / první, Druhý cizí jazyk, Seminář, Občanská nauka, Dějepis, Základy přírodních věd, Matematika, Informatika a Profesní komunikace. Mezi předměty odborné patří pak Management v gastroslužbách, Ekonomické vědy, Potraviny a výživa, Stolničení, Technologie, Odborný výcvik, a Odborná praxe.

**Forma a podíl praktického vyučování**:

| Forma praktického vyučování | Vyučovací předmět | Ročník |
|---|---|---|
| Odborný výcvik | Odborný výcvik | 2., 3. a 4. |
| Odborná praxe | Odborná praxe | 2. a 3. |
| Cvičení | Informatika | 1. |
| | Profesní komunikace | 1. |

Praktické vyučování je realizováno formou odborného výcviku, odborné praxe a cvičení:

- ve druhém, třetím a čtvrtém ročníku se vyučuje vyučovací předmět odborný výcvik; vyučovací hodina odborného výcviku trvá v souladu s § 26 odst. 1 školského zákona 60 minut
    - ve 2. ročníku 150 vyučovacích hodin
    - ve 3. ročníku 160 vyučovacích hodin
    - ve 4. ročníku 120 vyučovacích hodin

- ve druhém a třetím ročníku se koná odborná praxe (blokově)
    - ve 2. ročníku 2 týdny celkem v rozsahu 70 vyučovacích hodin
    - ve 3. ročníku 3 týdny celkem v rozsahu 105 vyučovacích hodin
- v 1. probíhají cvičení v předmětu Informatika – jsou realizována v odborných učebnách
- v 1. ročníku probíhá cvičení v předmětu Profesní komunikace – je realizováno v odborných učebnách

Konkrétní termíny konání praktického vyučování v daném školním roce stanoví ředitel školy. Konání části odborné praxe v rozsahu až 2 týdnů může ředitel školy stanovit v souladu s RVP na období prázdnin.

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.

V rámci vyučovacího předmětu Seminář mohou být žákům školy nabízeny i další vyučovací předměty, které svým obsahem odpovídají některé ze vzdělávacích oblastí daných rámcovým vzdělávacím program. O zařazení daného vyučovacího předmětu rozhoduje ředitel školy.

**Rozvržení výuky ve školním roce**

Výuka probíhající denní formou vzdělávání se realizuje v jednotlivých vyučovacích dnech, kdy počet vyučovacích hodin v jednom dni respektuje požadavky vyhlášky 13/2005 Sb. Ředitel školy stanoví termíny těchto vyučovacích dnů.

Výuka probíhající distanční formou vzdělávání probíhá jako samostatné vzdělávání žáků uskutečňované převážně prostřednictvím tzv. studijní zóny školy, tedy informačního systému LMS Moodle při využití školou speciálně vyvinutých studijních pomůcek a opor. Časové rozvržení tohoto vzdělávání v rámci pololetí si stanoví žák sám.

Škola stanoví rozložení učiva do jednotlivých pololetí jednotlivých vyučovacích předmětů.

Počet vyučovacích hodin stanovený pro učivo rozvržené do distanční formy vzdělávání představuje kvalifikovaný odhad doby potřebné pro zvládnutí tohoto učiva. Skutečná doba vzdělávání studenta v distančním vzdělávání se od tohoto odhadu může lišit zejména v závislosti na studijních předpokladech, předchozích znalostech a předchozí praxi žáků. Výše uvedený počet hodin distančního vzdělávání tedy není z pohledu žáků závazným časovým limitem, který musí věnovat vzdělávání v LMS Moodle.

## 5.2 Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP

| **65-41-L/01 Gastronomie (kombinovaná)** | **Střední škola gastronomická a hotelová s.r.o.** | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Vzdělávací oblast | Základní počet hodin RVP | Počet disponi-bilních hodin RVP | Hodiny přidané školou nad rámec RVP | Celkový počet hodin ŠVP | Název předmětu ŠVP | Počet hodin ŠVP |
| Český jazyk | 64 | 50 | 6 | 120 | *Celkem za předměty* | *120* |
| | | | | | Český jazyk a literatura | 120 |
| Dva cizí jazyky | 205 | 50 | 35 | 290 | *Celkem za předměty* | *290* |
| | | | | | Anglický jazyk / první | 170 |
| | | | | | Druhý cizí jazyk | 120 |
| Společenskovědní vzdělávání | 64 | 14 | 18 | 96 | *Celkem za předměty* | *96* |
| | | | | | Občanská nauka | 48 |
| | | | | | Dějepis | 48 |
| Přírodovědné vzdělávání | 51 | 0 | 7 | 58 | *Celkem za předměty* | *58* |
| | | | | | Základy přírodních věd | 58 |
| Matematické vzdělávání | 128 | 0 | 2 | 130 | *Celkem za předměty* | *130* |
| | | | | | Matematika | 130 |
| Estetické vzdělávání | 64 | 46 | 10 | 120 | *Celkem za předměty* | *120* |
| | | | | | Český jazyk a literatura | 120 |
| Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích | 51 | 0 | 35 | 86 | *Celkem za předměty* | *86* |
| | | | | | Informatika | 86 |
| Ekonomika a podnikání | 128 | 10 | 68 | 206 | *Celkem za předměty* | *206* |
| | | | | | Ekonomické vědy | 136 |
| | | | | | Management v gastroslužbách | 40 |
| | | | | | Odborný výcvik | 30 |
| Výživa | 102 | 30 | 42 | 174 | *Celkem za předměty* | *174* |
| | | | | | Potraviny a výživa | 118 |
| | | | | | Odborný výcvik | 56 |
| Výroba a odbyt v gastronomii | 320 | 120 | 95 | 535 | *Celkem za předměty* | *535* |
| | | | | | Stolničení | 120 |
| | | | | | Technologie | 120 |
| | | | | | Odborný výcvik | 295 |
| Komunikace ve službách | 38 | 1 | 62 | 101 | *Celkem za předměty* | *101* |
| | | | | | Profesní komunikace | 48 |
| | | | | | Informatika | 4 |
| | | | | | Odborný výcvik | 49 |
| Seminář | 0 | 0 | 40 | 40 | *Celkem za předměty* | *40* |
| | | | | | Seminář | 40 |
| Celkem | 1215 | 321 | 420 | 1956 | | 1956 |

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

| Vzdělávací oblast | Celkový počet RVP | Celkový počet ŠVP | Rozdíl celkového počtu RVP a ŠVP |
|---|---|---|---|
| Český jazyk | 64 | 120 | 56 |
| Dva cizí jazyky | 205 | 290 | 85 |
| Společenskovědní vzdělávání | 64 | 96 | 32 |
| Přírodovědné vzdělávání | 51 | 58 | 7 |
| Matematické vzdělávání | 128 | 130 | 2 |
| Estetické vzdělávání | 64 | 120 | 56 |
| Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích | 51 | 86 | 35 |
| Ekonomika a podnikání | 128 | 206 | 78 |
| Výživa | 102 | 174 | 72 |
| Výroba a odbyt v gastronomii | 320 | 535 | 215 |
| Komunikace ve službách | 28 | 101 | 73 |
| seminář | 0 | 40 | 40 |
| **celkem** | **1205** | **1956** | **751** |

## 5.4 Plán rozložení týdnů ve školním roce

| činnost | 1.roč. | 2. roč. | 3.roč. | 4. roč. |
|---|---|---|---|---|
| období vyučování dle ředitelem školy stanoveného rozpisu | 32 | 32 | 32 | 26 |
| časová rezerva, opakování učiva, přednášky zajímavých osobností atp. | 6 | 1 | 1 | 1 |
| odborný výcvik | | 3 | 2 | 2 |
| odborná praxe | | 2 | 3 | |
| maturitní zkouška | | | | 6 |
| období po maturitní zkoušce do 30. 6. | | | | 3 |
| prázdniny a dny pracovního volna | 4 | 4 | 4 | 4 |
| celkem | 42 | 42 | 42 | 42 |

3. S účinností od 1. září 2021 měním rozložení učiva do ročníků, prohlubovaných kompetencí a výsledků vzdělávání včetně doporučených hodinových dotací pro jednotlivé bloky a témata v těchto vyučovacích předmětech ve 2., 3. a ve 4. ročníku vzdělávání:

   Potraviny a výživa – ve 4. ročníku
   Stolničení – ve 3. a ve 4. ročníku
   Technologie – ve 4. ročníku
   Ekonomické vědy – ve 3. ročníku
   Odborný výcvik – ve 2., 3. a 4. ročníku

4. S účinností od 1. září 2021 zařazuji do učebního plánu nový vyučovací předmět Management v gastroslužbách, a to ve 2., 3. a 4. ročníku vzdělávání.

Předmět: **Ekonomické vědy** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B1** | **T1** | **Úvod do učiva 1. pololetí**<br>- informační a komunikační technologie | | - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky<br>,- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých zdrojích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií | - seznámení s učivem 1. pololetí<br>- seznámení s podmínkami absolvování předmětu | **1** | |
| | **T2** | **Základy finančního hospodaření**<br>Matematika | - rozliší jednotlivé nákladové a výnosové druhy<br>- řeší jednoduché výpočty výsledku hospodaření<br>- vypočítá jednoduché kalkulace ceny<br>- je seznámen se základy ekonomické statistiky | - efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích<br>,- kalkulovat cenu výrobků a služeb<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- využívat ekonomické informace k řízení provozních úseků, znát způsob vyhodnocování výsledků hospodaření<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- využívat ekonomické informace k řízení, znát způsoby vyhodnocování výsledků hospodaření<br>,- kalkulovat ceny produktů a služeb, smluvně zabezpečovat jejich odbyt | - náklady, výnosy, výsledek hospodaření<br>- základy ekonomické statistiky | **1**<br>**5** | |

Předmět: **Ekonomické vědy** Ročník: **3** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B1** | **T3** | **Daňová soustava**<br>Matematika<br>- stát, politický systém<br>,- solidarita<br>,- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě<br>- nástroje ekonomické<br>,- prevence negativních jevů<br>,- informační a komunikační technologie | - rozliší princip daní přímých a nepřímých<br>- řeší příklady výpočtu daně z přidané hodnoty<br>- vede daňovou evidenci pro plátce a neplátce DPH<br>- vyhotoví daňové přiznání | - uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet<br>,- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií<br>,- 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<br>,- 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<br>,- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci<br>,- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích | - význam daní<br>- daně přímé a nepřímé<br>- daně z příjmů<br>- daňová evidence | **0**<br>**8** |
| | **T4** | **Účetnictví**<br>- informační a komunikační technologie | - zná podstatu účetnictví a jeho úlohu při řízení podniku<br>- vyhotovuje účetní doklady, ověřuje náležitosti, zajišťuje oběh, archivaci<br>- vyplňuje doklady související s pohybem peněz a evidencí majetku | - učit se používat nové aplikace<br>,- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata<br>,- vést podnikovou administrativu, evidovat pohyb majetku, produktů a služeb, finančního toku<br>,- vést podnikovou administrativu, evidovat pohyb majetku, surovin, výrobků a služeb, finančního tok | - vymezení účetnictví<br>- účetní doklady, účetní knihy | **1**<br>**4** |
| | **T5** | **Rozvaha**<br>- informační a komunikační technologie | - orientuje se ve struktuře rozvahy<br>- sestavuje rozvahu<br>- ovládá změny rozvahových položek | - číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)<br>,- vést podnikovou administrativu, evidovat pohyb majetku, surovin, výrobků a služeb, finančního tok<br>,- vést podnikovou administrativu, evidovat pohyb majetku, produktů a služeb, finančního toku<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve | - podstata a funkce rozvahy<br>- aktiva a pasiva<br>- praktické sestavení rozvahy<br>- změny rozvahových položek | **0**<br>**7** |

Předmět: **Ekonomické vědy** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B1** | **T6** | **Základy účtování**<br>Matematika | - účtuje běžné účetní případy podle účetní osnovy pro podnikatele<br>- ovládá účetní uzávěrku a závěrku<br>- zaúčtuje výsledek hospodaření, zná principy jeho rozdělení a použití | - efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích<br>,- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)<br>,- učit se používat nové aplikace<br>,- využívat ekonomické informace k řízení provozních úseků, znát způsob vyhodnocování výsledků hospodaření<br>,- vést podnikovou administrativu, evidovat pohyb majetku, surovin, výrobků a služeb, finančního tok<br>,- využívat ekonomické informace k řízení, znát způsoby vyhodnocování výsledků hospodaření<br>,- vést podnikovou administrativu, evidovat pohyb majetku, produktů a služeb, finančního toku | - účet - jeho forma, podstata, funkce a druh<br>- účetní osnova pro podnikatele, účtový rozvrh<br>- krátkodobý finanční majetek<br>- pohledávky a závazky<br>- náklady a výnosy<br>- účetní uzávěrka a závěrka | **0**<br>**11** | |
| | **T7** | **Pololetní zkouška** | - ověří si své získané vědomosti a dovednosti | - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí | | **1** | |
| | | | | | Celkem za blok **B1** | distanční **35** | denní **4** |
| **B2** | **T1** | **Úvod do učiva 2. pololetí**<br>- informační a komunikační technologie | | - pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých zdrojích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky | - seznámení s učivem 2. pololetí<br>- seznámení s podmínkami absolvování předmětu | **1** | |

Předmět: **Ekonomické vědy** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B2** | **T2** | **Marketing**<br>- společnost - jednotlivec a společenské skupiny<br>,- masová média<br>,- komunikace<br>,- soudobý svět<br>,- informační a komunikační technologie<br>,- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě<br>- nástroje ekonomické<br>,- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě<br>- nástroje technické, technologické<br>,- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě<br>- nástroje informační | - vysvětlí co je marketing<br>- zná nástroje marketingu<br>- provede jednoduchý průzkum, zpracuje marketingový plán<br>- určí fázi životního cyklu u konkrétních produktů<br>- určí metodu tvorby ceny a stanoví vhodnou úroveň ceny<br>- na příkladu ukáže prodejní cesty<br>- vybere vhodný reklamní prostředek pro určitý produkt<br>- využívá znalosti psychologie nabídky, všímá si vlivů působících na zákazníka a vyhodnocuje jejich silné a slabé stránky<br>- vyhodnocuje chování prodejců<br>- sestaví marketingový mix<br>- použije nástroje podpory prodeje<br>- posoudí dopady publicity<br>- seznamuje se s přístupem konkurenčních firem, vyhodnocuje jejich silné a slabé stránky | - zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě<br>,- 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<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)<br>,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- 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<br>,- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet<br>,- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií<br>,- kalkulovat ceny produktů a služeb, smluvně zabezpečovat jejich odbyt<br>,- sestavovat operativní a dlouhodobější programy<br>,- využívat marketingové nástroje k sestavení nabídky a propagaci produktů a služeb cestovního ruchu, organizovat průzkum trhu a výsledky vyhodnocovat<br>,- organizovat průzkum trhu, výsledky vyhodnocovat, smluvně zabezpečovat odbyt výrobků a služeb<br>,- orientovat se v moderních formách nabídky a prodeje výrobků a služeb<br>,- využívat marketingových nástrojů k prezentaci hotelu, k nabídce služeb cestovního ruchu<br>,- kalkulovat cenu výrobků a služeb<br>,- sestavovat operativní a dlouhodobější programy | - pojem marketing<br>- marketingový plán, analýza SWOT<br>- průzkum trhu, konkurence<br>- produkt<br>- cena, tvorba ceny<br>- distribuce - prodejní cesty<br>- propagace - reklama, podpora prodeje, osobní prodej, publicita | **0**<br><br>**15** | |
| | **T3** | **Souhrnné opakování učiva 3. ročníku**<br>- informační a komunikační technologie | - prohloubí a upevní si své vědomosti a dovednosti | - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve | - opakování učiva 3. ročníku<br>- aktualizace informací | **2**<br><br>**10** | |

Předmět: **Ekonomické vědy** Ročník: **3** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B2** | **T4** | **Pololetní zkouška** | - ověří si své získané vědomosti a dovednosti | - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí | | | **1** |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Celkem za blok | **B2** | distanční | **25** | denní | **4** |
| Celkem za ročník | **3** | distanční | **60** | denní | **8** |
| Celkem za předmět | **Ekonomické vědy** | distanční | **120** | denní | **16** |

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **2** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | |
| **B1** | **T1** | **Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, HACCP požární prevence.**<br><br>Technologie<br>Stolničení<br>Občanská nauka<br>Potraviny a výživa<br><br>- charakteristické znaky práce<br>,- vliv prostředí na lidské zdraví | - vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP<br>- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>- uvede základní bezpečnostní požadavky při práci se stroji a zařízeními na pracovišti a dbá na jejich dodržování<br>- při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy<br>- uplatňuje požadavky na hygienu<br>- uvede příklad bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci<br>- poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti<br>- uvede povinosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu<br>- rozezná kritické hygienické body dle systému HACCP<br>- objasní účel kritických bodů a jejich fungování v praxi | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik<br>,- 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)<br>,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání | - proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti. seznámení s pravidly systému HACCP- kritické body. - pracovní smlouvy -odpovědnost za škody způsobené - hmotná odpovědnost<br>- seznámení s pravidly poskytování první pomoci.<br>- hygienické předpisy v gastronomii | **3** |

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | Denní |
| | | Průřezová témata | | | | Dist. |
| **B1** | **T2** | **Seznámení žáků s učebním plánem. Provozovna a její zařízení.Povinnosti pracovníků v pohostinství.**<br><br>Technologie<br>Stolničení<br>Potraviny a výživa<br>Občanská nauka | - orientuje se v učebním plánu za daný školní rok<br>- rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce<br>- popíše jednotlivé pracovní pozice a organizaci práce ve výrobních a odbytových střediscích<br>- orientuje se na přidělené provozovně | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana)<br>,- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení<br>,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání | - seznámení žáků s učebním plánem<br>- provozovna a její zařízení<br>- povinnosti pracovníků v pohostinství<br>- seznámení s předpisy souvisejícími s odbytem výrobků a služeb | **1** |

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B1** | **T3** | **Seznámení se základními druhy surovin a jejich vhodným opracováním a zpracováním. Vhodné skladování**<br>Občanská nauka<br>Technologie<br>Potraviny výživa<br>Matematika<br>- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě<br>- nástroje ekonomické<br>,- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě<br>- nástroje informační<br>,- morálka<br>,- odpovědnost | - rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhu, technologického využití a významu ve výživě<br>- orientuje se ve způsobu předběžné úpravy a přípravy surovin<br>- ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin<br>- využívá znalost o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin<br>- uvede způsob skladování jednotlivých druhů potravin, nápojů, polotovarů a vlastních výrobků | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení | - základní druhy surovin a jejich opracování<br>- nácvik předběžných úprav při zpracování potravin.<br>- skladování- druhy a použití skladů | **16**<br>**0** | |
| | | | | Celkem za blok **B1** | distanční **0** denní | **20** | |
| **B2** | **T1** | **Základy technologie přípravy pokrmů**<br>Technologie<br>Občanská nauka<br>Potraviny a výživa<br>- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě<br>- organizační nástroje<br>,- osobnost a její rozvoj | -ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin<br>-vysvětlí rozdíl mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a dokáže je využít v praxi<br>- využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů<br>-pracuje se zařízeními a spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku<br>-hospodárně nakládá při práci se surovinami, potravinami, energiemi a pitnou vodou<br>-s obaly a odpady nakládá podle předpisů | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností<br>,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání | - předběžná příprava a úprava potravin<br>- základní technika kuchařských dovedností<br>- základní tepelné úpravy | **10**<br>**0** | |

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B2** | **T2** | **Technologie přípravy pokrmů- přílohy doplňky k jídlům**<br>Technologie<br>Potraviny a výživa<br>Matematika | - volí vhodné suroviny a technologické postupy pro přípravu pokrmů<br>- pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku<br>- hospodárně nakládá při práci se surovinami<br>- volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje, kontroluje kvalitu<br>- využívá nová technologická zařízení, moderní postupy, vyhledává potřebné informace<br>- vypočítá jednoduché kalkulace ceny<br>-provede jednoduché propočty spotřeby a velikosti nákupu. | - znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- správně používat a převádět běžné jednotky<br>,- jednat aktivně při hledání zaměstnání, vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat sebe i svoji odbornost<br>,- 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly | - přílohy<br>- saláty<br>- vhodné doplňky k jídlům<br>- práce s odbornou literaturou, recepturami a předpisy<br>- normování pokrmů<br>- práce s informacemi<br>- zásobovací činnost | **14**<br>**0** | |
| | **T3** | **Technologie přípavy pokrmů-bezmasá jídla, polévky**<br>Technologie<br>Potraviny a výživa<br>Administrativa<br>- morálka<br>,- svoboda<br>,- komunikace<br>,- vliv prostředí na lidské zdraví | -pracuje se zařízením, spotřebiči a dalším kuchyňským vybavením<br>- připravuje polévky, bezmasé pokrmy a sladké pokrmy podle technologických postupů | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- mít přehled o zdrojích informací a poradenských službách týkajících se vzdělávání a trhu práce<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, požadavcích na výkon odborné kvalifikace a o základních pracovně-právních vztazích | - polévky<br>- bezmasá jídla<br>- práce s konvektomatem<br>- restaurační moučníky<br>- sladké pokrmy<br>- ovocné saláty | **14** | |
| | | | | Celkem za blok | **B2** distanční **0** denní | | **38** |
| **B3** | **T1** | **Management - plánování**<br>Ekonomické vědy<br>Management v gastroslužbách<br>- charakteristické znaky práce<br>,- práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele | - vysvětlí pojema management<br>- popíše tvorbu manažerského plánu a jeho součástí<br>- sestaví manažerský plán | - podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých<br>,- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým<br>,- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností | Management - plánování | **15**<br>**0** | |
| | | | | Celkem za blok | **B3** distanční **0** denní | | **15** |

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin (Denní / Dist.) |
|---|---|---|---|---|
| **B4 T1 Opakování a procvičování**<br>Technologie<br>Potraviny a výživa<br>Administartiva<br>Matematika<br>- charakteristické znaky práce<br>,- vliv prostředí na lidské zdraví<br>,- morálka<br>,- odpovědnost | - využívá znalostí o potravinách a výživě při výběruvhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů<br>- hospodárně nakládá při práci se surovinami<br>- pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavenímve výrobním středisku<br>- volí vhodné suroviny a technologické postupy pro přípravu pokrmů. | - chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly<br>,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání<br>,- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky<br>,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování<br>,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce | - opakování a procvičování za 1.pololetí | **2**<br>**0** |
| | | | Celkem za blok **B4** distanční **0** denní | **2** |
| **B5 T1 Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, HACCP požární prevence.**<br>Technologie<br>Stolničení<br>Občanská nauka<br>Potraviny a výživa<br>- charakteristické znaky práce<br>,- vliv prostředí na lidské zdraví | - vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP<br>- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>- uvede základní bezpečnostní požadavky při práci se stroji a zařízeními na pracovišti a dbá na jejich dodržování<br>- při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy<br>- uplatňuje požadavky na hygienu<br>- uvede příklad bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci<br>- poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti<br>- uvede povinosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu<br>- rozezná kritické hygienické body dle systému HACCP<br>- objasní účel kritických bodů a jejich fungování v praxi | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik<br>,- 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)<br>,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti | - proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti. seznámení s pravidly systému HACCP- kritické body. - pracovní smlouvy -odpovědnost za škody způsobené - hmotná odpovědnost<br>- seznámení s pravidly poskytování první pomoci.<br>- hygienické předpisy v gastronomii | **1**<br>**0** |

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | Denní |
| | | Průřezová témata | | | | Dist. |
| **B5** | **T2** | **Seznámení žáků s učebním plánem. Provozovna a její zařízení.Povinnosti pracovníků v pohostinství.** | - orientuje se v učebním plánu za daný školní rok<br>- rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce<br>- popíše jednotlivé pracovní pozice a organizaci práce ve výrobních a odbytových střediscích<br>- orientuje se na přidělené provozovně | - znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence | - seznámení žáků s učebním plánem<br>- provozovna a její zařízení<br>- povinnosti pracovníků v pohostinství<br>- seznámení s předpisy souvisejícími s odbytem výrobků a služeb | **1**<br>**0** |

Technologie
Stolničení
Potraviny a výživa
Občanská nauka

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Celkem za blok **B5** | distanční **0** | denní **2** |
| **B6** | **T1** | **Komunikace ve službách** | - uplatňuje pravidla společenského chování a zásady profesního vystupování i prychologické základy jednání se zákazníkem<br>- pečuje o zevnějšek a snaží se o kultivovaný projev<br>- komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou<br>- rozlišuje různé typy hostů, reaguje na jejich chování<br>- řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na individualní zvláštnosti hosta<br>- komunikuje s hosty v cizím jazyce, respektuje národní mentalitu a zvyklosti<br>- uplatňuje estetická hlediska pro formování prostředí<br>- vhodně uplatňuje verbální i neverbální komunikace | - chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- 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<br>,- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky<br>,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu<br>,- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení<br>,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování<br>,- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností<br>,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly | - osobnost, vzhled<br>- pravidla společenského chování<br>-společenské chování a profesní vystupování<br>- typy hostů<br>- procvičování získaných dovedností<br>- profesní vystupování a komunikace v češtině i v cizím jazyce<br>- verbální a neverbální komunikace | **8**<br>**0** |

Český jazyk
Cizí jazyk
Stolničení
Občanská nauka

- osobnost a její rozvoj
,- komunikace
,- vyjednávání
,- řešení konfliktů

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Mezipředmětové vztahy | Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B6** | **T2** | **Základy obsluhy** | Stolničení<br>Český jazyk<br>Občanská nauka | | - připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho skončení<br>- rozlišuje malý a velký stolní inventář a vhodně ho používá podle způsobu servisu podávaného pokrmu a nápoje a vhodně ho ošetřuje<br>- ovládá techniku jednoduché obsluhy<br>- příjmá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů<br>- charakterizuje pomůcky číšníka a pracuje s nimi<br>- chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze<br>- rozlišuje různé typy hostů, reaguje na jejich chování, uplatňuje pravidla společenského chování i psychologické základy jednání | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností<br>,- ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy<br>,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti<br>,- společensky vystupovat a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně<br>,- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností<br>,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly | - příprava a údržba pracoviště<br>- malý a velký stolní inventář<br>- inventář, údržba, použití<br>- technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze<br>- základní společenská a profesní pravidla | **20**<br><br>**0** |
| | **T3** | **Odbyt a obsluha-skladování** | Stolničení<br>Cizí jazyk<br>Potraviny a výživa<br>Technologie<br>Občanská nauka<br>Matematika<br>Ekonomika<br>Potraviny a výživa | - komunikace<br>,- řešení konfliktů<br>,- morálka<br>,- odpovědnost | -rozlišuje druhy a způsoby odbytu výrobků a služeb, volí vhodné formy<br>- zajišťuje odbyt výrobků a služeb<br>- příjmá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů<br>- ovládá techniku jednoduché obsluhy<br>- vypočítá jednoduché kalkulace ceny<br>- uvede způsob skladování potravin a nápojů | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností<br>,- ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy<br>,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti<br>,- společensky vystupovat a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně<br>,- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností<br>,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly<br>,- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích | - technika jednoduché obsluhy<br>- přejímka pokrmů a nápojů<br>- skladování- zásobovací činnost<br>- zásobové činnosti | **14**<br><br>**0** |

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B6** | **T4** | **Odbyt a obsluha-snídaně**<br>Stolničení<br>Cizí jazyk<br>Potraviny a výživa<br>Technologie<br>Matematika | - zajišťuje odbyt výrobků a služeb<br>- charakterizuje různé způsoby obsluhy<br>- připraví pracoviště před zahájením provozu udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho skončení<br>- popíše servis snídaní formou Table d´ hôte<br>- propaguje moderní formy snídaní<br>- jazykově správě komunikuje v cizích jazycích se zákazníkem, spolupracovníky a obchodními partnery<br>- pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu a servisu, podávaného pokrmu a nápoje<br>- udržuje a ošetřuje inventář<br>- aplikuje techniku jednoduché obsluhy při podávání snídaní<br>- vysvětlí správně způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů | - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností<br>,- ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy<br>,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti<br>,- společensky vystupovat a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně<br>,- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností<br>,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly<br>,- 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení | - systémy a formy obsluhy<br>- způsoby obsluhy<br>- snídaně -rozdělení<br>- servis snídaní formou -Table d´ hôte | **14**<br>**0** | |
| | | | | Celkem za blok **B6** | distanční **0** | denní | **56** |
| **B7** | **T1** | **Management v gastroslužbách - organizování**<br>Management v gastroslužbách<br>Profesní komunikace<br>- psaní průvodních (motivačních) dopisů | - vytvoří typový příklad organizační struktury firmy<br>- popíše jednotlivé organizační struktury | - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet<br>,- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní | Management v gastroslužbách - organizování | **15** | |
| | | | | Celkem za blok **B7** | distanční **0** | denní | **15** |

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin<br>Denní<br>Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | |
| **B8** | **T1** | **Opakování a procvičování**<br><br>Stolničení<br>Technologie<br>Potraviny a výživa<br>Matematika<br>Cizí jazyk<br>Český jazyk<br>Občanská nauka<br><br>- komunikace<br>,- vyjednávání<br>,- řešení konfliktů<br>,- morálka<br>,- odpovědnost | - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii<br>- rozlišuje malý a velký stolní inventář<br>- volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb<br>- profesionálně jedná v souladu se společenským chováním<br>- jazykově správně komunikuje v cizích jazycích<br>-zvládá řešení různých komunikativních a interpersonálních situací (včetně konfliktních a zátěžových) | - ovládat druhy a techniku odbytu<br>,- volit vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používat vhodný inventář<br>,- dbát na estetiku při pracovních činnostech<br>,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky<br>,- mít přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravován<br>,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek<br>,- sjednávat odbyt výrobků a služeb, provádět vyúčtování<br>,- připravil podklad pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu<br>,- kalkulovat cenu výrobků a služeb<br>,- sestavovat nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii<br>,- 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<br>,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly<br>,- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností | - opakování a procvičování za 2.pololetí 1.ročníku | **2**<br><br>**0** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Celkem za blok | **B8** | distanční | **0** | denní | **2** |
| Celkem za ročník | **2** | distanční | **0** | denní | **150** |

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **3** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin<br>Denní<br>Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | |
| **B1** | **T1** | **Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, HACCP požární prevence.**<br><br>Technologie<br>Stolničení<br>Občanská nauka<br>Potraviny výživa<br><br>- vliv prostředí na lidské zdraví<br>,- charakteristické znaky práce | - vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP<br>- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii<br>- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>- uvede základní bezpečnostní požadavky při práci se stroji a zařízeními na pracovišti a dbá na jejich dodržování<br>- při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy<br>- uvede příklad bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci<br>- poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti<br>- uvede povinosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu<br>- objasní účel kritických bodů HACCP<br>- uplatňuje účel kritických bodů a jejich fungování v praxi<br>- dodržuje předpisy o ochraně životního prostředí | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik<br>,- 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)<br>,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout<br>,- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti | - proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti<br>- seznámení s pravidly systému HACCP<br>- seznámení s pravidly poskytování první pomoci | **3**<br>**0** |

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | Denní |
| | | Průřezová témata | | | | Dist. |
| **B1** | **T2** | **Seznámení žáků s učebním plánem. Provozovna a její zařízení.Povinnosti pracovníků v pohostinství.**<br><br>Technologie<br>Stolničení<br>Potraviny a výživa<br>Občanská nauka<br><br>- morálka<br>,- odpovědnost | - orientuje se v učebním plánu za daný školní rok<br>- rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce<br>- charakterizuje organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém a výrobním středisku<br>- popíše jednotlivé pracovní pozice ve výrobních a odbytových střediscích<br>- orientuje se na přidělené provozovně<br>- 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana)<br>,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce | - seznámení žáků s učebním plánem<br>- provozovna a její zařízení<br>- povinnosti pracovníků v pohostinství | **1**<br><br>**0** |

Celkem za blok **B1** distanční **0** denní **4**

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin<br>Denní<br>Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | |
| **B2** | **T1** | **Technologie přípravy pokrmů-jateční masa** | - připravuje běžné pokrmy z jatečních mas podle technologických postupů<br>- volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje, kontroluje kvalitu a expeduje hotové výrobky<br>- ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin<br>- hospodárně nakládá s potravinami, energiemi a pitnou vodou, s odpady a obaly nakládá podle předpisu<br>- pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou<br>- uvede způsob skladování jednotlivých druhů potravin, nápojů, polotovarů a vlastních výrobků<br>- vysvětlí označení potravin na etiketě | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana)<br>,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce | - rozdělení a použití jatečních mas<br>- normování pokrmů<br>- využití, zpracování a skladování jatečních mas | **10**<br><br>**0** |

Technologie
Potraviny a výživa
Matematika

- komunikace
,- morálka
,- odpovědnost
,- vliv prostředí na lidské zdraví

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin<br>Denní<br>Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | |
| **B2** | **T2** | **Technologie přípravy pokrmů- masa**<br><br>Technologie<br>Potraviny a výživa<br>Zařízení provozoven<br>Ekonomika<br><br>- komunikace<br>,- morálka<br>,- odpovědnost<br>,- vliv prostředí na lidské zdraví | - připravuje běžné pokrmy z jatečních mas podle technologických postupů<br>- využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů<br>- hospodárně nakládá se surovinami<br>- pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou<br>- provede jednoduché propočty spotřeby a velikosti nákupu<br>- vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů<br>- vysvětlí označení potravin na etiketě | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana)<br>,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce | - jateční masa a ostatní méně používaná masa<br>- rozdělení a použití méně používaných mas<br>- využití, zpracování a skladování mas<br>- zásobovací činnost | **10**<br>**0** |

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin<br>Denní<br>Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | |
| **B2** | **T3** | **Technologie přípravy pokrmů- ryby** | - využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů<br>- hospodárně nakládá se surovinami<br>- pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou<br>- vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů<br>- provede jednoduché propočty a spotřeby nákupu | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana)<br>,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce | - rozdělení a použití ryb<br>- normování pokrmů, zásobovací činnost<br>- využití, zpracování a skladování ryb | **8**<br>**0** |
| | | Technologie<br>Potraviny a výživa<br>Ekonomika | | | | |
| | | - komunikace<br>,- morálka<br>,- odpovědnost<br>,- vliv prostředí na lidské zdraví | | | | |

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B2** | **T4** | **Technologie přípravy pokrmů- drůbež** | - využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů<br>- hospodárně nakládá se surovinami<br>- pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou<br>- vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů<br>-provede jednoduché propočty a spotřeby nákupu | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana)<br>,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce | - rozdělení a použití drůbeže<br>- využití, zpracování a skladování drůbeže<br>- zásobovací činnost | **10**<br><br>**0** | |

Technologie
Potraviny a výživa
Ekonomika

- komunikace
,- morálka
,- odpovědnost
,- vliv prostředí na lidské zdraví

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin<br>Denní<br>Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **B2** | **T5** | **Technologie přípravy pokrmů- mletá masa**<br>Mezipředmětové vztahy<br>Technologie<br>Potraviny a výživa<br>Ekonomika<br>Průřezová témata | -ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin<br>- využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů<br>- připravuje běžné pokrmy z masa, přílohy, bezmasé pokrmy, polévky, teplé i studené předkrmy a výrobky studené kuchyně podle technologických postupů<br>- hospodárně nakládá se surovinami<br>- pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou<br>- vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů<br>- provede jednoduché propočty a spotřeby a velikosti nákupu | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana)<br>,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce | - mletá masa- použití<br>- využití, zpracování a skladování mletého masa<br>- studená kuchyně<br>- příprava pokrmů studené kuchyně<br>- příprava teplých předkrmů<br>- zásobovací činnost -skladování | **5**<br>**0** |

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin<br>Denní<br>Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | |
| **B2** | **T6** | **Technologie přípravy pokrmů- omáčky**<br>Technologie<br>Potraviny a výživa | - uvede základní rozdělení a příklady jednotlivých omáček<br>- orientuje se v recepturách základních omáček<br>- zvolí vhodné doplňky a přílohy<br>- připravuje běžné pokrmy z masa, přílohy, bezmasé pokrmy, polévky, omáčky, teplé i studené předkrmy a výrobky studené kuchyně podle technologických postupů | - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání<br>,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky<br>,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný<br>,- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky<br>,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí<br>,- 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana)<br>,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce | - omáčky- rozděleníomáček- význam<br>- úprava omáček<br>- klasické české omáčky | **12**<br><br>**0** |

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B2** | **T7** | **Management v gastroslužbách - rozhodování**<br>Management v gastroslužbách<br>- písemná i verbální sebeprezentace při vstupu na trh práce | - uvede jednotlivé druhy rozhodovacího procesu v managementu<br>- popíše jednotlivé záze rozhodování v managementu | - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve | Rozhodování | **20** | |
| | **T8** | **Opakování a procvičování**<br>Technologie<br>Potraviny a výživa<br>Matematika<br>- komunikace<br>,- morálka<br>,- odpovědnost<br>,- vliv prostředí na lidské zdraví | - využívá znalostí o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů<br>- hospodárně nakládá při práci se surovinami<br>- pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavenímve výrobním středisku<br>- rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce<br>- volí vhodné suroviny a technologické postupy pro přípravu pokrmů<br>- připravuje běžné pokrmy z masa, přílohy, bezmasé pokrmy, polévky, omáčky, teplé i studené předkrmy a výrobky studené kuchyně podle technologických postupů<br>- skladuje správně potraviny a nápoje¨<br>- pracuje s technickým a technologickým zařízením 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana)<br>,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce | - opakování a procvičování za 1.pololetí 2. ročníku | **2**<br>**0** | |
| | | | | | Celkem za blok **B2** | distanční **0** | denní **77** |

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní / Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **B4** | **T1** | **Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, HACCP požární prevence.** | - vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP<br>- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii<br>- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>- uvede základní bezpečnostní požadavky při práci se stroji a zařízeními na pracovišti a dbá na jejich dodržování<br>- při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy<br>- uvede příklad bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci<br>- poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti<br>- uvede povinosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu<br>- objasní účel kritických bodů HACCP<br>- uplatňuje účel kritických bodů a jejich fungování v praxi<br>- dodržuje předpisy o ochraně životního prostředí | | - proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti<br>- seznámení s pravidly systému HACCP<br>- seznámení s pravidly poskytování první pomoci | **1** |
| | **T2** | **Seznámení žáků s učebním plánem. Provozovna a její zařízení.Povinnosti pracovníků v pohostinství.** | - orientuje se v učebním plánu za daný školní rok<br>- rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce<br>- charakterizuje organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém a výrobním středisku<br>- popíše jednotlivé pracovní pozice ve výrobních a odbytových střediscích<br>- orientuje se na přidělené provozovně<br>- popíše organizaci práce ve výrobním středisku | | - seznámení žáků s učebním plánem<br>- provozovna a její zařízení<br>- povinnosti pracovníků v pohostinství | **1** |
| | | | | Celkem za blok **B4** | distanční **0** denní | **2** |
| **B5** | **T1** | **management v gastroslužbách - hodnocení a vedení lidí**<br>Management v gastroslužbách<br>Profesní komunikace | - zhodnotí vhodnost a účinnost motivačních nástrojů<br>- vyjmenuje jednotlivé motivační nástroje<br>- popíše jednotlivé motivační nástroje v oblasti vedení lidí | | Hodnocení zaměstnanců<br>Vedení lidí | **20**<br>**0** |
| | | - nutnost celoživotního učení,<br>,- význam a možnosti dalšího profesního vzdělávání včetně rekvalifikací<br>,- návaznosti jednotlivých druhů vzdělávání po absolvování střední školy | | | | |
| | | | | Celkem za blok **B5** | distanční **0** denní | **20** |

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **3** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní / Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | |
| **B6** | **T1** | **Jednoduchá obsluha-jídelní lístek, servis obědů a večeří** | - připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení<br>- je seznámen s předpisy souvisejícími s odbytem výrobků a služeb<br>- pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář<br>- ovládá techniku jednoduché obsluhy<br>- vyzkouší způsoby nakládání s tržbami, pracuje se zúčtovací technikou<br>- uplatňuje společenské chování a profesní vytupování, dodržuje profesní etiku, zdržuje se xenofobních projevů<br>- komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou<br>- komunikuje s hosty i v cizím jazyce, respektuje národní mentalitu a zvyklosti včetně multikulturního soužití<br>-rozlišuje různé typy hostů, reaguje na jejich chování s využitím poznatků z psychologie<br>- sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy<br>- uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku<br>- sestaví jídelní lístek, nápojový lístek a menu pro různé příležitosti<br>- sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro různá odbytová střediska a stanovuje způsob obsluhy<br>-volí vhodné zdroje a odpovídající techniku k vyhledávání požadované informace<br>-orientuje se v získaných informacích, třídí je analyzuje, vyhodnocuje, zaznamenává a uchovává textové, numerické i grafické informace. | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik<br>,- 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)<br>,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout<br>,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování<br>,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy<br>,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti<br>,- společensky vystupovat a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně<br>,- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností<br>,- sestavovat jídelní lístky a menu podle gastronomických pravidel, a dalších hledisek | - technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze<br>- příprava pracoviště na provoz<br>- servis obědů a večeří<br>- dodržování zásad stolování<br>- způsoby obsluhy- gastronomická pravidla<br>- komunikace s hosty<br>- společenské chování a profesní vystupování<br>- typy zákazníků a psychologické základy jednání<br>- seznámení se způsoby předávání objednávek a vyúčtováním<br>- jídelní lístek<br>-práce s informacemi<br>- gastronomická pravidla při sestavování jídelního lístku, nápojového lístku, menu<br>- náležitosti jídelního, nápojového lístku a vícechodového menu<br>- formy prodeje restaurační a hotelové obsluhy | **19**<br>**0** |

Technologie
Stolničení
Cizí jazyk
Ekonomika
Matematika

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin<br>Denní<br>Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | |
| **B6** | **T2** | **Jednoduchá obsluha- Pivo** | - připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení<br>- rozlišuje druhy odbytových středisek a jejich vybavení<br>- pracuje s technickým a technologickým zařízením v odbytovém středisku<br>- pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář<br>- ovládá techniku jednoduché obsluhy<br>- ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů<br>- uplatňuje společenské chování a profesní vytupování, dodržuje profesní etiku, zdržuje se xenofobních projevů<br>-v kontaktu se zákazníkem respektuje národní mentalitu a aspekty multikulturního soužití.<br>- chová se profesionálně a řeší možné nehody přo obsluze<br>- komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou<br>- rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, uvede jejich využití a podávání z různých hledisek<br>- orientuje se ve skladu, ve vedení evidence zásob | - nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik<br>,- 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)<br>,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout<br>,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování<br>,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- efektivně hospodařit s finančními prostředky<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy<br>,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti<br>,- společensky vystupovat a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně<br>,- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností | - pivo - druhy, čepování piva a servis piva<br>- příprava a servis studených a teplých nápojů<br>- dodržování zásad stolování<br>- způsoby obsluhy<br>- gastronomická pravidla<br>- komunikace s hosty<br>- zvláštnosti cizích kultůr<br>- příprava pracoviště na provoz<br>- společenské chování a profesní vystupování<br>- správné skladování a ošetřování<br>- použití vhodného inventáře<br>- vybavení a zařízení skladů na úseku obsluhy | **10**<br>**0** |

Stolničení
Český jazyk
Cizí jazyk
Potraviny a výživa
Matematika

- morálka
,- odpovědnost
,- komunikace
,- vyjednávání
,- řešení konfliktů

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | Denní |
| | | Průřezová témata | | | | Dist. |
| **B6** | **T3** | **Technika podávání nápojů** | - připraví a podá nápoje s použitím vhodného inventáře<br>- charakterizuje vhodný inventář na nápoje<br>- ovládá techniku podávání a ošetření nápojů.<br>- rozlišuje vhodný inventář při podávání nápojů<br>- charakterizuje pomůcky barmana, číšníka a sommeliera<br>- orientuje se ve značkách lihovin<br>- připravuje teplé nápoje běžně zařazené na jídelním lístku<br>- převádí měrné jednotky<br>- při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními předpisy<br>- ulatňuje požadavky na hygienu v gastronomii<br>- pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, udržuje a ošetřuje inventář<br>- poskytne odborný servis nápojů , ovládá základní dovednosti při přípravě.<br>- rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, uvede jejich využití a podávání z různých hledisek<br>- vyzná se v označení nápojů a v údajích na etiketě<br>- komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou | - nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik<br>,- 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)<br>,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout<br>,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování<br>,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- efektivně hospodařit s finančními prostředky<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy<br>,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti<br>,- společensky vystupovat a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně<br>,- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností | - káva a ostatní teplé nápoje<br>- příprava různých druhů kávy- servis kávy<br>- použití a znalost práce s kávovary<br>- inventář používaný v kavárnách<br>- víno - druhy vín<br>- servis bílého, růžového a červeného vína<br>- servis šumivého vína<br>- inventář používaný ve vinárnách<br>- druhy vín a jejich teploty<br>- bary- zařízení barů- barový inventář<br>- druhy míchaných nápojů<br>- příprava barů na provoz<br>- barový lístek- obsluha v baru | **11**<br>**0** |

Stolničení
Potraviny a výživa
Matematika

- komunikace
,- vyjednávání
,- odpovědnost

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní / Dist. |
|---|---|---|---|---|
| **B6 T4** **Ubytovací zařízení**<br>Stolničení<br>- vyjednávání<br>,- řešení konfliktů<br>,- odpovědnost<br>,- komunikace | - ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy<br>- dodržuje zádady práce číšníka room servisu<br>-objasní příčiny nezaměstnanosti | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku | - room servis - zásady práce<br>- servis na pokojích<br>-nezaměstnanost-příčiny | **9**<br>**0** |
| **T5** **Složitá obsluha**<br>Stolničení<br>Technologie<br>Potraviny a výživa | - ovládá techniku jednoduché i základní formy složité obsluhy<br>- charakterizuje různé způsoby obsluhy<br>- profesionálně jedná v souladu se společenským chováním<br>- aplikuje zásady složité obsluhy do praxe<br>- používá vhodný inventář<br>- chová se profesionálně řeší možné nehody při obsluze<br>- popíše učetní doklady související s pohybem peněz a evidencí majetku | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku | - základní pravidla složité obsluhy<br>- základní forma složité obsluhy - překládání pokrmů<br>- sestavování slavnostního menu<br>- podávání jednotlivých chodů slavnostního menu<br>- účetní doklady | **6**<br>**0** |
| **T6** **Opakování a procvičování**<br>Stolničení<br>Technologie<br>Potraviny a výživa<br>Matematika<br>Ekonomika<br>Cizí jazyk<br>- morálka<br>,- odpovědnost<br>,- komunikace<br>,- vyjednávání<br>,- řešení konfliktů | - připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení<br>- zajišťuje odbyt výrobků a služeb<br>- ovládá techniku jednoduché i základní formy složité obsluhy<br>- ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů<br>- pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář<br>- při obsluze, běžné udržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy<br>- komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou<br>- sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro různá odbytová střediska a stanovuje způsob obsluhy<br>- rozlišuje druhy odbytových středisek a jejich vybavení | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- organizovat a koordinovat činnosti pracovních týmů ve výrobě a v odbytu<br>,- organizačně zajišťovat přípravu, průběh a ukončení gastronomických akcí<br>,- organizovat a smluvně zajišťovat zásobovací a odbytovou činnost. | - opakování a procvičování za 2.pololetí 2.ročníku | **2**<br>**0** |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Celkem za blok | **B6** | distanční | **0** | denní | **57** |
| Celkem za ročník | **3** | distanční | **0** | denní | **160** |

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **4** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin<br>Denní<br>Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | |
| **B1** | **T1** | **Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, HACCP požární prevence.** | - vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP<br>- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>- uvede základní bezpečnostní požadavky při práci se stroji a zařízeními na pracovišti a dbá na jejich dodržování<br>- při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy<br>- uvede příklad bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci<br>- poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti<br>- uvede povinosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu<br>- rozezná kritické body dle systému HACCP<br>- uplatňuje účel kritických bodů a jejich fungování v praxi | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik<br>,- 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)<br>,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání | - proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti<br>- seznámení s pravidly systému HACCP<br>- seznámení s pravidly poskytování první pomoci | **3**<br>**0** |

Technologie
Stolničení
Občanská nauka

- charakteristické znaky práce: pracovní doba
,- charakteristické znaky práce: možnosti kariéry

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | Denní |
| | | Průřezová témata | | | | Dist. |
| **B1** | **T2** | **Seznámení žáků s učebním pláne. Provozovna a její zařízení.Povinnosti pracovníků v pohostinství.**<br><br>Technologie<br>Stolničení<br>Potraviny a výživa<br><br>- charakteristické znaky práce: možnosti kariéry<br>,- charakteristické znaky práce: společenská prestiž | - orientuje se v učebním plánu za daný školní rok<br>- rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce<br>- popíše jednotlivé pracovní pozice ve výrobních a odbytových střediscích<br>- orientuje se na přidělené prpovozovně<br>- popíše organizaci práce ve výrobním středisku 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik<br>,- 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)<br>,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí | - seznámení žáků s učebním plánem<br>- provozovna a její zařízení<br>- povinnosti pracovníků v pohostinství | **1**<br><br>**0** |

Celkem za blok **B1** distanční **0** denní **4**

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B2** | **T1** | **Technologie přípravy pokrmů- minutkové pokrmy** | - volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje, kontroluje kvalitu a expeduje hotové výrobky<br>- ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin<br>- využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů<br>- hospodárně nakládá se surovinami<br>- pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou<br>- vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů<br>- vyzná se v označení nápojů a v údajích na etiketě | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik<br>,- 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)<br>,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy<br>,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti<br>,- společensky vystupovat a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně<br>,- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností | - minutkové pokrmy<br>- rozdělení a použití jednotlivých druhů minutkových mas | **10**<br>**0** | |

Technologie
Potraviny a výživa

- komunikace
,- morálka
,- odpovědnost
,- vliv prostředí na lidské zdraví

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | Denní |
| | | Průřezová témata | | | | Dist. |
| **B2** | **T2** | **Technologie přípravy pokrmů- mezinárodní kuchyně** | - dohotovuje a expeduje pokrmy<br>-ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin<br>- využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů<br>- ovládá přípravu pokrmů zahraničních kuchyní, používá speciální inventář<br>- je připraven organizovat práci ve výrobním středisk<br>- hospodárně nakládá se surovinami<br>- vyzná se v označení nápojů a v údajích na etiketě<br>- orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání | - znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik<br>,- 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)<br>,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy<br>,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti<br>,- společensky vystupovat a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně<br>,- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností<br>,- 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 | - mezinárodní kuchyně<br>- příprava pokrmů zahraničních kuchyní | **10**<br>**0** |

Technologie
Potraviny a výživa
Občanská nauka

- komunikace
,- morálka
,- odpovědnost
,- vliv prostředí na lidské zdraví

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B2** | **T3** | **Technologie přípravy pokrmů- česká kuchyně** | - dohotovuje a expeduje pokrmy<br>-ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin<br>- využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů<br>- hospodárně nakládá se surovinami<br>- pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou<br>- vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů<br>- využívá a kontroluje zařízení skladu potravin, eviduje pohyb zásob<br>- připravuje typické národní pokrmy, orientuje se v regionálních kuchyních | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik<br>,- 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)<br>,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy<br>,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti<br>,- společensky vystupovat a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně<br>,- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností<br>,- mít odpovědný postoj k vlastní profesní kariéře, být připraveni přizpůsobovat se měnícím pracovním podmínkám a celoživotně se vzdělávat | - česká kuchyně<br>- krajové speciality<br>- normování pokrmů<br>- využití, zpracování a skladování potravin | **10**<br><br>**0** | |

Technologie
Potraviny a výživa
Občanská nauka

- komunikace
,- morálka
,- odpovědnost
,- vliv prostředí na lidské zdraví

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin<br>Denní<br>Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | |
| **B2** | **T4** | **Technologie přípravy pokrmů- nové trendy v gastronomii**<br><br>Technologie<br>Potraviny a výživa | - využívá nová technologická zařízení a moderní postupy, vyhledává potřebné informace<br>- použije vhodný druh pokrmu podle příležitosti a místa konání, ovládá zprávný pracovní postup<br>- pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším zařízením ve výrobním středisku<br>- volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik<br>,- 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)<br>,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy<br>,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti<br>,- společensky vystupovat a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně<br>,- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností | - nové trendy v gastronomii<br>- zážitková gastronomie | **7**<br><br>**0** |

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | Denní |
| | | Průřezová témata | | | | Dist. |
| **B2** | **T5** | **Alternativní stravování** | - charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle různých kritérií<br>- je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců a respektuje je<br>- připravuje pokrmy pro alternativní formy stravování | - ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy<br>,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti<br>,- společensky vystupovat a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně<br>,- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností<br>,- 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik<br>,- 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)<br>,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí | - způsoby stravování, alternativní strava<br>- příprava pokrmů pro vybrané skupiny osob | **3**<br>**0** |

Technologie
Potraviny a výživa

- morálka
,- komunikace
,- odpovědnost
,- vliv prostředí na lidské zdraví

Celkem za blok **B2** distanční **0** denní **40**

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B3** | **T1** | **Management v gastroslužbách**<br>Management v gastroslužbách<br>Ekonomické vědy | - na vzorovém příkladu provede kontrolní činnosti<br>- z výsledků své kontrolní činnosti navrhne závěry<br>- na příkladu uvede využití výsledků finanční analýzy hospodaření k řízení<br>- orientuje se ve specifických rysech tržní ekonomiky gastroslužeb | - znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení ,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí | Manažerská kontrola | | **15** |

Celkem za blok **B3** distanční **0** denní **15**

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **4** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | Denní |
| | | Průřezová témata | | | | Dist. |
| **B4** | **T1** | **Opakování procvičování** | - dohotovuje a expeduje pokrmy<br>- ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin<br>- využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů<br>- volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje , kontroluje kvalitu a expeduje hotové výrobky<br>- ovládá přípravu pokrmů zahraničních kuchyní, používá speciální inventář<br>- je připraven organizovat práci ve výrobním středisk<br>- hospodárně nakládá se surovinami<br>- orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání<br>- je připraven organizovat prácí ve výrobním středisku<br>- pracuje s výživovými a technologickými normami, s hygienickými předpisy a recepturami pro přípravu pokrmů a s odbornou literaturou | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik<br>,- 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)<br>,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy<br>,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti<br>,- společensky vystupovat a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně<br>,- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností | - opakování a procvičování<br>- za 1 čtvrtletí prvního pololetí 3.ročníku | **2**<br><br>**0** |

Technologie
Potraviny a výživa
Občanská nauka
Matematika

Celkem za blok **B4** distanční **0** denní **2**

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B5** | **T1** | **Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, HACCP požární prevence.** | - vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP<br>- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>- uvede základní bezpečnostní požadavky při práci se stroji a zařízeními na pracovišti a dbá na jejich dodržování<br>- při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy<br>- uvede příklad bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci<br>- poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti<br>- uvede povinosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu<br>- rozezná kritické body dle systému HACCP<br>- uplatňuje účel kritických bodů a jejich fungování v praxi | | - proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti<br>- seznámení s pravidly systému HACCP<br>- seznámení s pravidly poskytování první pomoci | **1** | |
| | **T2** | **Seznámení žáků s učebním pláne. Provozovna a její zařízení.Povinnosti pracovníků v pohostinství.** | - orientuje se v učebním plánu za daný školní rok<br>- rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce<br>- popíše jednotlivé pracovní pozice ve výrobních a odbytových střediscích<br>- orientuje se na přidělené prpovozovně<br>- popíše organizaci práce ve výrobním středisku | | - seznámení žáků s učebním plánem<br>- provozovna a její zařízení<br>- povinnosti pracovníků v pohostinství | **1** | |
| | | | | Celkem za blok **B5** | distanční **0** denní | **2** | |
| **B6** | **T1** | **Obsluha skupin**<br>Stolničení<br>Potraviny a výživa<br>Technologie<br>Matematika | - sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro různá odbytová střediska a stanovuje způsob obsluhy<br>- je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců a respektuje je<br>- řídí práci v různých formách obsluhy<br>- ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy<br>- pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobů servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář<br>- připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- organizovat a koordinovat činnosti pracovních týmů ve výrobě a v odbytu<br>,- organizačně zajišťovat přípravu, průběh a ukončení gastronomických akcí<br>,- organizovat a smluvně zajišťovat zásobovací a odbytovou činnost. | - obsluha skupin<br>- základní pravidla obsluhy skupin<br>- sestavování jednoduchého a složitého menu<br>- servis jednotlivých chodů podávaného menu<br>- coffee break<br>- obědy a večeře podávané formou Table d' hôte | **20**<br>**0** | |

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin<br>Denní<br>Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | |
| **B6** | **T2** | **Odbyt a obsluha-** | - připravuje slavnostní hostiny a připravuje potřebnou dokumentaci<br>- vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním a stravovacím provozem věcně, jazykově a formálně správně, ve shodě s normalizovanou úpravou písemností<br>-přijme objednávku, provede vyučtování s hostem a objednavatelem<br>-zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce, připraví podklady pro vyučtování<br>-používá způsoby nakládání s tržbami pracuje se zůčtovací technikou<br>- stanovuje ceny gastronomických výrobků a služeb<br>- využívá odborných znalostí při sestavě vhodných porkmů a nápojů<br>- používá gastronomická pravidla<br>- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci<br>- uplatňuje požadavky hygienu v gastronomii<br>- pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobů servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář<br>-používá nejběžnější platební nástroje,smění peníze podle kurzovního lístku<br>- ovládá techniku jednoduché a složité obsluhy a její různé formy podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti<br>- stanoví ceny gastronomických výrobků a služeb<br>- je připraven organizovat práci v odbytovém středisku<br>- uplatňuje pravidla společenského chování a zásady profesního vystupování i psychologické základy, jednání s podřízenými, nadřízenými, zákazníkem, obchodními a pracovními partnety<br>- orientuje se v činnosti bank a bankovním styku, používá nejběžnější platební nástroje, smění peníze podle kurzovního lístku | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- efektivně hospodařit s finančními prostředky<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- organizovat a koordinovat činnosti pracovních týmů ve výrobě a v odbytu<br>,- organizačně zajišťovat přípravu, průběh a ukončení gastronomických akcí<br>,- organizovat a smluvně zajišťovat zásobovací a odbytovou činnost. | - slavnostní hostiny - bankety<br>- význam a druhy hostin<br>- příprava pracoviště<br>- příprava, tvary tabulí<br>- sestavování slavnostního menu<br>- protokol ke slavnostní hostině - využití techniky v komunikaci<br>- seznámení se způsoby předávání objednávek a vyúčtováním<br>- platební styk v národní a zahraniční měně<br>- stanovení cen<br>- organizační zařízení<br>- způsoby obsluhy - podávání jednotlivých chodů<br>- práce po skončení hostiny | **10**<br>**0** |

Stolničení
Cizí jazyk
Matematika
Ekonomika
Informatika
Potraviny a výživa

- morálka
,- odpovědnost
,- komunikace
,- vyjednávání
,- řešení konfliktů

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin<br>Denní<br>Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | |
| **B6** | **T3** | **Ubytovací zařízení**<br><br>Stolničení<br>Matematika<br>Cizí jazyk | - charakterizuje ubytovací zařízení<br>- vysvětlí funkci pracovníka recepce<br>- orientuje se v zásadách organizace práce v odbytových střediscích a ubytovacích zařízeních<br>- komunikuje s hosty i v cizím jazyce | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- organizovat a koordinovat činnosti pracovních týmů ve výrobě a v odbytu<br>,- organizačně zajišťovat přípravu, průběh a ukončení gastronomických akcí<br>,- organizovat a smluvně zajišťovat zásobovací a odbytovou činnost. | - ubytovací zařízení<br>- zařízení hotelů, zásady styku s hostem<br>- hotelová hala + funkce recepce<br>- organizace práce v odbytových střediscích a ubytovacích zažízeních<br>- ostatní hotelové služby poskytované hostům - internet, fitness<br>- komunikace s hosty v cizím jazyce | **10**<br>**0** |

Celkem za blok **B6** distanční **0** denní **40**

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní / Dist. |
|---|---|---|---|---|
| **B7 T1** **Hotelový a restaurační management**<br>Ekonomika<br>Cizí jazyk<br>Stolničení | - charakterizuje hotelový a restaurační management<br>- komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou<br>-uplatňuje pravidla společenského chování a zásady profesního vystupování i psychologické základy jednání s podřízenými, nadřízenými, se zákazníkem s obchodními a pracovními partnery.<br>- dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků<br>- vybere vhodný reklamní prostředek pro určitý produkt<br>- použije nástroje pro podporu prodeje | - efektivně hospodařit s finančními prostředky<br>,- 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana)<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce<br>,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování<br>,- organizovat a koordinovat činnosti pracovních týmů ve výrobě a v odbytu<br>,- organizačně zajišťovat přípravu, průběh a ukončení gastronomických akcí<br>,- organizovat a smluvně zajišťovat zásobovací a odbytovou činnost.<br>,- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení<br>,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly | - hotelový a restaurační management<br>- jednotlivé funkce a jejich náplň<br>- profesionalita v oblasti péče o hosta<br>- marketingová strategie pracoviště<br>- komunikace s hostem v cizím jazyce<br>-verbální i neverbální komunikace | **4**<br>**0** |
| **T2** **Management destinací**<br>Management v gastroslužbách<br>- psaní profesních životopisů<br>,- psaní průvodních (motivačních) dopisů<br>,- jednání s potenciálním zaměstnavatelem<br>,- výběrová řízení, nácvik konkrétních situací | - vysvětlí pojem destinace<br>- na příkladu uvede způsob vytváření partnerství<br>- připraví podklady pro uzavření partnerství | - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje | Management destinací | **5**<br>**0** |

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **4** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B7** | **T3** | **Management - satelitní účet cestovního ruchu, jeho význam** | - orientuje se ve statistikách cestovního ruchu<br>- zná význam satelitního účtu cestovního ruchu<br>- vytvoří satelitní účet | - nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je vymezit, popsat a správně využít pro dané řešení<br>,- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)<br>,- provádět reálný odhad výsledku při řešení dané úlohy | Satelitní účet cestovního ruchu, jeho význam | **6**<br>**0** | |
| Management v gastroslužbách<br>Ekonomické vědy | | | | | | | |
| - činnosti, s nimiž je třeba při podnikání počítat | | | | | | | |
| | | | | | Celkem za blok **B7** distanční **0** denní | | **15** |
| **B8** | **T1** | **Opakování a procvičování** | - sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro různá odbytová střediska a stanovuje způsob obsluhy<br>- je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců a respektuje je<br>- připravuje slavnostní hostiny a připravuje potřebnou dokumentaci<br>- vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním a stravovacím provozem věcně, jazykově a formálně správně, ve shodě s normalizovanou úpravou písemností<br>- charakterizuje hotelový a restaurační management | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana)<br>,- efektivně hospodařit s finančními prostředky<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce<br>,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování<br>,- organizovat a koordinovat činnosti pracovních týmů ve výrobě a v odbytu<br>,- organizačně zajišťovat přípravu, průběh a ukončení gastronomických akcí<br>,- organizovat a smluvně zajišťovat zásobovací a odbytovou činnost.<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze<br>,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků | - opakování a procvičování<br>- za 1.pololetí 3.ročníku<br>- za 1.,2. a 3.ročník | **2**<br>**0** | |
| Stolničení<br>Technologie<br>Informatika<br>Ekonomika<br>Cizí jazyk | | | | | | | |
| - morálka<br>,- odpovědnost<br>,- komunikace<br>,- vyjednávání<br>,- řešení konfliktů | | | | | | | |
| | | | | | Celkem za blok **B8** distanční **0** denní | | **2** |
| | | | | | Celkem za ročník **4** distanční **0** denní | | **120** |
| | | | | | Celkem za předmět **Odborný výcvik** distanční **0** denní | | **430** |

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B1** | **T1** | **Potraviny živočišného původu - maso a masné výrobky**<br>Mezipředmětové vztahy: Technologie, Odborný výcvik<br>Průřezová témata: - náboženství | - rozdělí maso do jednotlivých technologických skupin - zvolí správně způsob skladování nebo konzervace<br>- vyjmenuje druhy mas<br>- zhodnotí jejich význam ve výživě<br>- rozliší masa dietního charakteru<br>- poučeně zvolí jejich vhodnou kuchyňskou úpravu<br>- uvědomuje si vliv tučných druhů mas na zdravotní stav obyvatelstva a jejich vliv na vznik civilizačních chorob | - 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<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání | Potraviny živočišného původu<br>Maso a masné výrobky<br>- charakteristika<br>- složení<br>- obecné rozdělení masa na skupiny<br>- druhy<br>- význam ve výživě<br>- nutriční hodnota<br>- zrání masa<br>- skladování<br>- konzervace<br>- využití při přípravě pokrmů. | **1**<br>**5** | |
| | **T2** | **Potraviny živočišného původu - jateční maso**<br>Mezipředmětové vztahy: Technologie, Odborný výcvik<br>Průřezová témata: - znalosti o ekologické přizpůsobivosti | - vyjmenuje druhy jatečních mas<br>- zhodnotí jejich význam ve výživě<br>- rozliší masa dietního charakteru<br>- zvolí jejich vhodnou kuchyňskou úpravu<br>- uvědomuje si vliv tučných druhů mas na zdravotní stav obyvatelstva a jejich vliv na vznik civilizačních chorob | - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání<br>,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky<br>,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný<br>,- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky<br>,- jednat aktivně při hledání zaměstnání, vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat sebe i svoji odbornost<br>,- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání | Potraviny živočišného původu<br>Jateční maso<br>- složení<br>- rozdělení<br>- charakteristika<br>- význam ve výživě<br>- nutriční hodnota<br>- skladování<br>- využití při přípravě pokrmů | **1**<br>**5** | |

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B1** | **T3** | **Potraviny živočišného původu - drůbeží maso**<br>Technologie<br>Odborný výcvik<br>- znalosti o významu biodiverzity a ochrany přírody a krajiny | - rozliší jednotlivé druhy drůbežího masa<br>- určí jejich význam ve výživě<br>- zvolí způsob jejich použití při přípravě pokrmů<br>- uvede způsob skladování | - 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<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)<br>,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí<br>,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání<br>,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky<br>,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný<br>,- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání | Potraviny živočišného původu<br>Drůbeží maso<br>- charakteristika<br>- složení<br>- druhy<br>- význam ve výživě<br>- nutriční hodnota<br>- skladování<br>- využití při přípravě pokrmů | **1**<br>**2** | |
| | **T4** | **Potraviny živočišného původu - maso zvěřiny**<br>Technologie<br>Odborný výcvik<br>- klimatické změny | - rozezná jednotlivé druhy zvěřiny<br>- určí jejich význam ve výživě<br>- rozliší technologické části masa<br>- zvolí způsob jejich použití při přípravě pokrmů | - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání<br>,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky<br>,- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání<br>,- 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<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí | Potraviny živočišného původu<br>Zvěřina<br>- charakteristika<br>- složení<br>- druhy<br>- význam ve výživě<br>- nutriční hodnota<br>- zrání masa<br>- skladování<br>- využití při přípravě pokrmů | **0**<br>**1** | |

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B1** | **T5** | **Potraviny živočišného původu - maso studenokrevných živočichů**<br>Technologie<br>Odborný výcvik<br>- znalosti o struktuře a funkci ekosystémů | - charakterizuje maso ryb, korýšů, měkkýšů<br>- docení jejich význam ve výživě<br>- zvolí správné použití jednotlivých druhů při přípravě pokrmů<br>- uvede způsob skladování | - uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)<br>,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí<br>,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání<br>,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky<br>,- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání<br>,- 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 | Potraviny živočišného původu<br>Maso studenokrevných živočichů<br>- charakteristika<br>- složení<br>- druhy<br>- význam ve výživě<br>- nutriční hodnota<br>- skladování<br>- konzervace<br>- využití při přípravě pokrmů | **1**<br>**6** | |
| | **T6** | **Potraviny živočišného původu - ostatní druhy mas**<br>Technologie<br>Odborný výcvik<br>- znalosti o struktuře a funkci ekosystémů | - vyjmenuje druhy mas patřících do této skupiny<br>- zhodnotí jejich význam ve výživě<br>- rozliší masa dietního charakteru<br>- zvolí jejich vhodnou kuchyňskou úpravu<br>- uvědomuje si vliv tučných druhů mas na zdravotní stav obyvatelstva a jejich vliv na vznik civilizačních chorob | - 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<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí<br>,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání<br>,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný<br>,- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání | Potraviny živočišného původu<br>Ostatní druhy mas<br>- charakteristika<br>- složení<br>- druhy<br>- význam ve výživě<br>- nutriční hodnota<br>- skladování<br>- využití při přípravě pokrmů | **0**<br>**2** | |

Celkem za blok **B1** distanční **21** denní **4**

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **4** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní / Dist. |
|---|---|---|---|---|
| **B2 T1 Konvenience**<br>Technologie<br>Odborný výcvik<br>- charakteristické znaky práce: pracovní činnosti | - zná druhy konvenienci<br>- zdůvodní způsob využívání polotovarů<br>- sleduje novinky v oblasti konvenience zaváděné na trh a do potravinářské výroby | - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií<br>,- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením<br>,- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet<br>,- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých zdrojích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií<br>,- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní<br>,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání<br>,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky | Konvenience<br>- charakteristika<br>- druhy polotovarů<br>- zavádění nových surovin do výrobní praxe | **0**<br>**1** |
| | | | Celkem za blok **B2** distanční **1** denní | **0** |
| **B3 T1 Potraviny a nápoje - nealkoholické nápoje**<br>Stolničení<br>- biosféra v ekosystémovém pojetí | - rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů<br>- uvede jejich využití a podávání z různých hledisek<br>- rozliší jednotlivé druhy nápojů podle jejich složení<br>- uvede způsob skladování jednotlivých nápojů<br>- zhodnotí význam vody v lidském těle<br>- rozliší nápoje podle jejich významu pro organismus<br>- vyzná se v označení nápojů a v údajích na etiketě | - 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<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí<br>,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání<br>,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky<br>,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný | Nealkoholické nápoje<br>- rozdělení<br>- charakteristika nápojů<br>- význam ve výživě<br>- vliv vody na lidský organismus<br>- skladování | **0**<br>**1** |

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B3** | **T2** | **Alkoholické nápoje**<br>Stolničení<br>- morálka | - rozdělí alkoholické nápoje<br>- popíše vliv alkoholu na zdravotní stav l<br>- uvědomí si sociálních i společenských důsledků různých závislostí | - 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<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)<br>,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí<br>,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání<br>,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence | Alkoholické nápoje<br>- druhy<br>- suroviny pro výrobu<br>- vliv alkoholu na lidský organismus | **0**<br>**1** | |
| | **T3** | **Alkoholické nápoje - pivo**<br>Stolničení<br>- charakteristické znaky práce: pracoviště | - vyjmenuje druhy piva<br>- popíše základní výrobu piva<br>- uvede způsob skladování<br>- vysvětlí označení na etiketě | - 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<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)<br>,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí<br>,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání<br>,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky<br>,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný | Výroba piva<br>- suroviny<br>- výroba sladu<br>- výroba piva<br>- druhy piva<br>- jakost piva<br>- vady piva<br>- skladování | **1**<br>**4** | |

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **4** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B3** | **T4** | **Alkoholické nápoje - víno**<br>Stolničení<br>Odborný výcvik<br>- morálka | - vyjmenuje druhy vína<br>- popíše skladovací podmínky<br>- popíše základní výrobu jednotlivých druhů vín<br>- vysvětlí označení na etiketě | - 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<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)<br>,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí<br>,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání<br>,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky | Výroba vína<br>- odrůdy<br>- pěstitelské oblasti<br>- výroba bílého, červeného, růžového vína<br>- výroba šumivých vín<br>- výroba ostatních vín<br>- jakostní znaky<br>- vady vína<br>- skladování | **1**<br>**4** | |
| | **T5** | **Výroba lihovin**<br>Stolničení<br>- osobnost a její rozvoj | - vyjmenuje druhy lihovin a charakterizuje je<br>- popíše základní výrobu lihovin<br>- uvede způsob skladování<br>- vysvětlí označení na etiketě | - 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<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí<br>,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání<br>,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky | Výroba lihovin<br>- rozdělení lihovin<br>- suroviny k výrobě<br>- výroba lihu<br>- tržní druhy<br>- skladování | **0**<br>**2** | |
| | | | | | Celkem za blok **B3** | distanční **12** | denní **2** |

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin (Denní / Dist.) |
|---|---|---|---|---|
| **B4 T1 Výživa**<br>Stolničení<br>- znalosti o vzájemných vztazích organismů a prostředí | - charakterizuje mechanismus přeměny látek a energií v lidském organismu<br>- má přehled o anatomii trávicího traktu a fyziologických procesech trávení v organismu | - uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný<br>,- 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<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí<br>,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání<br>,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky | Výživa<br>- metabolismus živin<br>- základy anatomie a fyziologie člověka<br>- souvislosti s příjmem a zpracováním potravy<br>- změny nutričního chování | **0**<br>**5** |
| **T2 Zásady zdravé výživy**<br>Technologie<br>- vliv prostředí na lidské zdraví | - objasní podstatu racionální výživy<br>- souvislost nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob | - posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích<br>,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí<br>,- 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<br>,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání<br>,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky | Zásady zdravé výživy<br>- charakteristika<br>- vyživová doporučení<br>- anomalie stravovacích návyků | **0**<br>**1** |
| **T3 Způsoby stravování**<br>Technologie<br>- znalosti o ekologické přizpůsobivosti | - rozlišuje a charakterizuje směry ve výživě včetně alternativních<br>- charakterizuje stravování vybraných skupin osob<br>- uvede příklady změn nutričních hodnot | - 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<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)<br>,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí<br>,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky<br>,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný | Způsoby stravování<br>- alternativní směry ve výživě<br>- specifika výživy určitých skupin lidí | **0**<br>**1** |

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B4** | **T4** | **Výživa léčebná**<br>Technologie<br>- znalosti o ekologické přizpůsobivosti | - objasní úlohu stravování při léčbě chorob a uvede hlavní typy léčebných diet a specifika přípravy dietních pokrmů<br>- uvede příklady změn nutričního chování | - 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<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)<br>,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí<br>,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání<br>,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky | Výživa léčebná<br>- význam dietního stravování<br>- zásady dietního stravování<br>- druhy diet<br>- vhodné suroviny | **0**<br>**4** | |
| | **T5** | **Stravovací zvyklosti příslušníků jiných národů**<br>Technologie<br>- kultura | - na příkladu uvede stravovací zvyklosti příslušníků různých národů a etnických skupin a respektuje je | - jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot a demokracie<br>,- uvědomovat si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých<br>,- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu<br>,- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah<br>,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání | Stravovací zvyklosti příslušníků různých národů a etnických skupin<br>- stravovací zvyklosti evropských národů<br>- stravovací zvyklosti Asie<br>- stravovací zvyklosti Ameriky | **0**<br>**2** | |
| | | | | Celkem za blok **B4** | distanční **13** denní | | **0** |
| **B5** | **T1** | **Hygiena a výživa**<br>Odborný výcvik<br>- znalosti o vzájemných vztahů organismů a prostředí | - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii<br>- objasní účel kritických bodů HACCP | - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání<br>,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky<br>,- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání<br>,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí | Hygiena a výživa<br>- hygienické předpisy v gastronomii<br>- kritické body HACCP | **1**<br>**5** | |

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | Denní |
| | | Průřezová témata | | | | Dist. |
| **B5** | **T2** | **Zdravotní rizika z potravin, alimentární nákazy**<br>Odborný výcvik<br>- společnost - jednotlivec a společenské skupiny | - uvede možnosti nákazy a otravy z potravin a způsob prevence | - rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání<br>,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí<br>,- 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<br>,- 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<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) | Zdravotní rizika z potravy<br>- alimentární nákazy<br>- toxické kontaminanty<br>- kontaminové potraviny<br>- cizorodé látky<br>- infekční onemocnění | **2**<br>**5** |
| | **T3** | **Označování potravin a potravinářských výrobků**<br>Odborný výcvik<br>- prevence negativních jevů | - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - vyzná se v označení potravin<br>- orientuje se v údajích na etiketě | - 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<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)<br>,- mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí<br>,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání<br>,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky<br>,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný | Označování potravin a potravinářských výrobků<br>- údaje na etiketě<br>- složení potravin<br>- doba upotřebitelnosti<br>- vhodné skladovací prostory podle druhu potravin | **1**<br>**2** |

Předmět: **Potraviny a výživa** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B5** | **T4** | **Ekologická výroba potravin**<br>Odborný výcvik<br>- znalosti o ekologické přizpůsobivosti | - dodržuje předpisy o ochraně životního prostředí | - nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- 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<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání<br>,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky<br>,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný | Ekologická výroba potravin<br>- životní prostředí<br>- vhodné suroviny<br>- ovzduší<br>- voda<br>- půda<br>- odpady | **0**<br>**1** | |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Celkem za blok | **B5** | distanční | **13** | denní | **4** |
| Celkem za ročník | **4** | distanční | **60** | denní | **10** |
| Celkem za předmět | **Potraviny a výživa** | distanční | **100** | denní | **18** |

Předmět: **Stolničení** Ročník: **3** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B1** | **T1** | **Systémy obsluhy**<br>- komunikace<br>,- řešení konfliktů | - objasní jednotlivé systémy jednoduché obsluhy, jejich účel a využití v praxi<br>- řídí práci v různých formách obsluhy | - organizovat a koordinovat činnosti pracovních týmů ve výrobě a v odbytu | - systémy obsluhy<br>- organizace práce v různých formách obsluhy | **2**<br>**5** | |
| | | | | Celkem za blok **B1** | distanční **5** | denní | **2** |
| **B2** | **T1** | **Způsoby obsluhy**<br>Odborný výcvik | - vysvětlí způsoby obsluhy a jejich použití v praxi<br>- poskytuje odborný servis pokrmů a nápojů | - ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy<br>,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti | - formy a pravidla obsluhy<br>- způsoby obsluhy | **1**<br>**5** | |
| | | | | Celkem za blok **B2** | distanční **5** | denní | **1** |
| **B3** | **T1** | **Složitá obsluha** | - ovládá techniku složité obsluhy a její různé formy podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti<br>- pracuje se standardním i speciálním vybavením provozu | - 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<br>,- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností<br>,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti<br>,- ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy | - technika podávání pokrmů a nápojů při složité obsluze<br>- práce číšníka u stolu hosta | **1**<br>**5** | |
| | | | | Celkem za blok **B3** | distanční **5** | denní | **1** |
| **B4** | **T1** | **Pololetní zkouška** | | | | **1**<br>**0** | |
| | | | | Celkem za blok **B4** | distanční **0** | denní | **1** |
| **B5** | **T1** | **Využití gastronomických pravidel v praxi**<br>Matematika, Profesní komunikace<br>- komunikace | - sestaví jídelní a nápojový lístek, menu pro různé příležitosti<br>- sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro různá odbytová střediska a stanovuje způsob obsluhy<br>- stanoví ceny gastronomických výrobků a služeb | - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii<br>,- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením<br>,- sestavovat jídelní lístky a menu podle gastronomických pravidel, a dalších hledisek<br>,- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích | - gastronomická pravidla<br>- jídelní a nápojové lístky<br>- menu | **1**<br>**4** | |
| | | | | Celkem za blok **B5** | distanční **4** | denní | **1** |

Předmět: **Stolničení** Ročník: **3** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B6** | **T1** | **Slavnostní hostiny a společenská setkání**<br>Technologie, Anglický jazyk | - popíše jednotlivé druhy slavnostních hostin<br>- aplikuje znalosti o sestavě menu a nabídkových lístků dle druhu hostiny a požadavku zákazníka<br>- charakterizuje obsluhu při slavnostních hostinách | - používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti<br>,- organizačně zajišťovat přípravu, průběh a ukončení gastronomických akcí<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady | - slavnostní hostiny a jejich druhy<br>- banket<br>- raut<br>- recepce, galarecepce<br>- společenská setkání a zvláštní typy akcí | **2**<br>**4** | |
| | | | | | Celkem za blok **B6** distanční **4** denní | **2** | |
| **B7** | **T1** | **Slavnostní scénář**<br>Profesní komunikace<br>- vyjednávání<br>,- komunikace | - přijme objednávku, provede vyúčtování s hostem a objednavatelem<br>- zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce, připraví podklady pro vyúčtování<br>- zná členění pracovních činností v cateringových společnostech na úseku obsluhy | - zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením<br>,- 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<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)<br>,- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata<br>,- organizačně zajišťovat přípravu, průběh a ukončení gastronomických akcí<br>,- organizovat a koordinovat činnosti pracovních týmů ve výrobě a v odbytu<br>,- organizovat a smluvně zajišťovat zásobovací a odbytovou činnost.<br>,- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a off-line komunikace | - slavnostní scénář a jeho náležitosti<br>- organizace práce při zajišťování akcí | **1**<br>**5** | |
| | | | | | Celkem za blok **B7** distanční **5** denní | **1** | |
| **B8** | **T1** | **Opakování učiva 3. ročníku** | - ověřuje si své získané dovednosti<br>- aktivně ovládá učivo 3. ročníku | | - opakování učiva 3. ročníku | **0**<br>**2** | |
| | | | | | Celkem za blok **B8** distanční **2** denní | **0** | |
| **B9** | **T1** | **Pololetní zkouška** | | | | **1**<br>**0** | |
| | | | | | Celkem za blok **B9** distanční **0** denní | **1** | |
| | | | | | Celkem za ročník **3** distanční **30** denní | **10** | |

Předmět: **Stolničení** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B1** | **T1** | **Nápoje a jejich servis** | - ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů<br>- poskytuje odborný servis nápojů | - ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy<br>,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti<br>,- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností | - rozdělení a charakteristika nápojů<br>- servis a ošetřování nápojů | **0**<br>**2** | |
| | | | | Celkem za blok | **B1** | distanční **2** | denní **0** |
| **B2** | **T1** | **Pivo** | - objasní výrobu piva<br>- charakterizuje jednotlivé druhy piv<br>- poskytuje odborný servis piva | - ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy<br>,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti<br>,- organizovat a smluvně zajišťovat zásobovací a odbytovou činnost.<br>,- orientovat se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti<br>,- bezpečně používat a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu | - pivo a jeho výroba<br>- druhy piv<br>- ošetřování a skladování piva<br>- servis piva | **1**<br>**4** | |
| | | | | Celkem za blok | **B2** | distanční **4** | denní **1** |
| **B3** | **T1** | **Víno** | - objasní výrobu vína<br>- vysvětlí dělení vín<br>- poskytuje odborný servis vín<br>- charakterizuje pomůcky sommeliéra a pracuje s nimi | - ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy<br>,- organizovat a smluvně zajišťovat zásobovací a odbytovou činnost.<br>,- orientovat se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti<br>,- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností<br>,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti | - víno a jeho výroba<br>- vinařské oblasti u nás a ve světě<br>- skladování a servis vína<br>- práce sommeliéra | **1**<br>**4** | |
| | | | | Celkem za blok | **B3** | distanční **4** | denní **1** |
| **B4** | **T1** | **Lihoviny** | - orientuje se v druzích lihovin, jejich výrobě a způsobu servisu<br>- poskytuje odborný servis lihovin<br>- zná vhodný inventář na lihoviny | - ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy<br>,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti<br>,- organizovat a smluvně zajišťovat zásobovací a odbytovou činnost.<br>,- orientovat se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti | - lihoviny a jejich výroba<br>- druhy lihovin<br>- skladování a servis lihovin | **1**<br>**4** | |
| | | | | Celkem za blok | **B4** | distanční **4** | denní **1** |
| **B5** | **T1** | **Míchané nápoje** | - ovládá základní dovednosti při přípravě míchaných nápojů<br>- charakterizuje pomůcky barmana a pracuje s nimi<br>- poskytuje odborný servis nápojů | - ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy<br>,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti<br>,- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností<br>,- organizovat a smluvně zajišťovat zásobovací a odbytovou činnost.<br>,- orientovat se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti | - druhy míchaných nápojů<br>- vybavení baru a barový inventář<br>- technika míchání a obsluha v baru<br>- práce barmana | **1**<br>**4** | |
| | | | | Celkem za blok | **B5** | distanční **4** | denní **1** |

Předmět: **Stolničení** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B6** | **T1** | **Pololetní zkouška** | | | | **1** | **0** |
| | | | | Celkem za blok **B6** | distanční **0** denní | | **1** |
| **B7** | **T1** | **Moderní formy prodeje v gastronomii**<br>Anglický jazyk, Technologie | - charakterizuje možnosti prodeje v gastronomii | - ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy<br>,- orientovat se v moderních formách prodeje v gastronomii | - moderní formy prodeje | **1** | **2** |
| | | | | Celkem za blok **B7** | distanční **2** denní | | **1** |
| **B8** | **T1** | **Obsluha v dopravních prostředcích** | - popíše specifika obsluhy v dopravních prostředcích (ve vlaku, v autobuse, v letadle, na lodi) | | - obsluha v dopravních prostředcích | **1** | **2** |
| | | | | Celkem za blok **B8** | distanční **2** denní | | **1** |
| **B9** | **T1** | **Obsluha v ubytovacích zařízeních**<br>Odborný výcvik | - orientuje se ve struktuře hotelových služeb<br>- vysvětlí zvláštnosti obsluhy v hotelové hale<br>- definuje pravidla etážového servisu<br>- charakterizuje nabídku snídaní v ubytovacích zařízeních | - společensky vystupovat a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně<br>,- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností<br>,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti<br>,- ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy | - poskytování gastronomických služeb v hotelové hale<br>- etážový servis<br>- snídaňový servis v ubytovacích zařízeních | **1** | **4** |
| | | | | Celkem za blok **B9** | distanční **4** denní | | **1** |
| **B10** | **T1** | **Opakování učiva k maturitní zkoušce** | - ověřuje si své získané znalosti<br>- aktivně ovládá učivo předmětu | | - opakování učiva 2. až 4. ročníku | **1** | **4** |
| | | | | Celkem za blok **B10** | distanční **4** denní | | **1** |
| **B11** | **T1** | **Pololetní zkouška** | | | | **1** | **0** |
| | | | | Celkem za blok **B11** | distanční **0** denní | | **1** |
| | | | | Celkem za ročník **4** | distanční **30** denní | | **10** |
| | | | | Celkem za předmět **Stolničení** | distanční **90** denní | | **30** |

Předmět: **Technologie** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B1** | **T1** | **Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence.**<br>- charakteristické znaky práce: pracovní činnosti<br>,- pracovní poměr<br>,- práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele<br>,- zákoník práce | Vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP.<br>Zdůvodní úlohu státního odborného dozoru nad bezpečností práce.<br>Dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence.<br>Uvede základní bezpečnostní požadavky při práci se stroji a zařízeními na pracovišti.<br>Uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazu a jejich prevence.<br>Uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu. | - znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- 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<br>,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik<br>,- 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)<br>,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout | Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence<br>Obecné poznatky o hygieně. Škodliviny v poživatinách.<br>Hygiena oběhu a zpracování potravin.<br>Řízení bezpečnosti práce v podmínkách organizace a na pracovišti.<br>Pracovněprávní problematika BOZP.<br>Bezpečnost technických zařízení. | **1**<br>**3** | |
| | **T2** | **Hygienické požadavky na provoz společného stravování.Hygienické předpisy v gastronomii.**<br>- charakteristické znaky práce: pracovní prostředky<br>,- práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele<br>,- znalosti o ekologické přizpůsobivosti<br>,- vliv prostředí na lidské zdraví | Uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii.<br>Je seznámen s programem HACCP, jako všeobecně účinným programem pro bezpečnost a hygienu potravin. Uvede, jak předcházet nákazám a otravám z potravin. Vysvětlí význam označení potravin. | - 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<br>,- 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)<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- znát účel kritických bodů HACCP a jejich aplikaci v provozu, dbát na dodržování hygienických předpisů | Hygienické požadavky na provoz společného stravování.<br>Hygienické předpisy v gastronomii.<br>Kritické body HACCP.<br>Označování potravin a potravinářských výrobků.<br>Zdravotní rizika z potravy, alimentární nákazy a toxické kontaminity.<br>Práce s odbornou literaturou, recepturami, předpisy.<br>Předpisy na ochranu životního prostřední v provozu. | **1**<br>**3** | |
| | **T3** | **Výživa a stravování.**<br>- vliv prostředí na lidské zdraví<br>,- prevence negativních jevů | Disponuje poznatky z anatomie a fyziologie trávicí soustavy.<br>Charakterizuje metabolismus přeměny látek a energií v lidském organismu. | - dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana)<br>,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně | Výživa a stravování<br>Metabolismus živin<br>Zásady zdravé výživy<br>Způsoby stravování, alternativní směry ve výživě, nové trendy. | **1**<br>**3** | |

Předmět: **Technologie** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B1** | **T4** | **Kvalita, výživová hodnota a technologická využitelnost potravin.Požívatiny.**<br>- principy udržitelnosti rozvoje | Posoudí složení, jakost, biologickou a energetickou hodnotu a nejvhodnější způsob technologického zpracování potravin.<br>Uvede příklady změn nutričního chování a vysvětlí jejich rizika.<br>Rozlišuje potraviny podle původu<br>Charakterizuje potraviny rostlinného a živočišného původu. | - orientovat se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti<br>,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- uplatňovat požadavky na kvalitu pokrmů a expedovali a uchovávali je souladu s normami | Kvalita, výživová hodnota a technologická využitelnost potravin.<br>Požívatiny<br>Rozdělení, význam<br>potraviny rostlinného a živočišného původu.<br>Pochutiny a ostatní potravinářské zboží. | **1**<br>**3** | |
| | | | | | Celkem za blok **B1** distanční **12** denní | | **4** |
| **B2** | **T1** | **Výroba pokrmů, základní technologické úpravy, technologické postupy přípravy pokrmů.**<br>- charakteristické znaky práce<br>,- charakteristické znaky práce: pracovní činnosti<br>,- charakteristické znaky práce: pracovní prostředky | Pracuje s výživovými a technologickými normami, s hygienickými předpisy.<br>Je připraven pracovat s novými technologickými postupy a zařízeními. | - orientovat se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti<br>,- bezpečně používat a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- 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<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)<br>,- připravovat pokrmy české kuchyně, typické pokrmy zahraničních kuchyní a pokrmy racionální výživy<br>,- uplatňovat požadavky na kvalitu pokrmů a expedovali a uchovávali je souladu s normami | Výroba pokrmů, základní technologické úpravy, technologické postupy přípravy pokrmů.<br>Vývoj a význam technologie přípravy pokrmů.<br>Uchovávání pokrmů, úprava před výdejem. | **1**<br>**4** | |

Předmět: **Technologie** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B2** | **T2** | **Předběžná úprava surovin.Předběžná příprava a základní kuchyňské zpracování.**<br>- charakteristické znaky práce: pracovní činnosti<br>,- charakteristické znaky práce: pracovní prostředky<br>,- ohrožování ovzduší, vody, půdy, ekosystémů a biosféry z různých hledisek rozvoje lidské populace<br>,- vliv prostředí na lidské zdraví<br>,- principy udržitelnosti rozvoje | Orientuje se ve způsobech předběžných úprav a předběžné přípravy potravin. Uvede jednotlivé způsoby čištění surovin. | - chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana)<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- efektivně hospodařit s finančními prostředky<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- 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<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) | Předběžná úprava surovin<br>Předběžná příprava a základní kuchyňské zpracování<br>Zelenina<br>Brambory<br>Ovoce<br>Obiloviny<br>Luštěniny<br>Vejce<br>Mléko<br>Mléčné výrobky | **1**<br>**3** | |
| | **T3** | **Základní technologické úpravy.**<br>- charakteristické znaky práce: pracovní činnosti<br>,- charakteristické znaky práce: pracovní prostředky<br>,- principy udržitelnosti rozvoje | Definuje tepelné úpravy<br>Vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými úpravami.<br>Popíše způsoby úprav.<br>Charakterizuje jednotlivé úpravy a uvede příklady. | - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- 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<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) | Základní technologické úpravy.<br>Vaření, dušení, pečení a smažení.<br>Dohotovování pokrmů.<br>Moderní technologická zařízení a pracovní postupy. | **2**<br>**4** | |
| | | | | | Celkem za blok **B2** | distanční **11** | denní **4** |

Předmět: **Technologie** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B3** | **T1** | **Příprava a použití příkrmů a příloh.** | Uvede rozdělení přílohy podle potravin.<br>Popíše a charakterizuje přílohy.<br>Popíše jednotlivé zpracování příloh.<br>Uvede příklady příloh podle surovin. | - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- 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<br>,- připravovat pokrmy české kuchyně, typické pokrmy zahraničních kuchyní a pokrmy racionální výživy<br>,- uplatňovat požadavky na kvalitu pokrmů a expedovali a uchovávali je souladu s normami<br>,- bezpečně používat a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu<br>,- orientovat se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti<br>,- sestavovat jídelní lístky a menu podle gastronomických pravidel, a dalších hledisek<br>,- sestavovat kalkulace výrobků a služeb<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) | Příprava a použití příkrmů a příloh<br>Přílohy k hlavním pokrmům, význam, zásady racionální výživy.<br>Základní technologie přípravy. | **2**<br>**3** | |

- principy udržitelnosti rozvoje
,- charakteristické znaky práce
,- charakteristické znaky práce: pracovní činnosti
,- charakteristické znaky práce: pracovní prostředky

Předmět: **Technologie** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | Denní |
| | | Průřezová témata | | | | Dist. |
| **B3** | **T2** | **Příprava bezmasých pokrmů.** | Popíše a charakterizuje bezmasé pokrmy.<br>Uvede rozdělení bezmasých pokrmů. | - připravovat pokrmy české kuchyně, typické pokrmy zahraničních kuchyní a pokrmy racionální výživy<br>,- uplatňovat požadavky na kvalitu pokrmů a expedovali a uchovávali je souladu s normami<br>,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik<br>,- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana)<br>,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- 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<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) | Příprava bezmasých pokrmů<br>Základní technologie a přípravy pokrmů z jednotlivých druhů potravin. | **1**<br>**3** |

- charakteristické znaky práce: pracovní činnosti
,- charakteristické znaky práce: pracovní prostředky
,- ohrožování ovzduší, vody, půdy, ekosystémů a biosféry z různých hledisek rozvoje lidské populace
,- charakteristické znaky práce

Předmět: **Technologie** Ročník: **2** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin<br>Denní<br>Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | |
| **B3** | **T3** | **Příprava polévek.**<br><br>- charakteristické znaky práce<br>,- charakteristické znaky práce: pracovní činnosti<br>,- charakteristické znaky práce: pracovní prostředky<br>,- principy udržitelnosti rozvoje | Charakterizuje druhy polévek. Uvede základní druhy vývarů.<br>Uvede základní rozdělení polévek. Vysvětluje pojmy zavářka a vložka a zná její přípravu.<br>Uvede základní recepty polévek. Zvolí vhodné doplňky a podávání polévek. | - připravovat pokrmy české kuchyně, typické pokrmy zahraničních kuchyní a pokrmy racionální výživy<br>,- uplatňovat požadavky na kvalitu pokrmů a expedovali a uchovávali je souladu s normami<br>,- orientovat se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti<br>,- bezpečně používat a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu<br>,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- 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<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) | Příprava polévek<br>Význam, druhy.<br>Příprava jednotlivých vývarů, polévky hnědé, bílé, zvláštní - technologie přípravy. | **1**<br><br>**3** |

Předmět: **Technologie** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B3** | **T4** | **Příprava omáček.** | Rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy omáček. Uvede základní rozdělení omáček, příklady omáček, recepty všech základních omáček. Ovládá jednotlivé postupy omáček. Zvolí vhodné doplňky a přílohy. | - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- 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<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- připravovat pokrmy české kuchyně, typické pokrmy zahraničních kuchyní a pokrmy racionální výživy<br>,- uplatňovat požadavky na kvalitu pokrmů a expedovali a uchovávali je souladu s normami<br>,- orientovat se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti<br>,- bezpečně používat a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu<br>,- znát účel kritických bodů HACCP a jejich aplikaci v provozu, dbát na dodržování hygienických předpisů<br>,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat | Příprava omáček<br>Význam, druhy, složení.<br>Základní technologie přípravy běžných pokrmů. | **2**<br><br>**4** |
| - charakteristické znaky práce<br>,- charakteristické znaky práce: pracovní činnosti<br>,- charakteristické znaky práce: pracovní prostředky<br>,- principy udržitelnosti rozvoje | | | | | | | |

Celkem za blok **B3** distanční **13** denní **6**

Předmět: **Technologie** Ročník: **2** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin<br>Denní<br>Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | |
| **B4** | **T1** | **Maso jatečních zvířat, příprava výrobků z masa.**<br><br>- charakteristické znaky práce<br>,- charakteristické znaky práce: pracovní činnosti<br>,- charakteristické znaky práce: pracovní prostředky<br>,- principy udržitelnosti rozvoje | Charakterizuje a rozdělí jednotlivé druhy jatečního masa. Uvede jednotlivé technologické postupy podle tepelných úprav. Zvolí vhodné přílohy a doplňky. | - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- 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<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)<br>,- připravovat pokrmy české kuchyně, typické pokrmy zahraničních kuchyní a pokrmy racionální výživy<br>,- uplatňovat požadavky na kvalitu pokrmů a expedovali a uchovávali je souladu s normami<br>,- orientovat se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti<br>,- bezpečně používat a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu<br>,- znát účel kritických bodů HACCP a jejich aplikaci v provozu, dbát na dodržování hygienických předpisů | Maso jatečních zvířat, příprava výrobků z masa<br>Hovězí maso, technologické rozdělení, použití při přípravě pokrmů.<br>Telecí maso, technologické rozdělení, použití k přípravě pokrmů.<br>Vepřové maso technologické úprava.<br>Skopové maso, rozdělení, použití k přípravě pokrmů.<br>Pokrmy z jehněte, kůzlete.<br>Pokrmy z koňského masa.<br>Příprava domácího králíka<br>Pokrmy z mletých mas, základní úpravy. | **1**<br>**4** |

Předmět: **Technologie** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | Denní |
| | | Průřezová témata | | | | Dist. |
| **B4** | **T2** | **Příprava sladkovodních a mořských ryb a korýšů.** | Charakterizuje a rozdělí ryby. Uvede jednotlivé technologické postupy podle tepelných úprav. Zvolí vhodné přílohy a doplňky. | - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- 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<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)<br>,- bezpečně používat a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu<br>,- znát účel kritických bodů HACCP a jejich aplikaci v provozu, dbát na dodržování hygienických předpisů<br>,- mít odpovědný postoj k vlastní profesní kariéře, být připraveni přizpůsobovat se měnícím pracovním podmínkám a celoživotně se vzdělávat<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, požadavcích na výkon odborné kvalifikace a o základních pracovně-právních vztazích<br>,- mít přehled o zdrojích informací a poradenských službách týkajících se vzdělávání a trhu práce<br>,- jednat aktivně při hledání zaměstnání, vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat sebe i svoji odbornost<br>,- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání | Příprava sladkovodních a mořských ryb a korýšů<br>Průběžná příprava, základní technologie. Jednoduché pokrmy, jejich příprava. | **1**<br>**3** |

- charakteristické znaky práce
,- charakteristické znaky práce: pracovní činnosti
,- charakteristické znaky práce: pracovní prostředky
,- principy udržitelnosti rozvoje

Předmět: **Technologie** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B4** | **T3** | **Drůbež.** | Charakterizuje a rozdělí drůbež. Uvede jednotlivé technologické postupy podle tepelných úprav. Zvolí vhodné přílohy a doplňky. | - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- 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<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)<br>,- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí<br>,- připravovat pokrmy české kuchyně, typické pokrmy zahraničních kuchyní a pokrmy racionální výživy<br>,- uplatňovat požadavky na kvalitu pokrmů a expedovali a uchovávali je souladu s normami<br>,- orientovat se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti<br>,- bezpečně používat a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu | Drůbež<br>Předběžná příprava drůbeže.<br>Základní technologie přípravy.<br>Pokrmy z jednotlivých druhů. | **1**<br><br>**3** | |

- charakteristické znaky práce
,- charakteristické znaky práce: pracovní činnosti
,- charakteristické znaky práce: pracovní prostředky
,- principy udržitelnosti rozvoje

Předmět: **Technologie** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B4** | **T4** | **Zvěřina.** | Charakterizuje a rozdělí zvěřinu. Uvede jednotlivé technologické postupy podle tepelných úprav. Zvolí vhodné přílohy a doplňky. | - připravovat pokrmy české kuchyně, typické pokrmy zahraničních kuchyní a pokrmy racionální výživy<br>,- uplatňovat požadavky na kvalitu pokrmů a expedovali a uchovávali je souladu s normami<br>,- orientovat se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti<br>,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- 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<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)<br>,- znát účel kritických bodů HACCP a jejich aplikaci v provozu, dbát na dodržování hygienických předpisů | Zvěřina<br>Předběžná příprava zvěřiny, základní technologie přípravy pokrmů ze zvěřiny srstnaté. | **1**<br>**3** | |

- charakteristické znaky práce
,- charakteristické znaky práce: pracovní činnosti
,- charakteristické znaky práce: pracovní prostředky
,- principy udržitelnosti rozvoje

Celkem za blok **B4** distanční **13** denní **4**

Předmět: **Technologie** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin<br>Denní<br>Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | |
| **B5** | **T1** | **Technologické postupy přípravy pokrmů z vnitřností.**<br>- charakteristické znaky práce<br>,- charakteristické znaky práce: pracovní činnosti<br>,- charakteristické znaky práce: pracovní prostředky<br>,- principy udržitelnosti rozvoje | Popíše a charakterizuje pokrmy z vnitřností podle úprav.<br>Uvede příklady pokrmů. | - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- 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<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)<br>,- připravovat pokrmy české kuchyně, typické pokrmy zahraničních kuchyní a pokrmy racionální výživy<br>,- uplatňovat požadavky na kvalitu pokrmů a expedovali a uchovávali je souladu s normami<br>,- orientovat se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti<br>,- bezpečně používat a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu<br>,- znát účel kritických bodů HACCP a jejich aplikaci v provozu, dbát na dodržování hygienických předpisů | Technologické postupy přípravy pokrmů z vnitřností<br>Z jatečních zvířat, drůbeže, zvěřiny, ryb. | **1**<br>**3** |

Předmět: **Technologie** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B5** | **T2** | **Technologické postupy přípravy pokrmů z mletých mas.**<br>- charakteristické znaky práce: pracovní činnosti<br>,- charakteristické znaky práce: pracovní prostředky<br>,- principy udržitelnosti rozvoje<br>,- charakteristické znaky práce | Popíše a charakterizuje mleté pokrmy.<br>Uvede příklady pokrmů podle jednotlivých úprav.<br>Zvolí vhodné přílohy | - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- 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<br>,- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)<br>,- připravovat pokrmy české kuchyně, typické pokrmy zahraničních kuchyní a pokrmy racionální výživy<br>,- uplatňovat požadavky na kvalitu pokrmů a expedovali a uchovávali je souladu s normami<br>,- orientovat se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti<br>,- bezpečně používat a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu<br>,- znát účel kritických bodů HACCP a jejich aplikaci v provozu, dbát na dodržování hygienických předpisů | Technologické postupy přípravy pokrmů z mletých mas<br>Způsoby mletí, sekání, škrábání masa, hygienické normy při přípravě pokrmů<br>Pokrmy z jednoho druhu a směsí mletých mas. | **1**<br>**3** | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Celkem za blok | **B5** | distanční | **6** | denní | **2** |
| Celkem za ročník | **2** | distanční | **55** | denní | **20** |

**Preambule:**

Předmět Management v gastroslužbách je velmi úzce spjat s fungováním tržní ekonomiky, ve které se pohybujeme. Pomocí poznatků získaných z předmětu jsou žáci schopni lépe pochopit fungování firem, úlohu a osobnost manažera v podnikatelské i neziskové sféře. Poznatky lze využít v praxi, v dalším studiu nebo v soukromém životě.

**Obecné cíle:**

Předmět Management v gastroslužbách se vyučuje ve druhém, třetím a čtvrtém ročníku studia. Učivo tohoto předmětu vychází z Rámcového vzdělávacího programu oboru Gastronomie.

Výuka je úzce provázána s poznatky získávanými studiem předmětu Ekonomické vědy. Vedle toho do jisté míry zasahuje i do učiva Dějepisu a Občanské nauky.

Učivo předmětu seznamuje žáky s úlohou managementu, naučí žáky zaujímat správné stanovisko při výkonu řídící činnosti v podniku, poznat jak vypadá osobnost manažera, jeho potřebné schopnosti a dovednosti. Jako kostra předmětu je využívána koncepce manažerských funkcí. Žáci jsou vedeni k tomu, aby si na základě získaných vědomostí a dovedností osvojili principy a metody z oblasti managementu tak, aby dokázali řešit různé ekonomické situace z pohledu vedení společnosti.

V oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí směřuje výuka k tomu, aby žáci:
- dokázali vzít do svých rukou odpovědnost za své pracovní úspěchy a neúspěchy i za prosperitu jimi vedených kolektivů
- dodržovali legislativu, jednali v souladu s morálními principy a podnikatelskou etikou
- poznatky podrobili kritickému výběru v závislosti na konkrétních podmínkách a tvůrčím způsobem je vnesli do života
- byli ochotni tvořit si vlastní úsudek, založený na nezbytných znalostech a intelektových dovednostech
- byli vedeni k přesnosti, pečlivosti a zodpovědnosti za svěřenou práci a úkoly
- dokázali při zpracování úkolů využívat vhodné počítačové programy a relevantní internetové či jiné zdroje ekonomických informací

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

Učivo předmětu Management v gastroslužbách se snažíme žákům předat zajímavou formou, která je stimuluje a vede je k rozvoji klíčových a odborných kompetencí. Důraz není kladen na předání faktů a dat, ale snažíme se žáky aktivizovat různými formami a metodami výuky. Součástí vzdělání je nejen osvojení vědomostí a dovedností, ale i využití praktických metod např. vytváření vlastních projektů s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií. Na základě projektu vytvořeného v předmětu Management v gastroslužbách si žák vyzkouší manažerské dovednosti a funkce. Strategie výuky je založena na metodách, které směřují k aktivnímu zapojení žáka. Základem je frontální a skupinové vyučování rozšířené o diskusní metody, situační metody, problémové učení, dále o metody fixační - opakování učiva písemné, nácvik dovedností (prezentace sebe sama a skupinových projektů, vytváření organizačních struktur podniku), domácí práce, rozhovory s ohledem na složení třídy. Základními metodami je práce žáků s verbálními (denní tisk, odborné články a publikace), ikonickými (obrazový materiál, grafy, schémata) texty a komunikace. Žáci se učí kritickému hodnocení informací (třídění, výběr, posuzování). Všechny ostatní metody mají vedlejší, pomocný charakter. K žákům s poruchami učení je přistupováno individuálně zejména formou konzultací. Žáci jsou během výuky vedeni k hodnocení ostatních a k sebehodnocení.

Důležitým aspektem výuky je vzájemná komunikace mezi žáky a vyučujícím. K té slouží možnosti e-learningového prostředí Moodle, především možnost zanechání zprávy, reakce v diskusním fóru, případně odevzdání zadaných prací. Mimo to je umožněno s vyučujícím komunikovat e-mailem, telefonicky, či osobně na konzultačních hodinách daného vyučujícího.

**Hodnocení:**

Hodnocení žáků v předmětu Management v gastroslužbách vychází z pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků. U kombinovaného studia tohoto předmětu se jedná o prověření znalostí a dovedností písemným pololetním testem. Při hodnocení je rovněž zohledňována průběžná práce žáků v prostředí Moodle a úroveň kvality zpracování zadaných úkolů.

Při hodnocení žáků se nejvíce oceňuje:
- schopnost myslet v souvislostech a vystihnout podstatu problémů
- hloubka porozumění poznatkům, schopnost je aplikovat při řešení problémů
- schopnost používat vhodné odborné termíny při slovním, ale i písemném vyjadřování
- schopnost kritického myšlení
- dovednost práce s texty a kritický přístup k nim
- samostatnost úsudku a schopnost výstižně formulovat myšlenky, argumentovat a diskutovat
- pečlivost a věcná správnost při plnění zadaných úkolů
- dodržení stanoveného postupu při řešení zadaných úkolů

**Přínos k realizaci klíčových a odborných kompetencí:**

Předmět Management v gastroslužbách rozvíjí zejména:

Kompetence k učení - učitel vede žáky k tomu, aby byli schopni efektivně se učit, vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok a reálně si stanovovat potřeby a cíle svého dalšího vzdělávání. Žáci díky praktickým ukázkám získávají pozitivní vztah k učení. Pomocí užívané literatury žáci poznávají možnosti svého dalšího vzdělávání (zejména v příslušném oboru a v souvislosti s potenciálním budoucím povoláním). Učitel žáky systematicky vede k tomu, aby si uvědomili roli kritického přístupu k různým informačním zdrojům s ohledem na život v současné společnosti - žáci opakovaně dohledávají informační zdroje, kriticky je zpracovávají a interpretují a získané informace dále ověřují a užívají je k formulaci vlastních závěrů. Žáci se tak učí odlišovat spolehlivé a nespolehlivé informační zdroje, podstatné a druhotné informace.

Kompetence k řešení problémů - učitel vede žáky k tomu, aby byli schopni samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy. Systematicky je připravuje na aktivní řešení nastolených problémových situací. V managementu je pozornost soustředěna na problémy s vedením jednotlivce nebo celého kolektivu. Učitel poskytuje žákům pohled na problematiku z různých úhlů. Při výuce je využívána skupinová práce, která vyžaduje kooperaci žáků vedoucí ke kolektivnímu řešení problému.

Komunikativní kompetence - učitel vede žáky k tomu, aby si osvojili schopnost souvislého, samostatného a kultivovaného projevu a uměli jej použít adekvátně k 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. Je kladen důraz na sebeprezentaci v kolektivu, schopnost formulovat svůj názor ve skupině, přijímat názory ostatních tak, jak to ve skutečnosti bývá v praktickém fungování firmy (manažerské řízení a rozhodování).

Personální a sociální kompetence - 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 tomu, aby byli připraveni na různé typy manažerů, poznali nutnost plánovat pracovní čas, rozlišovat důležitost úkolů, vytyčit priority. Žák je systematicky veden k rozvíjení schopnosti spolupráce, kooperace a uvědomění si významu této kooperace pro úspěšné zvládání různých problémových situací. Prací v týmu 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 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.

Občanské kompetence a kulturní povědomí - kompetence jsou postupně rozvíjeny v rámci celé výuky. Žáci jsou vedeni k tomu, aby uznávali postoje

Občanské kompetence a kulturní povědomí - kompetence jsou postupně rozvíjeny v rámci celé výuky. Žáci jsou vedeni k tomu, aby uznávali postoje podstatné pro život v demokratické společnosti a dodržovali je, jednali v souladu s udržitelným rozvojem a podporovali hodnoty národní, evropské i světové kultury. Učitel vede žáky k uvědomění si firemní kultury, budování dobrého jména firmy a úspěchu značky na trhu. Učitel dále žáky vede k respektování osobnosti druhých lidí (např. problematika diskriminace)

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. Kompetence jsou systematicky rozvíjeny v průběhu celého studia. Žáci jsou seznamováni prostřednictvím prezentací pracovních pozic s aktuální podobou trhu práce, a to s důrazem na ekonomické oblasti studovaného oboru. U žáků se buduje schopnost srovnávání požadavků kladených zaměstnavateli se svými představami a profesními předpoklady. Učitel žáky vede k tomu, aby měli přehled o možnostech uplatnění na trhu práce, aby získané informace uměli správně vyhodnotit a aby využívali dostupné poradenské a zprostředkovatelské služby v oblasti vzdělávání i světa práce. Žáci se učí porozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání a v neposlední řadě, aby dokázali vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi.

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. Vyučující zařazuje do výuky zadání prací, které vyžadují kontakt žáka s počítačovými programy (textové editory, tabulkové procesory a prezentační programy).

Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci - kompetence je zaměřena aby žák věděl jak se má chovat na pracovišti a dodržovat BOZP.

Kompetence vykonávat řídící činnosti ve stravovacím provozu - tato kompetence je rozvíjena zejména při projektovém vyučování - žáci plánují a navrhují možnosti organizace zásobování a odbytové činnosti, dochází k uplatňování manažerských funkcí (plánování, organizování).

Kompetence vykonávat obchodně-podnikatelské aktivity - žáci jsou učitelem směřováni k tomu, aby znali základy fungování trhu a způsoby podnikání v Evropské unii. K rozvíjení těchto kompetencí dochází při využití aktivizujících metod výuky (situační metody, řešení problémů). Jednotlivé odborné kompetence se u žáků rozvíjejí rovněž skupinovou prací a týmovým řešením nastolených problémů a situací. Žáci jsou vedeni k tomu, aby dokázali sestavit kalkulaci výrobků a služeb.

Mezi konkrétní rozvíjené kompetence patří:
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet
- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout
- organizovat a koordinovat činnosti pracovních týmů ve výrobě a v odbytu
- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých zdrojích (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
- 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
- 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
- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje
- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- učit se používat nové aplikace
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot a demokracie
- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata
- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii
- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení
- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti

**Přínos k realizaci průřezových témat a mezipředmětových vztahů:**

Vzdělávací obsah předmětu Management v gastroslužbách je široký, prostupuje do vzdělávacího obsahu některých dalších vyučovacích předmětů, zejména Ekonomických věd, Dějepisu a Občanské nauky.

Předmět Management v gastroslužbách naplňuje ve svém pojetí především průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti - management dává vyučujícímu prostor vést žáky k toleranci vůči jednotlivcům i společenským skupinám, řešit konflikty a dokázat efektivně komunikovat, vůli rozvíjet sebe sama.

Člověk a svět práce - žáci získávají schopnost posoudit možnost zaměstnání vzhledem k vlastní kvalifikaci a osobním charakteristikám. Žáci si rovněž v průběhu výuky osvojují schopnost verbální komunikace při důležitých jednáních. V rámci průřezového tématu jsou žáci vedeni k sebereflexi a sebepoznání. Kontinuálně jsou zařazována zadání simulující formální sociální interakci a také úkoly, prostřednictvím nichž si žáci osvojují vhodnou formu sebeprezentace.

Informační a komunikační technologie - počítačová technika je využívána individuálně. Realizaci průřezového tématu učitel nejčastěji uplatňuje, jestliže 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. Pravidelně jsou ve výuce zařazována taková zadání, která vyžadují zpracování výstupu v jednom z typů softwarových programů (textové editory, tabulkové procesory, prezentační programy). To vede k rozvoji celkové počítačové gramotnosti, která je dnes na trhu práce považována za standard.

Těžiště vyučování Managementu v gastroslužbách spočívá v pochopení vztahů, vazeb, souvislostí a procesů, nikoli v množství osvojených faktů. Žáky vedeme k cílevědomému úsilí o dobré znalosti, které jsou nezbytné pro odpovědné rozhodování jedince ve společnosti dnešní doby.

Předmět: **Management v gastroslužbá** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B1** | **T1** | **Úvod do managementu**<br>Ekonomické vědy<br>- hlavní oblasti světa práce<br>,- zákoník práce<br>,- pracovní poměr | - vysvětlí pojem management | - být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout<br>,- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií<br>,- organizovat a koordinovat činnosti pracovních týmů ve výrobě a v odbytu | Úvod do managementu<br>- pojem management | **2**<br>**0** | |
| | | | | | Celkem za blok **B1** | distanční **0** | denní **2** |
| **B2** | **T1** | **Plánování**<br>Ekonomické vědy<br>Informatika<br>Profesní komunikace<br>- charakteristické znaky práce: pracovní činnosti<br>,- soukromé podnikání | - vysvětlí části procesu řízení, popíše jejich funkci<br>- provede jednoduché propočty při sestavení plánu a kontrole jeho plnění | - znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií<br>,- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet | Plánování | **3**<br>**0** | |
| | **T2** | **Organizování**<br>Ekonomické vědy<br>Informatika<br>Profesní komunikace<br>- tolerance<br>,- komunikace | - vytvoří typový příklad organizační struktury firmy<br>- popíše jednotlivé organizační struktury | - pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých zdrojích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií<br>,- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní<br>,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat | Organizování | **3**<br>**0** | |
| | | | | | Celkem za blok **B2** | distanční **0** | denní **6** |
| **B3** | **T1** | **Opakování učiva 2. ročníku**<br>Ekonomické vědy<br>- charakteristické znaky práce: pracovní činnosti<br>,- význam a možnosti dalšího profesního vzdělávání včetně rekvalifikací | - vysvětlí pojem management<br>- vysvětlí části procesu řízení, popíše jejich funkci<br>- provede jednoduché propočty při sestavení plánu a kontrole jeho plnění<br>- vytvoří typový příklad organizační struktury firmy | - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií<br>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně | Opakování učiva 2. ročníku<br>- pojem management<br>- historie managementu<br>- plánování<br>- organizování | **2**<br>**0** | |
| | | | | | Celkem za blok **B3** | distanční **0** | denní **2** |
| | | | | | Celkem za ročník **2** | distanční **0** | denní **10** |

Předmět: **Management v gastroslužbá** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B1** | **T1** | **Úvod do učiva 3. ročníku**<br>Ekonomické vědy | | - zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií | Opakování učiva 2. ročníku<br>Úvod do učiva 3. ročníku | **1** | **0** |
| | | | | Celkem za blok **B1** | distanční **0** | denní | **1** |
| **B2** | **T1** | **Rozhodování**<br>Ekonomické vědy<br>- nutnost celoživotního učení,<br>,- písemná i verbální sebeprezentace při vstupu na trh práce | - uvede na příkladu rozhodovací metody | - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje | Rozhodování | **4** | **0** |
| | **T2** | **Motivace a vedení lidí**<br>- charakteristické znaky práce: pracovní prostředky<br>,- přijímací pohovory<br>,- psaní profesních životopisů | - hodnotí vhodnost a účinnost motivačních nástrojů | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence | Motivace zaměstnanců<br>Vedení lidí | **4** | |
| | | | | Celkem za blok **B2** | distanční **0** | denní | **8** |
| **B3** | **T1** | **Opakování učiva 3. ročníku**<br>Ekonomické vědy<br>Profesní komunikace<br>Český jazyk a literatura<br>- přijímací pohovory<br>,- informace jako kritéria rozhodování o další profesní a vzdělávací dráze<br>,- písemná i verbální sebeprezentace při vstupu na trh práce | | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- učit se používat nové aplikace<br>,- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje<br>,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování | Opakování učiva 3. ročníku | **1** | **0** |
| | | | | Celkem za blok **B3** | distanční **0** | denní | **1** |
| | | | | Celkem za ročník **3** | distanční **0** | denní | **10** |

Předmět: **Management v gastroslužbá** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B1** | **T1** | **Úvod do učiva 4. ročníku**<br>Ekonomické vědy<br>Český jazyk a literaura | - vysvětlí pojem management<br>- vysvětlí části procesu řízení, popíše jejich funkci<br>- provede jednoduché propočty při sestavení plánu a kontrole jeho plnění<br>- vytvoří typový příklad organizační struktury firmy<br>- uvede na příkladu rozhodovací metody<br>- hodnotí vhodnost a účinnost motivačních nástrojů | - pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých zdrojích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií<br>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)<br>,- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot a demokracie | Opakování učiva 2. a 3. ročníku<br>Úvod do učiva 4. ročníku | **3**<br>**0** | |
| | | | | | Celkem za blok **B1** distanční **0** denní | **3** | |
| **B2** | **T1** | **Kontrola**<br>Ekonomické vědy<br>Profesní komunikace<br>- charakteristické znaky práce: pracovní doba<br>,- zákoník práce<br>,- komunikace | - na vzorovém příkladu provede kontrolní činnosti a z výsledků vyvodí závěry<br>- na příkladu uvede využití výsledků finanční analýzy hospodaření k řízení<br>- orientuje se ve specifických rysech tržní ekonomiky gastroslužeb | | Kontrola | **4**<br>**0** | |
| | **T2** | **Partnerství subjektů v cestovním ruchu a gastroslužnách**<br>Ekonomické vědy<br>- nutnost celoživotního učení,<br>,- psaní průvodních (motivačních) dopisů<br>,- jednání s potenciálním zaměstnavatelem | - charakterizuje trh práce v gastroslužbách<br>- popíše možnosti a metody získávání pracovníků pro služby<br>- na příkladu uvede způsob vytváření partnerství | - uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní<br>,- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata | Partnerství subjektů v cestovním ruchu<br>Partnerství subjektů v gastroslužbách | **4**<br>**0** | |
| | **T3** | **Management destinací**<br>- odpovědnost<br>,- morálka<br>,- kultura | - vysvětlí pojem destinace<br>- na příkladu uvede způsob vytváření partnerství | - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii<br>,- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení | Management destinací | **3**<br>**0** | |
| | **T4** | **Satelitní účet cestovního ruchu, jeho význam**<br>- pracovní smlouva | - orientuje se ve statistikách cestovního ruchu, zná význam satelitního účtu cestovního ruchu | - uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní<br>,- dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti | Satelitní účet cestovního ruchu, jeho význam | **3**<br>**0** | |
| | | | | | Celkem za blok **B2** distanční **0** denní | **14** | |

Předmět: **Management v gastroslužbá** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

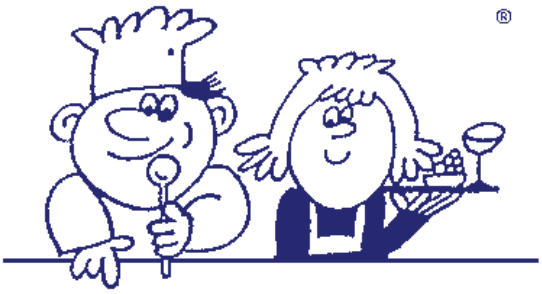
| Blok | Téma | Název tématu | Mezipředmětové vztahy | Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B3** | **T1** | **Opakování učiva 2. - 4. ročníku** | Ekonomické vědy<br>Český jazyk a literatura | - hlavní oblasti světa práce<br>,- charakteristické znaky práce: pracovní činnosti<br>,- charakteristické znaky práce: pracovní prostředky<br>,- charakteristické znaky práce: pracovní doba<br>,- charakteristické znaky práce: společenská prestiž<br>,- nutnost celoživotního učení,<br>,- práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele<br>,- činnosti, s nimiž je třeba při podnikání počítat | | - znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií<br>,- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých zdrojích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií<br>,- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata | Opakování učiva 2. - 4. ročníku | | **3** |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Celkem za blok | **B3** | distanční | **0** | denní | **3** |
| Celkem za ročník | **4** | distanční | **0** | denní | **20** |
| Celkem za předmět | **Management v gastroslužbách** | distanční | **0** | denní | **40** |

**Název školního vzdělávacího programu:** Gastronomie
**Kód a název oboru vzdělání:** 65-41-L/01 Gastronomie
**Stupeň poskytovaného vzdělávání:** Střední vzdělání s maturitní zkouškou
**Délka a forma studia:** 4 roky, kombinovaná forma vzdělávání
**Platnost dodatku vzdělávacího programu: od 1. 2. 2023**

# Střední škola gastronomická a hotelová s.r.o.

# Vrbova 1233, 147 00 Praha 4 – Braník



## Dodatek č. 3
## ke školnímu vzdělávacímu programu

## Gastronomie

Č.j. SSGH-ŠVP-2/2020 ze dne 29.7.2020

## Platnost dodatku k ŠVP: od 1. 2. 2023

Č.j. SSGH-ŠVP-4/2023

V Praze dne 19.1.2023

# Záznam o vydání a projednání dodatku k ŠVP

**Název ŠVP**: Gastronomie
**Obor vzdělání**: 65-41-L/01 Gastronomie
**Forma vzdělávání**: kombinovaná forma vzdělávání
**Číslo jednací ŠVP**: SSGH-ŠVP-2/2020

**Vydal ředitel školy dne:** 19.1.2023
**Účinnost od:** 1.2.2023

**Projednáno se školskou radou dne:**
**Vyjádření školské rady:**

**Projednáno na pedagogické radě dne:**

**Vloženo do řízené ISO dokumentace dne:**

S účinností od 1. února 2023 měním školní vzdělávací program č.j. SSGH-ŠVP-2/2020 ze dne 29. července 2020 pro obor 65-41-L/01 Gastronomie v kombinované formě vzdělávání, a to následovně:

1) Měním rozložení učiva do ročníků, prohlubovaných kompetencí a výsledků vzdělávání včetně doporučených hodinových dotací pro jednotlivé bloky a témata v těchto vyučovacích předmětech v 2. a 3. ročníku vzdělávání:

   Odborný výcvik

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | |
| **B10** | **T1** | **Seznámení žáků s učebním plánem. Provozovna a její zařízení.Povinnosti pracovníků v pohostinství.**<br><br>Technologie<br>Stolničení<br>Potraviny a výživa<br>Občanská nauka | - orientuje se v učebním plánu za daný školní rok<br>- rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce<br>- popíše jednotlivé pracovní pozice a organizaci práce ve výrobních a odbytových střediscích<br>- orientuje se na přidělené provozovně | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana)<br>,- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení<br>,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání | - seznámení žáků s učebním plánem<br>- provozovna a její zařízení<br>- povinnosti pracovníků v pohostinství<br>- seznámení s předpisy souvisejícími s odbytem výrobků a služeb | **1** |

Celkem za blok **B10** distanční **0** denní **1**

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **2** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | |
| **B11** | **T1** | **Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, HACCP požární prevence.**<br>Technologie<br>Stolničení<br>Občanská nauka<br>Potraviny a výživa | - vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP<br>- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>- uvede základní bezpečnostní požadavky při práci se stroji a zařízeními na pracovišti a dbá na jejich dodržování<br>- při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy<br>- uplatňuje požadavky na hygienu<br>- uvede příklad bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci<br>- poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti<br>- uvede povinosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu<br>- rozezná kritické hygienické body dle systému HACCP<br>- objasní účel kritických bodů a jejich fungování v praxi | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik<br>,- 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)<br>,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání | - proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti. seznámení s pravidly systému HACCP- kritické body. - pracovní smlouvy -odpovědnost za škody způsobené - hmotná odpovědnost<br>- seznámení s pravidly poskytování první pomoci.<br>- hygienické předpisy v gastronomii | **2** |

- charakteristické znaky práce
,- vliv prostředí na lidské zdraví

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Mezipředmětové vztahy | Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B11** | **T2** | **Seznámení se základními druhy surovin a jejich vhodným opracováním a zpracováním. Vhodné skladování** | Občanská nauka<br>Technologie<br>Potraviny výživa<br>Matematika | - možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě<br>- nástroje ekonomické<br>,- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě<br>- nástroje informační<br>,- morálka<br>,- odpovědnost | - rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhu, technologického využití a významu ve výživě<br>- orientuje se ve způsobu předběžné úpravy a přípravy surovin<br>- ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin<br>- využívá znalost o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin<br>- uvede způsob skladování jednotlivých druhů potravin, nápojů, polotovarů a vlastních výrobků | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení | - základní druhy surovin a jejich opracování<br>- nácvik předběžných úprav při zpracování potravin.<br>- skladování- druhy a použití skladů | **16**<br>**0** | |
| | | | | | | Celkem za blok **B11** | distanční **0** | denní | **18** |
| **B12** | **T1** | **Základy technologie přípravy pokrmů** | Technologie<br>Občanská nauka<br>Potraviny a výživa | - možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě<br>- organizační nástroje<br>,- osobnost a její rozvoj | -ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin<br>-vysvětlí rozdíl mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a dokáže je využít v praxi<br>- využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů<br>-pracuje se zařízeními a spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku<br>-hospodárně nakládá při práci se surovinami, potravinami, energiemi a pitnou vodou<br>-s obaly a odpady nakládá podle předpisů | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností<br>,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání | - předběžná příprava a úprava potravin<br>- základní technika kuchařských dovedností<br>- základní tepelné úpravy | **10**<br>**0** | |

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní / Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **B12** | **T2** | **Technologie přípravy pokrmů- přílohy doplňky k jídlům**<br>Technologie<br>Potraviny a výživa<br>Matematika | - volí vhodné suroviny a technologické postupy pro přípravu pokrmů<br>- pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku<br>- hospodárně nakládá při práci se surovinami<br>- volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje, kontroluje kvalitu<br>- využívá nová technologická zařízení, moderní postupy, vyhledává potřebné informace<br>- vypočítá jednoduché kalkulace ceny<br>-provede jednoduché propočty spotřeby a velikosti nákupu. | - znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- správně používat a převádět běžné jednotky<br>,- jednat aktivně při hledání zaměstnání, vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat sebe i svoji odbornost<br>,- 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly | - přílohy<br>- saláty<br>- vhodné doplňky k jídlům<br>- práce s odbornou literaturou, recepturami a předpisy<br>- normování pokrmů<br>- práce s informacemi<br>- zásobovací činnost | **14**<br>**0** |
| | **T3** | **Technologie přípavy pokrmů-bezmasá jídla, polévky**<br>Technologie<br>Potraviny a výživa<br>Administrativa<br>- morálka<br>,- svoboda<br>,- komunikace<br>,- vliv prostředí na lidské zdraví | -pracuje se zařízením, spotřebiči a dalším kuchyňským vybavením<br>- připravuje polévky, bezmasé pokrmy a sladké pokrmy podle technologických postupů | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- mít přehled o zdrojích informací a poradenských službách týkajících se vzdělávání a trhu práce<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, požadavcích na výkon odborné kvalifikace a o základních pracovně-právních vztazích | - polévky<br>- bezmasá jídla<br>- práce s konvektomatem<br>- restaurační moučníky<br>- sladké pokrmy<br>- ovocné saláty | **14** |
| | | | | Celkem za blok **B12** | distanční **0** denní | **38** |
| **B13** | **T1** | **Management - plánování**<br>Ekonomické vědy<br>Management v gastroslužbách<br>- charakteristické znaky práce<br>,- práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele | - vysvětlí pojema management<br>- popíše tvorbu manažerského plánu a jeho součástí<br>- sestaví manažerský plán | - podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých<br>,- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým<br>,- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností | Management - plánování | **14**<br>**0** |
| | | | | Celkem za blok **B13** | distanční **0** denní | **14** |

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní / Dist. |
|---|---|---|---|---|
| **B14 T1** **Opakování a procvičování**<br>Technologie<br>Potraviny a výživa<br>Administartiva<br>Matematika<br>- charakteristické znaky práce<br>,- vliv prostředí na lidské zdraví<br>,- morálka<br>,- odpovědnost | - využívá znalostí o potravinách a výživě při výběruvhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů<br>- hospodárně nakládá při práci se surovinami<br>- pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavenímve výrobním středisku<br>- volí vhodné suroviny a technologické postupy pro přípravu pokrmů. | - chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly<br>,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání<br>,- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky<br>,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování<br>,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce | - opakování a procvičování za 1.pololetí | **3**<br>**0** |
| | | Celkem za blok **B14** | distanční **0** denní | **3** |
| **B19 T1** **Závěrečné hodnocení dovedností získaných v 1. pololetí** | | | Závěrečné hodnocení dovedností získaných v 1. pololetí | **1** |
| | | Celkem za blok **B19** | distanční **0** denní | **1** |
| **B20 T1** **Seznámení žáků s učebním plánem. Provozovna a její zařízení.Povinnosti pracovníků v pohostinství.**<br>Technologie<br>Stolničení<br>Potraviny a výživa<br>Občanská nauka | - orientuje se v učebním plánu za daný školní rok<br>- rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce<br>- popíše jednotlivé pracovní pozice a organizaci práce ve výrobních a odbytových střediscích<br>- orientuje se na přidělené provozovně | - znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence | - seznámení žáků s učebním plánem<br>- provozovna a její zařízení<br>- povinnosti pracovníků v pohostinství<br>- seznámení s předpisy souvisejícími s odbytem výrobků a služeb | **1**<br>**0** |
| | | Celkem za blok **B20** | distanční **0** denní | **1** |

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **2** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin<br>Denní<br>Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | |
| **B21** | **T1** | **Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, HACCP požární prevence.**<br><br>Technologie<br>Stolničení<br>Občanská nauka<br>Potraviny a výživa<br><br>- charakteristické znaky práce<br>,- vliv prostředí na lidské zdraví | - vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP<br>- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>- uvede základní bezpečnostní požadavky při práci se stroji a zařízeními na pracovišti a dbá na jejich dodržování<br>- při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy<br>- uplatňuje požadavky na hygienu<br>- uvede příklad bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci<br>- poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti<br>- uvede povinosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu<br>- rozezná kritické hygienické body dle systému HACCP<br>- objasní účel kritických bodů a jejich fungování v praxi | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik<br>,- 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)<br>,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti | - proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti. seznámení s pravidly systému HACCP- kritické body. - pracovní smlouvy -odpovědnost za škody způsobené - hmotná odpovědnost<br>- seznámení s pravidly poskytování první pomoci.<br>- hygienické předpisy v gastronomii | **1**<br>**0** |

Celkem za blok **B21** distanční **0** denní **1**

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin (Denní / Dist.) |
|---|---|---|---|---|
| **B22 T1** **Komunikace ve službách**<br>Český jazyk<br>Cizí jazyk<br>Stolničení<br>Občanská nauka<br>- osobnost a její rozvoj<br>,- komunikace<br>,- vyjednávání<br>,- řešení konfliktů | - uplatňuje pravidla společenského chování a zásady profesního vystupování i prychologické základy jednání se zákazníkem<br>- pečuje o zevnějšek a snaží se o kultivovaný projev<br>- komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou<br>- rozlišuje různé typy hostů, reaguje na jejich chování<br>- řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na individualní zvláštnosti hosta<br>- komunikuje s hosty v cizím jazyce, respektuje národní mentalitu a zvyklosti<br>- uplatňuje estetická hlediska pro formování prostředí<br>- vhodně uplatňuje verbální i neverbální komunikace | - chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- 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<br>,- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- ovládat způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy, esteticky dohotovovat a expedovat výrobky<br>,- používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu<br>,- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení<br>,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování<br>,- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností<br>,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly | - osobnost, vzhled<br>- pravidla společenského chování<br>-společenské chování a profesní vystupování<br>- typy hostů<br>- procvičování získaných dovedností<br>- profesní vystupování a komunikace v češtině i v cizým jazyce<br>- verbální a neverbální komunikace | **8**<br>**0** |
| **T2** **Základy obsluhy**<br>Stolničení<br>Český jazyk<br>Občanská nauka | - připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho skončení<br>- rozlišuje malý a velký stolní inventář a vhodně ho používá podle způsobu servisu podávaného pokrmu a nápoje a vhodně ho ošetřuje<br>- ovládá techniku jednoduché obsluhy<br>- příjmá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů<br>- charakterizuje pomůcky číšníka a pracuje s nimi<br>- chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze<br>- rozlišuje různé typy hostů, reaguje na jejich chování, uplatňuje pravidla společenského chování i psychologické základy jednání | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností<br>,- ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy<br>,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti<br>,- společensky vystupovat a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně<br>,- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností<br>,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly | - příprava a údržba pracoviště<br>- malý a velký stolní inventář<br>- inventář, údržba, použití<br>- technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze<br>- základní společenská a profesní pravidla | **20**<br>**0** |

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **2** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní / Dist. |
|---|---|---|---|---|
| **B22 T3** **Odbyt a obsluha-skladování**<br>Stolničení<br>Cizí jazyk<br>Potraviny a výživa<br>Technologie<br>Občanská nauka<br>Matematika<br>Ekonomika<br>Potraviny a výživa<br>- komunikace<br>,- řešení konfliktů<br>,- morálka<br>,- odpovědnost | -rozlišuje druhy a způsoby odbytu výrobků a služeb, volí vhodné formy<br>- zajišťuje odbyt výrobků a služeb<br>- přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů<br>- ovládá techniku jednoduché obsluhy<br>- vypočítá jednoduché kalkulace ceny<br>- uvede způsob skladování potravin a nápojů | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností<br>,- ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy<br>,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti<br>,- společensky vystupovat a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně<br>,- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností<br>,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly<br>,- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích | - technika jednoduché obsluhy<br>- přejímka pokrmů a nápojů<br>- skladování- zásobovací činnost<br>- zásobové činnosti | **14**<br>**0** |
| **T4** **Odbyt a obsluha-snídaně**<br>Stolničení<br>Cizí jazyk<br>Potraviny a výživa<br>Technologie<br>Matematika | - zajišťuje odbyt výrobků a služeb<br>- charakterizuje různé způsoby obsluhy<br>- připraví pracoviště před zahájením provozu udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho skončení<br>- popíše servis snídaní formou Table d´ hôte<br>- propaguje moderní formy snídaní<br>- jazykově správě komunikuje v cizích jazycích se zákazníkem, spolupracovníky a obchodními partnery<br>- pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu a servisu, podávaného pokrmu a nápoje<br>- udržuje a ošetřuje inventář<br>- aplikuje techniku jednoduché obsluhy při podávání snídaní<br>- vysvětlí správně způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů | - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností<br>,- ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy<br>,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti<br>,- společensky vystupovat a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně<br>,- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností<br>,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly<br>,- 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení | - systémy a formy obsluhy<br>- způsoby obsluhy<br>- snídaně -rozdělení<br>- servis snídaní formou -Table d´ hôte | **14**<br>**0** |

Celkem za blok **B22** distanční **0** denní **56**

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **2** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B23** | **T1** | **Management v gastroslužbách - organizování**<br>Management v gastroslužbách<br>Profesní komunikace<br>- psaní průvodních (motivačních) dopisů | - vytvoří typový příklad organizační struktury firmy<br>- popíše jednotlivé organizační struktury | - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě internet<br>,- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní | Management v gastroslužbách - organizování | **14** | |
| | | | | Celkem za blok | **B23** | distanční **0** | denní **14** |
| **B24** | **T1** | **Opakování a procvičování**<br>Stolničení<br>Technologie<br>Potraviny a výživa<br>Matematika<br>Cizí jazyk<br>Český jazyk<br>Občanská nauka<br>- komunikace<br>,- vyjednávání<br>,- řešení konfliktů<br>,- morálka<br>,- odpovědnost | - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii<br>- rozlišuje malý a velký stolní inventář<br>- volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb<br>- profesionálně jedná v souladu se společenským chováním<br>- jazykově správně komunikuje v cizích jazycích<br>-zvládá řešení různých komunikativních a interpersonálních situací (včetně konfliktních a zátěžových) | - ovládat druhy a techniku odbytu<br>,- volit vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používat vhodný inventář<br>,- dbát na estetiku při pracovních činnostech<br>,- společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky<br>,- mít přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravován<br>,- sestavovat menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek<br>,- sjednávat odbyt výrobků a služeb, provádět vyúčtování<br>,- připravil podklad pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu<br>,- kalkulovat cenu výrobků a služeb<br>,- sestavovat nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii<br>,- 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<br>,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly<br>,- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností | - opakování a procvičování za 2.pololetí 1.ročníku | **2**<br>**0** | |
| | | | | Celkem za blok | **B24** | distanční **0** | denní **2** |
| **B29** | **T1** | **Závěrečné hodnocení dovedností získaných ve 2. pololetí** | | | - závěrečné hodnocení dovedností získaných ve 2. pololetí | **1** | |
| | | | | Celkem za blok | **B29** | distanční **0** | denní **1** |
| | | | | Celkem za ročník | **2** | distanční **0** | denní **150** |

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B10** | **T1** | **Seznámení žáků s učebním plánem. Provozovna a její zařízení.Povinnosti pracovníků v pohostinství.**<br><br>Technologie<br>Stolničení<br>Potraviny a výživa<br>Občanská nauka<br><br>- morálka<br>,- odpovědnost | - orientuje se v učebním plánu za daný školní rok<br>- rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce<br>- charakterizuje organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém a výrobním středisku<br>- popíše jednotlivé pracovní pozice ve výrobních a odbytových střediscích<br>- orientuje se na přidělené provozovně<br>- 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana)<br>,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce | - seznámení žáků s učebním plánem<br>- provozovna a její zařízení<br>- povinnosti pracovníků v pohostinství | **1**<br><br>**0** | |
| | | | | | Celkem za blok **B10** | distanční **0** | denní **1** |

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **3** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin<br>Denní<br>Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | |
| **B11** | **T1** | **Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, HACCP požární prevence.**<br><br>Technologie<br>Stolničení<br>Občanská nauka<br>Potraviny výživa<br><br>- vliv prostředí na lidské zdraví<br>,- charakteristické znaky práce | - vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP<br>- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii<br>- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>- uvede základní bezpečnostní požadavky při práci se stroji a zařízeními na pracovišti a dbá na jejich dodržování<br>- při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy<br>- uvede příklad bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci<br>- poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti<br>- uvede povinosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu<br>- objasní účel kritických bodů HACCP<br>- uplatňuje účel kritických bodů a jejich fungování v praxi<br>- dodržuje předpisy o ochraně životního prostředí | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik<br>,- 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)<br>,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout<br>,- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti | - proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti<br>- seznámení s pravidly systému HACCP<br>- seznámení s pravidly poskytování první pomoci | **2**<br>**0** |

Celkem za blok **B11** distanční **0** denní **2**

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | Denní |
| | | Průřezová témata | | | | Dist. |
| **B12** | **T1** | **Technologie přípravy pokrmů-jateční masa** | - připravuje běžné pokrmy z jatečních mas podle technologických postupů<br>- volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje, kontroluje kvalitu a expeduje hotové výrobky<br>- ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin<br>- hospodárně nakládá s potravinami, energiemi a pitnou vodou, s odpady a obaly nakládá podle předpisu<br>- pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou<br>- uvede způsob skladování jednotlivých druhů potravin, nápojů, polotovarů a vlastních výrobků<br>- vysvětlí označení potravin na etiketě | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana)<br>,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce | - rozdělení a použití jatečních mas<br>- normování pokrmů<br>- využití, zpracování a skladování jatečních mas | **14**<br><br>**0** |

Technologie
Potraviny a výživa
Matematika

- komunikace
,- morálka
,- odpovědnost
,- vliv prostředí na lidské zdraví

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin<br>Denní<br>Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | |
| **B12** | **T2** | **Technologie přípravy pokrmů- masa** | - připravuje běžné pokrmy z jatečních mas podle technologických postupů<br>- využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů<br>- hospodárně nakládá se surovinami<br>- pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou<br>- provede jednoduché propočty spotřeby a velikosti nákupu<br>- vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů<br>- vysvětlí označení potravin na etiketě | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana)<br>,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce | - jateční masa a ostatní méně používaná masa<br>- rozdělení a použití méně používaných mas<br>- využití, zpracování a skladování mas<br>- zásobovací činnost | **14**<br>**0** |

Technologie
Potraviny a výživa
Zařízení provozoven
Ekonomika

- komunikace
,- morálka
,- odpovědnost
,- vliv prostředí na lidské zdraví

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin<br>Denní<br>Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | |
| **B12** | **T3** | **Technologie přípravy pokrmů- ryby** | - využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů<br>- hospodárně nakládá se surovinami<br>- pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou<br>- vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů<br>- provede jednoduché propočty a spotřeby nákupu | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana)<br>,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce | - rozdělení a použití ryb<br>- normování pokrmů, zásobovací činnost<br>- využití, zpracování a skladování ryb | **10**<br>**0** |
| Technologie<br>Potraviny a výživa<br>Ekonomika | | | | | | |
| - komunikace<br>,- morálka<br>,- odpovědnost<br>,- vliv prostředí na lidské zdraví | | | | | | |

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **3** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B12** | **T4** | **Technologie přípravy pokrmů- drůbež** | - využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů<br>- hospodárně nakládá se surovinami<br>- pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou<br>- vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů<br>-provede jednoduché propočty a spotřeby nákupu | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana)<br>,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce | - rozdělení a použití drůbeže<br>- využití, zpracování a skladování drůbeže<br>- zásobovací činnost | **15**<br><br>**0** | |

Technologie
Potraviny a výživa
Ekonomika

- komunikace
,- morálka
,- odpovědnost
,- vliv prostředí na lidské zdraví

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | Denní |
| | | Průřezová témata | | | | Dist. |
| **B12** | **T5** | **Technologie přípravy pokrmů- mletá masa** | -ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin<br>- využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů<br>- připravuje běžné pokrmy z masa, přílohy, bezmasé pokrmy, polévky, teplé i studené předkrmy a výrobky studené kuchyně podle technologických postupů<br>- hospodárně nakládá se surovinami<br>- pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou<br>- vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů<br>- provede jednoduché propočty a spotřeby a velikosti nákupu | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana)<br>,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce | - mletá masa- použití<br>- využití, zpracování a skladování mletého masa<br>- studená kuchyně<br>- příprava pokrmů studené kuchyně<br>- příprava teplých předkrmů<br>- zásobovací činnost -skladování | **8**<br>**0** |

Technologie
Potraviny a výživa
Ekonomika

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | Denní |
| | | Průřezová témata | | | | Dist. |
| **B12** | **T6** | **Technologie přípravy pokrmů- omáčky** | - uvede základní rozdělení a příklady jednotlivých omáček<br>- orientuje se v recepturách základních omáček<br>- zvolí vhodné doplňky a přílohy<br>- připravuje běžné pokrmy z masa, přílohy, bezmasé pokrmy, polévky, omáčky, teplé i studené předkrmy a výrobky studené kuchyně podle technologických postupů | - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání<br>,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky<br>,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný<br>,- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky<br>,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí<br>,- 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana)<br>,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce | - omáčky- rozděleníomáček- význam<br>- úprava omáček<br>- klasické české omáčky | **14**<br><br>**0** |

Technologie
Potraviny a výživa

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Mezipředmětové vztahy | Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B12** | **T7** | **Opakování a procvičování** | Technologie<br>Potraviny a výživa<br>Matematika | - komunikace<br>,- morálka<br>,- odpovědnost<br>,- vliv prostředí na lidské zdraví | - využívá znalostí o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů<br>- hospodárně nakládá při práci se surovinami<br>- pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavenímve výrobním středisku<br>- rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce<br>- volí vhodné suroviny a technologické postupy pro přípravu pokrmů<br>- připravuje běžné pokrmy z masa, přílohy, bezmasé pokrmy, polévky, omáčky, teplé i studené předkrmy a výrobky studené kuchyně podle technologických postupů<br>- skladuje správně potraviny a nápoje¨<br>- pracuje s technickým a technologickým zařízením 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana)<br>,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce | - opakování a procvičování za 1.pololetí 2. ročníku | **1**<br>**0** | |
| | | | | | | | Celkem za blok **B12** | distanční **0** | denní **76** |
| **B19** | **T1** | **Hodnocení získaných dovedností za 1. pololetí** | Stolničení<br>Technologie<br>Potraviny a výživa | | | - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování<br>,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání<br>,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí | - závěrečné hodnocení dovedností získaných ve 2. pololetí | **1** | |
| | | | | | | | Celkem za blok **B19** | distanční **0** | denní **1** |

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B20** | **T2** | **Seznámení žáků s učebním plánem. Provozovna a její zařízení.Povinnosti pracovníků v pohostinství.** | - orientuje se v učebním plánu za daný školní rok<br>- rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce<br>- charakterizuje organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém a výrobním středisku<br>- popíše jednotlivé pracovní pozice ve výrobních a odbytových střediscích<br>- orientuje se na přidělené provozovně<br>- popíše organizaci práce ve výrobním středisku | | - seznámení žáků s učebním plánem<br>- provozovna a její zařízení<br>- povinnosti pracovníků v pohostinství | **1** | |
| | | Celkem za blok **B20** | distanční **0** | denní | | **1** | |
| **B21** | **T1** | **Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, HACCP požární prevence.** | - vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP<br>- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii<br>- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>- uvede základní bezpečnostní požadavky při práci se stroji a zařízeními na pracovišti a dbá na jejich dodržování<br>- při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy<br>- uvede příklad bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci<br>- poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti<br>- uvede povinosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu<br>- objasní účel kritických bodů HACCP<br>- uplatňuje účel kritických bodů a jejich fungování v praxi<br>- dodržuje předpisy o ochraně životního prostředí | | - proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti<br>- seznámení s pravidly systému HACCP<br>- seznámení s pravidly poskytování první pomoci | **2** | |
| | | Celkem za blok **B21** | distanční **0** | denní | | **2** | |

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **3** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B22** | **T1** | **Jednoduchá obsluha-jídelní lístek, servis obědů a večeří** | - připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení<br>- je seznámen s předpisy souvisejícími s odbytem výrobků a služeb<br>- pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář<br>- ovládá techniku jednoduché obsluhy<br>- vyzkouší způsoby nakládání s tržbami, pracuje se zúčtovací technikou<br>- uplatňuje společenské chování a profesní vytupování, dodržuje profesní etiku, zdržuje se xenofobních projevů<br>- komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou<br>- komunikuje s hosty i v cizím jazyce, respektuje národní mentalitu a zvyklosti včetně multikulturního soužití<br>-rozlišuje různé typy hostů, reaguje na jejich chování s využitím poznatků z psychologie<br>- sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy<br>- uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku<br>- sestaví jídelní lístek, nápojový lístek a menu pro různé příležitosti<br>- sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro různá odbytová střediska a stanovuje způsob obsluhy<br>-volí vhodné zdroje a odpovídající techniku k vyhledávání požadované informace<br>-orientuje se v získaných informacích, třídí je analyzuje, vyhodnocuje, zaznamenává a uchovává textové, numerické i grafické informace. | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik<br>,- 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)<br>,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout<br>,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování<br>,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy<br>,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti<br>,- společensky vystupovat a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně<br>,- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností<br>,- sestavovat jídelní lístky a menu podle gastronomických pravidel, a dalších hledisek | - technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze<br>- příprava pracoviště na provoz<br>- servis obědů a večeří<br>- dodržování zásad stolování<br>- způsoby obsluhy- gastronomická pravidla<br>- komunikace s hosty<br>- společenské chování a profesní vystupování<br>- typy zákazníků a psychologické základy jednání<br>- seznámení se způsoby předávání objednávek a vyúčtováním<br>- jídelní lístek<br>-práce s informacemi<br>- gastronomická pravidla při sestavování jídelního lístku, nápojového lístku, menu<br>- náležitosti jídelního, nápojového lístku a vícechodového menu<br>- formy prodeje restaurační a hotelové obsluhy | **25**<br>**0** | |

Technologie
Stolničení
Cizí jazyk
Ekonomika
Matematika

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin<br>Denní<br>Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | |
| **B22** | **T2** | **Jednoduchá obsluha- Pivo** | - připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení<br>- rozlišuje druhy odbytových středisek a jejich vybavení<br>- pracuje s technickým a technologickým zařízením v odbytovém středisku<br>- pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář<br>- ovládá techniku jednoduché obsluhy<br>- ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů<br>- uplatňuje společenské chování a profesní vytupování, dodržuje profesní etiku, zdržuje se xenofobních projevů<br>-v kontaktu se zákazníkem respektuje národní mentalitu a aspekty multikulturního soužití.<br>- chová se profesionálně a řeší možné nehody přo obsluze<br>- komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou<br>- rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, uvede jejich využití a podávání z různých hledisek<br>- orientuje se ve skladu, ve vedení evidence zásob | - nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik<br>,- 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)<br>,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout<br>,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování<br>,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- efektivně hospodařit s finančními prostředky<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy<br>,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti<br>,- společensky vystupovat a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně<br>,- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností | - pivo - druhy, čepování piva a servis piva<br>- příprava a servis studených a teplých nápojů<br>- dodržování zásad stolování<br>- způsoby obsluhy<br>- gastronomická pravidla<br>- komunikace s hosty<br>- zvláštnosti cizích kultůr<br>- příprava pracoviště na provoz<br>- společenské chování a profesní vystupování<br>- správné skladování a ošetřování<br>- použití vhodného inventáře<br>- vybavení a zařízení skladů na úseku obsluhy | **14**<br>**0** |

Stolničení
Český jazyk
Cizí jazyk
Potraviny a výživa
Matematika

- morálka
,- odpovědnost
,- komunikace
,- vyjednávání
,- řešení konfliktů

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B22** | **T3** | **Technika podávání nápojů** | - připraví a podá nápoje s použitím vhodného inventáře<br>- charakterizuje vhodný inventář na nápoje<br>- ovládá techniku podávání a ošetření nápojů.<br>- rozlišuje vhodný inventář při podávání nápojů<br>- charakterizuje pomůcky barmana, číšníka a sommeliera<br>- orientuje se ve značkách lihovin<br>- připravuje teplé nápoje běžně zařazené na jídelním lístku<br>- převádí měrné jednotky<br>- při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními předpisy<br>- ulatňuje požadavky na hygienu v gastronomii<br>- pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, udržuje a ošetřuje inventář<br>- poskytne odborný servis nápojů , ovládá základní dovednosti při přípravě.<br>- rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, uvede jejich využití a podávání z různých hledisek<br>- vyzná se v označení nápojů a v údajích na etiketě<br>- komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou | - nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik<br>,- 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)<br>,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout<br>,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování<br>,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- efektivně hospodařit s finančními prostředky<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy<br>,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti<br>,- společensky vystupovat a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně<br>,- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností | - káva a ostatní teplé nápoje<br>- příprava různých druhů kávy- servis kávy<br>- použití a znalost práce s kávovary<br>- inventář používaný v kavárnách<br>- víno - druhy vín<br>- servis bílého, růžového a červeného vína<br>- servis šumivého vína<br>- inventář používaný ve vinárnách<br>- druhy vín a jejich teploty<br>- bary- zařízení barů- barový inventář<br>- druhy míchaných nápojů<br>- příprava barů na provoz<br>- barový lístek- obsluha v baru | **20**<br>**0** | |

Stolničení
Potraviny a výživa
Matematika

- komunikace
,- vyjednávání
,- odpovědnost

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|
| **B22 T4** **Ubytovací zařízení**<br>Stolničení<br>- vyjednávání<br>,- řešení konfliktů<br>,- odpovědnost<br>,- komunikace | - ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy<br>- dodržuje zádady práce číšníka room servisu<br>-objasní příčiny nezaměstnanosti | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku | - room servis - zásady práce<br>- servis na pokojích<br>-nezaměstnanost-příčiny | **8**<br>**0** | |
| **T5** **Složitá obsluha**<br>Stolničení<br>Technologie<br>Potraviny a výživa | - ovládá techniku jednoduché i základní formy složité obsluhy<br>- charakterizuje různé způsoby obsluhy<br>- profesionálně jedná v souladu se společenským chováním<br>- aplikuje zásady složité obsluhy do praxe<br>- používá vhodný inventář<br>- chová se profesionálně řeší možné nehody při obsluze<br>- popíše učetní doklady související s pohybem peněz a evidencí majetku | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku | - základní pravidla složité obsluhy<br>- základní forma složité obsluhy - překládání pokrmů<br>- sestavování slavnostního menu<br>- podávání jednotlivých chodů slavnostního menu<br>- účetní doklady | **8**<br>**0** | |
| **T6** **Opakování a procvičování**<br>Stolničení<br>Technologie<br>Potraviny a výživa<br>Matematika<br>Ekonomika<br>Cizí jazyk<br>- morálka<br>,- odpovědnost<br>,- komunikace<br>,- vyjednávání<br>,- řešení konfliktů | - připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení<br>- zajišťuje odbyt výrobků a služeb<br>- ovládá techniku jednoduché i základní formy složité obsluhy<br>- ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů<br>- pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář<br>- při obsluze, běžné udržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy<br>- komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou<br>- sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro různá odbytová střediska a stanovuje způsob obsluhy<br>- rozlišuje druhy odbytových středisek a jejich vybavení | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- organizovat a koordinovat činnosti pracovních týmů ve výrobě a v odbytu<br>,- organizačně zajišťovat přípravu, průběh a ukončení gastronomických akcí<br>,- organizovat a smluvně zajišťovat zásobovací a odbytovou činnost. | - opakování a procvičování za 2.pololetí 3.ročníku | **1**<br>**0** | |

Celkem za blok **B22** distanční **0** denní **76**

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

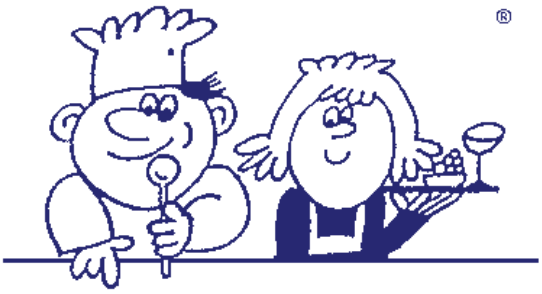
| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B29** | **T1** | **Závěrečné hodnocení získanách dovedností**<br>Technologie<br>Stolničení<br>Potraviny a výživa | | - dodržovat bezpečnost práce a chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat | - závěrečné hodnocení za 2. pololetí | **1** | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Celkem za blok | **B29** | distanční | **0** | denní | **1** |
| Celkem za ročník | **3** | distanční | **0** | denní | **160** |

| | |
|---|---|
| **Název školního vzdělávacího programu:** | Gastronomie |
| **Kód a název oboru vzdělání:** | 65-41-L/01 Gastronomie |
| **Stupeň poskytovaného vzdělávání:** | Střední vzdělání s maturitní zkouškou |
| **Délka a forma studia:** | 4 roky, kombinovaná forma vzdělávání |
| **Platnost dodatku vzdělávacího programu:** | **od 1. 9. 2023** |

# Střední škola gastronomická a hotelová s.r.o.

## Vrbova 1233, 147 00 Praha 4 – Braník



# Dodatek č. 4
# ke školnímu vzdělávacímu programu

## Gastronomie

Č.j. SSGH-ŠVP-2/2020 ze dne 29.7.2020

## Platnost dodatku k ŠVP: od 1. 9. 2023

Č.j. SSGH-ŠVP-12/2023

V Praze dne 29.7.2023

# Záznam o vydání a projednání dodatku k ŠVP

**Název ŠVP**: Gastronomie
**Obor vzdělání**: 65-41-L/01 Gastronomie
**Forma vzdělávání**: kombinovaná forma vzdělávání
**Číslo jednací ŠVP**: SSGH-ŠVP-2/2020

**Vydal ředitel školy dne:** 29.7.2023
**Účinnost od:** 1.9.2023

**Projednáno se školskou radou dne:**
**Vyjádření školské rady:**

**Projednáno na pedagogické radě dne:**

**Vloženo do řízené ISO dokumentace dne:**

S účinností od 1. září 2023 měním školní vzdělávací program č.j. SSGH-ŠVP-2/2020 ze dne 29. července 2020 pro obor 65-41-L/01 Gastronomie v kombinované formě vzdělávání, a to následovně:

1) Pro žáky, kteří nastoupili ke vzdělávání v 1. ročníku od 1.9.2020 měním rozložení učiva do ročníků, prohlubovaných kompetencí a výsledků vzdělávání včetně doporučených hodinových dotací pro jednotlivé bloky a témata v těchto vyučovacích předmětech ve 4. ročníku vzdělávání:
   Odborný výcvik

2) Pro žáky, kteří nastoupili ke vzdělávání v 1. ročníku od 1.9.2021 měním rozložení učiva do ročníků, prohlubovaných kompetencí a výsledků vzdělávání včetně doporučených hodinových dotací pro jednotlivé bloky a témata v těchto vyučovacích předmětech ve 3. a 4. ročníku vzdělávání:
   Odborný výcvik

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | Denní |
| | | Průřezová témata | | | | Dist. |
| **B10** | **T1** | **Seznámení žáků s učebním pláne. Provozovna a její zařízení.Povinnosti pracovníků v pohostinství.** | - orientuje se v učebním plánu za daný školní rok<br>- rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce<br>- popíše jednotlivé pracovní pozice ve výrobních a odbytových střediscích<br>- orientuje se na přidělené prpovozovně<br>- popíše organizaci práce ve výrobním středisku 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik<br>,- 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)<br>,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí | - seznámení žáků s učebním plánem<br>- provozovna a její zařízení<br>- povinnosti pracovníků v pohostinství | **1**<br><br>**0** |

Technologie
Stolničení
Potraviny a výživa

- charakteristické znaky práce: možnosti kariéry
,- charakteristické znaky práce: společenská prestiž

Celkem za blok **B10** distanční **0** denní **1**

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **4** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | Denní |
| | | Průřezová témata | | | | Dist. |
| **B11** | **T1** | **Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, HACCP požární prevence.** | - vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP<br>- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>- uvede základní bezpečnostní požadavky při práci se stroji a zařízeními na pracovišti a dbá na jejich dodržování<br>- při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy<br>- uvede příklad bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci<br>- poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti<br>- uvede povinosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu<br>- rozezná kritické body dle systému HACCP<br>- uplatňuje účel kritických bodů a jejich fungování v praxi | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik<br>,- 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)<br>,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání | - proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti<br>- seznámení s pravidly systému HACCP<br>- seznámení s pravidly poskytování první pomoci | **2**<br>**0** |

Technologie
Stolničení
Občanská nauka

- charakteristické znaky práce: pracovní doba
,- charakteristické znaky práce: možnosti kariéry

Celkem za blok **B11** distanční **0** denní **2**

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | Denní |
| | | Průřezová témata | | | | Dist. |
| **B12** | **T1** | **Technologie přípravy pokrmů- minutkové pokrmy** | - volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje, kontroluje kvalitu a expeduje hotové výrobky<br>- ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin<br>- využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů<br>- hospodárně nakládá se surovinami<br>- pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou<br>- vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů<br>- vyzná se v označení nápojů a v údajích na etiketě | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik<br>,- 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)<br>,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy<br>,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti<br>,- společensky vystupovat a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně<br>,- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností | - minutkové pokrmy<br>- rozdělení a použití jednotlivých druhů minutkových mas | **12**<br>**0** |

Technologie
Potraviny a výživa

- komunikace
,- morálka
,- odpovědnost
,- vliv prostředí na lidské zdraví

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **4** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | Denní |
| | | Průřezová témata | | | | Dist. |
| **B12** | **T2** | **Technologie přípravy pokrmů- mezinárodní kuchyně** | - dohotovuje a expeduje pokrmy<br>-ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin<br>- využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů<br>- ovládá přípravu pokrmů zahraničních kuchyní, používá speciální inventář<br>- je připraven organizovat práci ve výrobním středisk<br>- hospodárně nakládá se surovinami<br>- vyzná se v označení nápojů a v údajích na etiketě<br>- orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik<br>,- 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)<br>,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy<br>,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti<br>,- společensky vystupovat a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně<br>,- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností | - mezinárodní kuchyně<br>- příprava pokrmů zahraničních kuchyní | **10**<br><br>**0** |

Technologie
Potraviny a výživa
Občanská nauka

- komunikace
,- morálka
,- odpovědnost
,- vliv prostředí na lidské zdraví

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **4** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B12** | **T3** | **Technologie přípravy pokrmů- česká kuchyně** | - dohotovuje a expeduje pokrmy<br>-ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin<br>- využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů<br>- hospodárně nakládá se surovinami<br>- pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou<br>- vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů<br>- využívá a kontroluje zařízení skladu potravin, eviduje pohyb zásob<br>- připravuje typické národní pokrmy, orientuje se v regionálních kuchyních | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik<br>,- 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)<br>,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy<br>,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti<br>,- společensky vystupovat a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně<br>,- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností<br>,- mít odpovědný postoj k vlastní profesní kariéře, být připraveni přizpůsobovat se měnícím pracovním podmínkám a celoživotně se vzdělávat | - česká kuchyně<br>- krajové speciality<br>- normování pokrmů<br>- využití, zpracování a skladování potravin | **15**<br><br>**0** | |

Technologie
Potraviny a výživa
Občanská nauka

- komunikace
,- morálka
,- odpovědnost
,- vliv prostředí na lidské zdraví

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | Denní |
| | | Průřezová témata | | | | Dist. |
| **B12** | **T4** | **Technologie přípravy pokrmů- nové trendy v gastronomii**<br>Technologie<br>Potraviny a výživa | - využívá nová technologická zařízení a moderní postupy, vyhledává potřebné informace<br>- použije vhodný druh pokrmu podle příležitosti a místa konání, ovládá zprávný pracovní postup<br>- pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším zařízením ve výrobním středisku<br>- volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik<br>,- 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)<br>,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy<br>,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti<br>,- společensky vystupovat a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně<br>,- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností | - nové trendy v gastronomii<br>- zážitková gastronomie | **11**<br>**0** |

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | Denní |
| | | Průřezová témata | | | | Dist. |
| **B12** | **T5** | **Alternativní stravování** | - charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle různých kritérií<br>- je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců a respektuje je<br>- připravuje pokrmy pro alternativní formy stravování | - ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy<br>,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti<br>,- společensky vystupovat a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně<br>,- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností<br>,- 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik<br>,- 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)<br>,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí | - způsoby stravování, alternativní strava<br>- příprava pokrmů pro vybrané skupiny osob | **7**<br>**0** |

Technologie
Potraviny a výživa

- morálka
,- komunikace
,- odpovědnost
,- vliv prostředí na lidské zdraví

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | Denní |
| | | Průřezová témata | | | | Dist. |
| **B12** | **T6** | **Opakování procvičování** | - dohotovuje a expeduje pokrmy<br>- ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin<br>- využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů<br>- volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje , kontroluje kvalitu a expeduje hotové výrobky<br>- ovládá přípravu pokrmů zahraničních kuchyní, používá speciální inventář<br>- je připraven organizovat práci ve výrobním středisk<br>- hospodárně nakládá se surovinami<br>- orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání<br>- je připraven organizovat prácí ve výrobním středisku<br>- pracuje s výživovými a technologickými normami, s hygienickými předpisy a recepturami pro přípravu pokrmů a s odbornou literaturou | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik<br>,- 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)<br>,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy<br>,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti<br>,- společensky vystupovat a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně<br>,- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností | - opakování a procvičování učiva 1. pololetí 4. ročníku | **1**<br>**0** |

Technologie
Potraviny a výživa
Občanská nauka
Matematika

Celkem za blok **B12** distanční **0** denní **56**

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **4** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **B19** | **T1** | **Závěrečné hodnocení získaných dovedností a znalostí** | | - znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání | - hodnocení získaných dovedností a znalostí v 1. pololetí 4. ročníku | **1** |
| | | | | Celkem za blok **B19** | distanční **0** denní | **1** |
| **B20** | **T1** | **Seznámení žáků s učebním pláne. Provozovna a její zařízení.Povinnosti pracovníků v pohostinství.** | - orientuje se v učebním plánu za daný školní rok<br>- rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce<br>- popíše jednotlivé pracovní pozice ve výrobních a odbytových střediscích<br>- orientuje se na přidělené prpovozovně<br>- popíše organizaci práce ve výrobním středisku | | - seznámení žáků s učebním plánem<br>- provozovna a její zařízení<br>- povinnosti pracovníků v pohostinství | **1** |
| | | | | Celkem za blok **B20** | distanční **0** denní | **1** |
| **B21** | **T1** | **Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, HACCP požární prevence.** | - vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP<br>- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>- uvede základní bezpečnostní požadavky při práci se stroji a zařízeními na pracovišti a dbá na jejich dodržování<br>- při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy<br>- uvede příklad bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci<br>- poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti<br>- uvede povinosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu<br>- rozezná kritické body dle systému HACCP<br>- uplatňuje účel kritických bodů a jejich fungování v praxi | | - proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti<br>- seznámení s pravidly systému HACCP<br>- seznámení s pravidly poskytování první pomoci | **1** |
| | | | | Celkem za blok **B21** | distanční **0** denní | **1** |

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | Denní |
| | | Průřezová témata | | | | Dist. |
| **B22** | **T1** | **Obsluha skupin** | - sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro různá odbytová střediska a stanovuje způsob obsluhy<br>- je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců a respektuje je<br>- řídí práci v různých formách obsluhy<br>- ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy<br>- pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobů servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář<br>- připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- organizovat a koordinovat činnosti pracovních týmů ve výrobě a v odbytu<br>,- organizačně zajišťovat přípravu, průběh a ukončení gastronomických akcí<br>,- organizovat a smluvně zajišťovat zásobovací a odbytovou činnost. | - obsluha skupin<br>- základní pravidla obsluhy skupin<br>- sestavování jednoduchého a složitého menu<br>- servis jednotlivých chodů podávaného menu<br>- coffee break<br>- obědy a večeře podávané formou Table d' hôte | **30**<br>**0** |

Stolničení
Potraviny a výživa
Technologie
Matematika

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **4** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | Denní |
| | | Průřezová témata | | | | Dist. |
| **B22** | **T2** | **Odbyt a obsluha** | - připravuje slavnostní hostiny a připravuje potřebnou dokumentaci<br>- vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním a stravovacím provozem věcně, jazykově a formálně správně, ve shodě s normalizovanou úpravou písemností<br>-přijme objednávku, provede vyučtování s hostem a objednavatelem<br>-zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce, připraví podklady pro vyučtování<br>-používá způsoby nakládání s tržbami pracuje se zůčtovací technikou<br>- stanovuje ceny gastronomických výrobků a služeb<br>- využívá odborných znalostí při sestavě vhodných porkmů a nápojů<br>- používá gastronomická pravidla<br>- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci<br>- uplatňuje požadavky hygienu v gastronomii<br>- pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobů servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář<br>-používá nejběžnější platební nástroje,smění peníze podle kurzovního lístku<br>- ovládá techniku jednoduché a složité obsluhy a její různé formy podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti<br>- stanoví ceny gastronomických výrobků a služeb<br>- je připraven organizovat práci v odbytovém středisku<br>- uplatňuje pravidla společenského chování a zásady profesního vystupování i psychologické základy, jednání s podřízenými, nadřízenými, zákazníkem, obchodními a pracovními partnety<br>- orientuje se v činnosti bank a bankovním styku, používá nejběžnější platební nástroje, smění peníze podle kurzovního lístku | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- efektivně hospodařit s finančními prostředky<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- organizovat a koordinovat činnosti pracovních týmů ve výrobě a v odbytu<br>,- organizačně zajišťovat přípravu, průběh a ukončení gastronomických akcí<br>,- organizovat a smluvně zajišťovat zásobovací a odbytovou činnost. | - slavnostní hostiny - bankety<br>- význam a druhy hostin<br>- příprava pracoviště<br>- příprava, tvary tabulí<br>- sestavování slavnostního menu<br>- protokol ke slavnostní hostině - využití techniky v komunikaci<br>- seznámení se způsoby předávání objednávek a vyúčtováním<br>- platební styk v národní a zahraniční měně<br>- stanovení cen<br>- organizační zařízení<br>- způsoby obsluhy - podávání jednotlivých chodů<br>- práce po skončení hostiny | **10**<br>**0** |

Stolničení
Cizí jazyk
Matematika
Ekonomika
Informatika
Potraviny a výživa

- morálka
,- odpovědnost
,- komunikace
,- vyjednávání
,- řešení konfliktů

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin<br>Denní<br>Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | |
| **B22** | **T3** | **Ubytovací zařízení**<br><br>Stolničení<br>Matematika<br>Cizí jazyk | - charakterizuje ubytovací zařízení<br>- vysvětlí funkci pracovníka recepce<br>- orientuje se v zásadách organizace práce v odbytových střediscích a ubytovacích zařízeních<br>- komunikuje s hosty i v cizím jazyce | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- organizovat a koordinovat činnosti pracovních týmů ve výrobě a v odbytu<br>,- organizačně zajišťovat přípravu, průběh a ukončení gastronomických akcí<br>,- organizovat a smluvně zajišťovat zásobovací a odbytovou činnost. | - ubytovací zařízení<br>- zařízení hotelů, zásady styku s hostem<br>- hotelová hala + funkce recepce<br>- organizace práce v odbytových střediscích a ubytovacích zažízeních<br>- ostatní hotelové služby poskytované hostům - internet, fitness<br>- komunikace s hosty v cizím jazyce | **10**<br>**0** |

Celkem za blok **B22** distanční **0** denní **50**

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B23** | **T1** | **Hotelový a restaurační management** | - charakterizuje hotelový a restaurační management<br>- komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou<br>-uplatňuje pravidla společenského chování a zásady profesního vystupování i psychologické základy jednání s podřízenými, nadřízenými, se zákazníkem s obchodními a pracovními partnery.<br>- dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků<br>- vybere vhodný reklamní prostředek pro určitý produkt<br>- použije nástroje pro podporu prodeje | - efektivně hospodařit s finančními prostředky<br>,- 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana)<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce<br>,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování<br>,- organizovat a koordinovat činnosti pracovních týmů ve výrobě a v odbytu<br>,- organizačně zajišťovat přípravu, průběh a ukončení gastronomických akcí<br>,- organizovat a smluvně zajišťovat zásobovací a odbytovou činnost.<br>,- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení<br>,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly | - hotelový a restaurační management<br>- jednotlivé funkce a jejich náplň<br>- profesionalita v oblasti péče o hosta<br>- marketingová strategie pracoviště<br>- komunikace s hostem v cizím jazyce<br>-verbální i neverbální komunikace | **5**<br>**0** | |
| Ekonomika<br>Cizí jazyk<br>Stolničení | | | | | | | |

Celkem za blok **B23** distanční **0** denní **5**

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | Denní |
| | | Průřezová témata | | | | Dist. |
| **B24** | **T1** | **Opakování a procvičování** | - sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro různá odbytová střediska a stanovuje způsob obsluhy<br>- je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců a respektuje je<br>- připravuje slavnostní hostiny a připravuje potřebnou dokumentaci<br>- vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním a stravovacím provozem věcně, jazykově a formálně správně, ve shodě s normalizovanou úpravou písemností<br>- charakterizuje hotelový a restaurační management | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana)<br>,- efektivně hospodařit s finančními prostředky<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce<br>,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování<br>,- organizovat a koordinovat činnosti pracovních týmů ve výrobě a v odbytu<br>,- organizačně zajišťovat přípravu, průběh a ukončení gastronomických akcí<br>,- organizovat a smluvně zajišťovat zásobovací a odbytovou činnost.<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze<br>,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků | - opakování a procvičování<br>- za 2.pololetí 4.ročníku | **2**<br>**0** |
| | | Stolničení<br>Technologie<br>Informatika<br>Ekonomika<br>Cizí jazyk | | | | |
| | | - morálka<br>,- odpovědnost<br>,- komunikace<br>,- vyjednávání<br>,- řešení konfliktů | | | | |

Celkem za blok **B24** distanční **0** denní **2**

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B29** | **T1** | **Závěrečné opakování** | | - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým<br>,- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu<br>,- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí | - závěrečné opakování získaných dovedností a znalostí ve 2. pololetí 4. ročníku | | **1** |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Celkem za blok | **B29** | distanční | **0** | denní | **1** |
| Celkem za ročník | **4** | distanční | **0** | denní | **120** |
| Celkem za předmět | **Odborný výcvik** | distanční | **0** | denní | **430** |

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | Denní |
| | | Průřezová témata | | | | Dist. |
| **B10** | **T1** | **Seznámení žáků s učebním plánem. Povinnosti pracovníků v pohostinství.** | - orientuje se v učebním plánu za daný školní rok<br>- rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce<br>- charakterizuje organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém a výrobním středisku<br>- popíše jednotlivé pracovní pozice ve výrobních a odbytových střediscích<br>- orientuje se na přidělené provozovně<br>- 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana)<br>,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce | - seznámení žáků s učebním plánem<br>- povinnosti pracovníků v pohostinství | **1**<br>**0** |
| | | Technologie<br>Stolničení<br>Potraviny a výživa<br>Občanská nauka | | | | |
| | | - morálka<br>,- odpovědnost | | | | |

Celkem za blok **B10** distanční **0** denní **1**

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **3** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin<br>Denní<br>Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | |
| **B11** | **T1** | **Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, HACCP požární prevence.**<br><br>Technologie<br>Stolničení<br>Občanská nauka<br>Potraviny výživa<br><br>- vliv prostředí na lidské zdraví<br>,- charakteristické znaky práce | - vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP<br>- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii<br>- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>- uvede základní bezpečnostní požadavky při práci se stroji a zařízeními na pracovišti a dbá na jejich dodržování<br>- při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy<br>- uvede příklad bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci<br>- poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti<br>- uvede povinosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu<br>- objasní účel kritických bodů HACCP<br>- uplatňuje účel kritických bodů a jejich fungování v praxi<br>- dodržuje předpisy o ochraně životního prostředí | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik<br>,- 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)<br>,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout<br>,- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti | - proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti<br>- seznámení s pravidly systému HACCP<br>- seznámení s pravidly poskytování první pomoci | **2**<br>**0** |

Celkem za blok **B11** distanční **0** denní **2**

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | Denní |
| | | Průřezová témata | | | | Dist. |
| **B12** | **T1** | **Technologie přípravy pokrmů-jateční masa** | - připravuje běžné pokrmy z jatečních mas podle technologických postupů<br>- volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje, kontroluje kvalitu a expeduje hotové výrobky<br>- ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin<br>- hospodárně nakládá s potravinami, energiemi a pitnou vodou, s odpady a obaly nakládá podle předpisu<br>- pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou<br>- uvede způsob skladování jednotlivých druhů potravin, nápojů, polotovarů a vlastních výrobků<br>- vysvětlí označení potravin na etiketě | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana)<br>,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce | - rozdělení a použití jatečních mas<br>- normování pokrmů<br>- využití, zpracování a skladování jatečních mas | **10**<br><br>**0** |

Technologie
Potraviny a výživa
Matematika

- komunikace
,- morálka
,- odpovědnost
,- vliv prostředí na lidské zdraví

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **3** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | Denní |
| | | Průřezová témata | | | | Dist. |
| **B12** | **T2** | **Technologie přípravy pokrmů- masa** | - připravuje běžné pokrmy z jatečních mas podle technologických postupů<br>- využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů<br>- hospodárně nakládá se surovinami<br>- pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou<br>- provede jednoduché propočty spotřeby a velikosti nákupu<br>- vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů<br>- vysvětlí označení potravin na etiketě | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana)<br>,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce | - jateční masa a ostatní méně používaná masa<br>- rozdělení a použití méně používaných mas<br>- využití, zpracování a skladování mas<br>- zásobovací činnost | **9**<br>**0** |

Technologie
Potraviny a výživa
Zařízení provozoven
Ekonomika

- komunikace
,- morálka
,- odpovědnost
,- vliv prostředí na lidské zdraví

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | Denní |
| | | Průřezová témata | | | | Dist. |
| **B12** | **T3** | **Technologie přípravy pokrmů- ryby** | - využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů<br>- hospodárně nakládá se surovinami<br>- pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou<br>- vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů<br>- provede jednoduché propočty a spotřeby nákupu | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana)<br>,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce | - rozdělení a použití ryb<br>- normování pokrmů, zásobovací činnost<br>- využití, zpracování a skladování ryb | **10**<br><br>**0** |
| Technologie<br>Potraviny a výživa<br>Ekonomika | | | | | | |
| - komunikace<br>,- morálka<br>,- odpovědnost<br>,- vliv prostředí na lidské zdraví | | | | | | |

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | Denní |
| | | Průřezová témata | | | | Dist. |
| **B12** | **T4** | **Technologie přípravy pokrmů- drůbež** | - využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů<br>- hospodárně nakládá se surovinami<br>- pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou<br>- vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů<br>-provede jednoduché propočty a spotřeby nákupu | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana)<br>,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce | - rozdělení a použití drůbeže<br>- využití, zpracování a skladování drůbeže<br>- zásobovací činnost | **10**<br><br>**0** |
| Technologie<br>Potraviny a výživa<br>Ekonomika | | | | | | |
| - komunikace<br>,- morálka<br>,- odpovědnost<br>,- vliv prostředí na lidské zdraví | | | | | | |

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | Denní |
| | | Průřezová témata | | | | Dist. |
| **B12** | **T5** | **Technologie přípravy pokrmů- mletá masa** | -ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin<br>- využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů<br>- připravuje běžné pokrmy z masa, přílohy, bezmasé pokrmy, polévky, teplé i studené předkrmy a výrobky studené kuchyně podle technologických postupů<br>- hospodárně nakládá se surovinami<br>- pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou<br>- vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů<br>- provede jednoduché propočty a spotřeby a velikosti nákupu | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana)<br>,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce | - mletá masa- použití<br>- využití, zpracování a skladování mletého masa<br>- studená kuchyně<br>- příprava pokrmů studené kuchyně<br>- příprava teplých předkrmů<br>- zásobovací činnost -skladování | **5**<br>**0** |

Technologie
Potraviny a výživa
Ekonomika

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin<br>Denní<br>Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | |
| **B12** | **T6** | **Technologie přípravy pokrmů- omáčky**<br><br>Technologie<br>Potraviny a výživa | - uvede základní rozdělení a příklady jednotlivých omáček<br>- orientuje se v recepturách základních omáček<br>- zvolí vhodné doplňky a přílohy<br>- připravuje běžné pokrmy z masa, přílohy, bezmasé pokrmy, polévky, omáčky, teplé i studené předkrmy a výrobky studené kuchyně podle technologických postupů | - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání<br>,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky<br>,- uplatňovat různé metody práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, být čtenářsky gramotný<br>,- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky<br>,- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí<br>,- 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana)<br>,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce | - omáčky- rozděleníomáček- význam<br>- úprava omáček<br>- klasické české omáčky | **12**<br><br>**0** |

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin (Denní / Dist.) |
|---|---|---|---|---|
| **B12 T7 Management v gastroslužbách - rozhodování**<br>Management v gastroslužbách<br>- písemná i verbální sebeprezentace při vstupu na trh práce | - uvede jednotlivé druhy rozhodovacího procesu v managementu<br>- popíše jednotlivé záze rozhodování v management | - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování<br>,- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve | Rozhodování | **20** |
| | | | Celkem za blok **B12** distanční **0** denní | **76** |
| **B19 T1 Opakování a procvičování**<br>Technologie<br>Potraviny a výživa<br>Matematika<br>- komunikace<br>,- morálka<br>,- odpovědnost<br>,- vliv prostředí na lidské zdraví | - využívá znalostí o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů<br>- hospodárně nakládá při práci se surovinami<br>- pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavenímve výrobním středisku<br>- rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce<br>- volí vhodné suroviny a technologické postupy pro přípravu pokrmů<br>- připravuje běžné pokrmy z masa, přílohy, bezmasé pokrmy, polévky, omáčky, teplé i studené předkrmy a výrobky studené kuchyně podle technologických postupů<br>- skladuje správně potraviny a nápoje¨<br>- pracuje s technickým a technologickým zařízením 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana)<br>,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce | - opakování a procvičování za 1.pololetí 2. ročníku | **1**<br>**0** |
| | | | Celkem za blok **B19** distanční **0** denní | **1** |

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **B20** | **T1** | **Seznámení žáků s učebním plánem. Povinnosti pracovníků v pohostinství.** | - orientuje se v učebním plánu za daný školní rok<br>- rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce<br>- charakterizuje organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém a výrobním středisku<br>- popíše jednotlivé pracovní pozice ve výrobních a odbytových střediscích<br>- orientuje se na přidělené provozovně<br>- popíše organizaci práce ve výrobním středisku | | - seznámení žáků s učebním plánem<br>- povinnosti pracovníků v pohostinství | **1** |
| | | | | Celkem za blok **B20** | distanční **0** denní | **1** |
| **B21** | **T1** | **Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, HACCP požární prevence.** | - vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP<br>- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii<br>- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>- uvede základní bezpečnostní požadavky při práci se stroji a zařízeními na pracovišti a dbá na jejich dodržování<br>- při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy<br>- uvede příklad bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci<br>- poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti<br>- uvede povinosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu<br>- objasní účel kritických bodů HACCP<br>- uplatňuje účel kritických bodů a jejich fungování v praxi<br>- dodržuje předpisy o ochraně životního prostředí | | - proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti<br>- seznámení s pravidly systému HACCP<br>- seznámení s pravidly poskytování první pomoci | **1** |
| | | | | Celkem za blok **B21** | distanční **0** denní | **1** |
| **B22** | **T1** | **management v gastroslužbách - hodnocení a vedení lidí**<br>Management v gastroslužbách<br>Profesní komunikace<br>- nutnost celoživotního učení,<br>,- význam a možnosti dalšího profesního vzdělávání včetně rekvalifikací<br>,- návaznosti jednotlivých druhů vzdělávání po absolvování střední školy | - zhodnotí vhodnost a účinnost motivačních nástrojů<br>- vyjmenuje jednotlivé motivační nástroje<br>- popíše jednotlivé motivační nástroje v oblasti vedení lidí | | Hodnocení zaměstnanců<br>Vedení lidí | **20**<br>**0** |
| | | | | Celkem za blok **B22** | distanční **0** denní | **20** |

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin<br>Denní<br>Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | |
| **B23** | **T1** | **Jednoduchá obsluha-jídelní lístek, servis obědů a večeří**<br><br>Technologie<br>Stolničení<br>Cizí jazyk<br>Ekonomika<br>Matematika | - připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení<br>- je seznámen s předpisy souvisejícími s odbytem výrobků a služeb<br>- pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář<br>- ovládá techniku jednoduché obsluhy<br>- vyzkouší způsoby nakládání s tržbami, pracuje se zúčtovací technikou<br>- uplatňuje společenské chování a profesní vytupování, dodržuje profesní etiku, zdržuje se xenofobních projevů<br>- komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou<br>- komunikuje s hosty i v cizím jazyce, respektuje národní mentalitu a zvyklosti včetně multikulturního soužití<br>-rozlišuje různé typy hostů, reaguje na jejich chování s využitím poznatků z psychologie<br>- sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy<br>- uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku<br>- sestaví jídelní lístek, nápojový lístek a menu pro různé příležitosti<br>- sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro různá odbytová střediska a stanovuje způsob obsluhy<br>-volí vhodné zdroje a odpovídající techniku k vyhledávání požadované informace<br>-orientuje se v získaných informacích, třídí je analyzuje, vyhodnocuje, zaznamenává a uchovává textové, numerické i grafické informace. | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik<br>,- 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)<br>,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout<br>,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování<br>,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy<br>,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti<br>,- společensky vystupovat a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně<br>,- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností<br>,- sestavovat jídelní lístky a menu podle gastronomických pravidel, a dalších hledisek | - technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze<br>- příprava pracoviště na provoz<br>- servis obědů a večeří<br>- dodržování zásad stolování<br>- způsoby obsluhy- gastronomická pravidla<br>- komunikace s hosty<br>- společenské chování a profesní vystupování<br>- typy zákazníků a psychologické základy jednání<br>- seznámení se způsoby předávání objednávek a vyúčtováním<br>- jídelní lístek<br>-práce s informacemi<br>- gastronomická pravidla při sestavování jídelního lístku, nápojového lístku, menu<br>- náležitosti jídelního, nápojového lístku a vícechodového menu<br>- formy prodeje restaurační a hotelové obsluhy | **20**<br>**0** |

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin<br>Denní<br>Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | |
| **B23** | **T2** | **Jednoduchá obsluha- Pivo** | - připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení<br>- rozlišuje druhy odbytových středisek a jejich vybavení<br>- pracuje s technickým a technologickým zařízením v odbytovém středisku<br>- pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář<br>- ovládá techniku jednoduché obsluhy<br>- ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů<br>- uplatňuje společenské chování a profesní vytupování, dodržuje profesní etiku, zdržuje se xenofobních projevů<br>-v kontaktu se zákazníkem respektuje národní mentalitu a aspekty multikulturního soužití.<br>- chová se profesionálně a řeší možné nehody přo obsluze<br>- komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou<br>- rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, uvede jejich využití a podávání z různých hledisek<br>- orientuje se ve skladu, ve vedení evidence zásob | - nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik<br>,- 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)<br>,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout<br>,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování<br>,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- efektivně hospodařit s finančními prostředky<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy<br>,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti<br>,- společensky vystupovat a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně<br>,- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností | - pivo - druhy, čepování piva a servis piva<br>- příprava a servis studených a teplých nápojů<br>- dodržování zásad stolování<br>- způsoby obsluhy<br>- gastronomická pravidla<br>- komunikace s hosty<br>- zvláštnosti cizích kultůr<br>- příprava pracoviště na provoz<br>- společenské chování a profesní vystupování<br>- správné skladování a ošetřování<br>- použití vhodného inventáře<br>- vybavení a zařízení skladů na úseku obsluhy | **10**<br>**0** |

Stolničení
Český jazyk
Cizí jazyk
Potraviny a výživa
Matematika

- morálka
,- odpovědnost
,- komunikace
,- vyjednávání
,- řešení konfliktů

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin<br>Denní<br>Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | |
| **B23** | **T3** | **Technika podávání nápojů** | - připraví a podá nápoje s použitím vhodného inventáře<br>- charakterizuje vhodný inventář na nápoje<br>- ovládá techniku podávání a ošetření nápojů.<br>- rozlišuje vhodný inventář při podávání nápojů<br>- charakterizuje pomůcky barmana, číšníka a sommeliera<br>- orientuje se ve značkách lihovin<br>- připravuje teplé nápoje běžně zařazené na jídelním lístku<br>- převádí měrné jednotky<br>- při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními předpisy<br>- ulatňuje požadavky na hygienu v gastronomii<br>- pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, udržuje a ošetřuje inventář<br>- poskytne odborný servis nápojů , ovládá základní dovednosti při přípravě.<br>- rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, uvede jejich využití a podávání z různých hledisek<br>- vyzná se v označení nápojů a v údajích na etiketě<br>- komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou | - nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik<br>,- 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)<br>,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout<br>,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování<br>,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- efektivně hospodařit s finančními prostředky<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy<br>,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti<br>,- společensky vystupovat a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně<br>,- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností | - káva a ostatní teplé nápoje<br>- příprava různých druhů kávy- servis kávy<br>- použití a znalost práce s kávovary<br>- inventář používaný v kavárnách<br>- víno - druhy vín<br>- servis bílého, růžového a červeného vína<br>- servis šumivého vína<br>- inventář používaný ve vinárnách<br>- druhy vín a jejich teploty<br>- bary- zařízení barů- barový inventář<br>- druhy míchaných nápojů<br>- příprava barů na provoz<br>- barový lístek- obsluha v baru | **10**<br>**0** |

Stolničení
Potraviny a výživa
Matematika

- komunikace
,- vyjednávání
,- odpovědnost

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **3** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní / Dist. |
|---|---|---|---|---|
| **B23 T4** **Ubytovací zařízení**<br>Stolničení<br>- vyjednávání<br>,- řešení konfliktů<br>,- odpovědnost<br>,- komunikace | - ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy<br>- dodržuje zádady práce číšníka room servisu<br>-objasní příčiny nezaměstnanosti | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku | - room servis - zásady práce<br>- servis na pokojích<br>-nezaměstnanost-příčiny | **10**<br>**0** |
| **T5** **Složitá obsluha**<br>Stolničení<br>Technologie<br>Potraviny a výživa | - ovládá techniku jednoduché i základní formy složité obsluhy<br>- charakterizuje různé způsoby obsluhy<br>- profesionálně jedná v souladu se společenským chováním<br>- aplikuje zásady složité obsluhy do praxe<br>- používá vhodný inventář<br>- chová se profesionálně řeší možné nehody při obsluze<br>- popíše učetní doklady související s pohybem peněz a evidencí majetku | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku | - základní pravidla složité obsluhy<br>- základní forma složité obsluhy - překládání pokrmů<br>- sestavování slavnostního menu<br>- podávání jednotlivých chodů slavnostního menu<br>- účetní doklady | **7**<br>**0** |
| | | | Celkem za blok **B23** distanční **0** denní | **57** |
| **B29 T1** **Opakování a procvičování**<br>Stolničení<br>Technologie<br>Potraviny a výživa<br>Matematika<br>Ekonomika<br>Cizí jazyk<br>- morálka<br>,- odpovědnost<br>,- komunikace<br>,- vyjednávání<br>,- řešení konfliktů | - připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení<br>- zajišťuje odbyt výrobků a služeb<br>- ovládá techniku jednoduché i základní formy složité obsluhy<br>- ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů<br>- pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář<br>- při obsluze, běžné udržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy<br>- komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou<br>- sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro různá odbytová střediska a stanovuje způsob obsluhy<br>- rozlišuje druhy odbytových středisek a jejich vybavení | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- organizovat a koordinovat činnosti pracovních týmů ve výrobě a v odbytu<br>,- organizačně zajišťovat přípravu, průběh a ukončení gastronomických akcí<br>,- organizovat a smluvně zajišťovat zásobovací a odbytovou činnost. | - opakování a procvičování za 2.pololetí 2.ročníku | **1**<br>**0** |
| | | | Celkem za blok **B29** distanční **0** denní | **1** |
| | | | Celkem za ročník **3** distanční **0** denní | **160** |

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | Denní |
| | | Průřezová témata | | | | Dist. |
| **B10** | **T1** | **Seznámení žáků s učebním pláne. Provozovna a její zařízení.Povinnosti pracovníků v pohostinství.** | - orientuje se v učebním plánu za daný školní rok<br>- rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce<br>- popíše jednotlivé pracovní pozice ve výrobních a odbytových střediscích<br>- orientuje se na přidělené prpovozovně<br>- popíše organizaci práce ve výrobním středisku 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik<br>,- 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)<br>,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí | - seznámení žáků s učebním plánem<br>- provozovna a její zařízení<br>- povinnosti pracovníků v pohostinství | **1**<br><br>**0** |

Technologie
Stolničení
Potraviny a výživa

- charakteristické znaky práce: možnosti kariéry
,- charakteristické znaky práce: společenská prestiž

Celkem za blok **B10** distanční **0** denní **1**

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **4** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | Denní |
| | | Průřezová témata | | | | Dist. |
| **B11** | **T1** | **Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, HACCP požární prevence.** | - vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP<br>- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>- uvede základní bezpečnostní požadavky při práci se stroji a zařízeními na pracovišti a dbá na jejich dodržování<br>- při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy<br>- uvede příklad bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci<br>- poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti<br>- uvede povinosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu<br>- rozezná kritické body dle systému HACCP<br>- uplatňuje účel kritických bodů a jejich fungování v praxi | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik<br>,- 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)<br>,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání | - proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti<br>- seznámení s pravidly systému HACCP<br>- seznámení s pravidly poskytování první pomoci | **2**<br>**0** |

Technologie
Stolničení
Občanská nauka

- charakteristické znaky práce: pracovní doba
,- charakteristické znaky práce: možnosti kariéry

Celkem za blok **B11** distanční **0** denní **2**

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | |
| **B12** | **T1** | **Technologie přípravy pokrmů- minutkové pokrmy** | - volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje, kontroluje kvalitu a expeduje hotové výrobky<br>- ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin<br>- využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů<br>- hospodárně nakládá se surovinami<br>- pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou<br>- vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů<br>- vyzná se v označení nápojů a v údajích na etiketě | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik<br>,- 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)<br>,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy<br>,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti<br>,- společensky vystupovat a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně<br>,- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností | - minutkové pokrmy<br>- rozdělení a použití jednotlivých druhů minutkových mas | **10**<br>**0** |

Technologie
Potraviny a výživa

- komunikace
,- morálka
,- odpovědnost
,- vliv prostředí na lidské zdraví

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | Denní |
| | | Průřezová témata | | | | Dist. |
| **B12** | **T2** | **Technologie přípravy pokrmů- mezinárodní kuchyně** | - dohotovuje a expeduje pokrmy<br>-ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin<br>- využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů<br>- ovládá přípravu pokrmů zahraničních kuchyní, používá speciální inventář<br>- je připraven organizovat práci ve výrobním středisk<br>- hospodárně nakládá se surovinami<br>- vyzná se v označení nápojů a v údajích na etiketě<br>- orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání | - znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik<br>,- 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)<br>,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy<br>,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti<br>,- společensky vystupovat a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně<br>,- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností<br>,- 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 | - mezinárodní kuchyně<br>- příprava pokrmů zahraničních kuchyní | **10**<br>**0** |

Technologie
Potraviny a výživa
Občanská nauka

- komunikace
,- morálka
,- odpovědnost
,- vliv prostředí na lidské zdraví

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **4** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Hodin Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | | |
| **B12** | **T3** | **Technologie přípravy pokrmů- česká kuchyně** | - dohotovuje a expeduje pokrmy<br>-ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin<br>- využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů<br>- hospodárně nakládá se surovinami<br>- pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou<br>- vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů<br>- využívá a kontroluje zařízení skladu potravin, eviduje pohyb zásob<br>- připravuje typické národní pokrmy, orientuje se v regionálních kuchyních | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik<br>,- 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)<br>,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy<br>,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti<br>,- společensky vystupovat a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně<br>,- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností<br>,- mít odpovědný postoj k vlastní profesní kariéře, být připraveni přizpůsobovat se měnícím pracovním podmínkám a celoživotně se vzdělávat | - česká kuchyně<br>- krajové speciality<br>- normování pokrmů<br>- využití, zpracování a skladování potravin | **10**<br><br>**0** | |

Technologie
Potraviny a výživa
Občanská nauka

- komunikace
,- morálka
,- odpovědnost
,- vliv prostředí na lidské zdraví

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | Denní |
| | | Průřezová témata | | | | Dist. |
| **B12** | **T4** | **Technologie přípravy pokrmů- nové trendy v gastronomii**<br>Technologie<br>Potraviny a výživa | - využívá nová technologická zařízení a moderní postupy, vyhledává potřebné informace<br>- použije vhodný druh pokrmu podle příležitosti a místa konání, ovláda zprávný pracovní postup<br>- pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším zařízením ve výrobním středisku<br>- volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik<br>,- 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)<br>,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy<br>,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti<br>,- společensky vystupovat a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně<br>,- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností | - nové trendy v gastronomii<br>- zážitková gastronomie | **7**<br>**0** |

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | Denní |
| | | Průřezová témata | | | | Dist. |
| **B12** | **T5** | **Alternativní stravování** | - charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle různých kritérií<br>- je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců a respektuje je<br>- připravuje pokrmy pro alternativní formy stravování | - ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy<br>,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti<br>,- společensky vystupovat a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně<br>,- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností<br>,- 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik<br>,- 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)<br>,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí | - způsoby stravování, alternativní strava<br>- příprava pokrmů pro vybrané skupiny osob | **3**<br>**0** |

Technologie
Potraviny a výživa

- morálka
,- komunikace
,- odpovědnost
,- vliv prostředí na lidské zdraví

Celkem za blok **B12** distanční **0** denní **40**

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **4** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | Denní |
| | | Průřezová témata | | | | Dist. |
| **B13** | **T1** | **Management v gastroslužbách** | - na vzorovém příkladu provede kontrolní činnosti<br>- z výsledků své kontrolní činnosti navrhne závěry<br>- na příkladu uvede využití výsledků finanční analýzy hospodaření k řízení<br>- orientuje se ve specifických rysech tržní ekonomiky gastroslužeb | - znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení ,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí | Manažerská kontrola | **15** |
| Management v gastroslužbách<br>Ekonomické vědy | | | | | | |

Celkem za blok **B13** distanční **0** denní **15**

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | Denní |
| | | Průřezová témata | | | | Dist. |
| **B14** | **T1** | **Opakování procvičování** | - dohotovuje a expeduje pokrmy<br>- ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin<br>- využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů<br>- volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje , kontroluje kvalitu a expeduje hotové výrobky<br>- ovládá přípravu pokrmů zahraničních kuchyní, používá speciální inventář<br>- je připraven organizovat práci ve výrobním středisk<br>- hospodárně nakládá se surovinami<br>- orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání<br>- je připraven organizovat prácí ve výrobním středisku<br>- pracuje s výživovými a technologickými normami, s hygienickými předpisy a recepturami pro přípravu pokrmů a s odbornou literaturou | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a být schopen zajistit odstranění závad a možných rizik<br>,- 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)<br>,- být vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázat první pomoc sám sobě poskytnout<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovní procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy<br>,- používat vhodné formy obsluhy a inventář podle prostředí a charakteru společenské příležitosti<br>,- společensky vystupovat a komunikovali hosty v mateřském i cizím jazyce, jednali profesionálně<br>,- dbát na estetiku svého zevnějšku, pracovního prostředí a pracovních činností | - opakování a procvičování prvního pololetí 3.ročníku | **1**<br>**0** |

Technologie
Potraviny a výživa
Občanská nauka
Matematika

Celkem za blok **B14** distanční **0** denní **1**

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **4** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní | Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **B19** | **T1** | **Závěrečné hodnocení učiva 1. pololetí** | | - znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky | Závěrečné hodnocení učiva 1. pololetí | **1** | |
| | | | | Celkem za blok | **B19** | distanční **0** | denní **1** |
| **B20** | **T1** | **Seznámení žáků s učebním pláne. Provozovna a její zařízení.Povinnosti pracovníků v pohostinství.** | - orientuje se v učebním plánu za daný školní rok<br>- rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce<br>- popíše jednotlivé pracovní pozice ve výrobních a odbytových střediscích<br>- orientuje se na přidělené prpovozovně<br>- popíše organizaci práce ve výrobním středisku | | - seznámení žáků s učebním plánem<br>- provozovna a její zařízení<br>- povinnosti pracovníků v pohostinství | **1** | |
| | | | | Celkem za blok | **B20** | distanční **0** | denní **1** |
| **B21** | **T1** | **Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, HACCP požární prevence.** | - vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP<br>- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>- uvede základní bezpečnostní požadavky při práci se stroji a zařízeními na pracovišti a dbá na jejich dodržování<br>- při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy<br>- uvede příklad bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci<br>- poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti<br>- uvede povinosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu<br>- rozezná kritické body dle systému HACCP<br>- uplatňuje účel kritických bodů a jejich fungování v praxi | | - proškolení předpisy BOZP, hygiena na pracovišti<br>- seznámení s pravidly systému HACCP<br>- seznámení s pravidly poskytování první pomoci | **2** | |
| | | | | Celkem za blok | **B21** | distanční **0** | denní **2** |

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | Denní |
| | | Průřezová témata | | | | Dist. |
| **B22** | **T1** | **Obsluha skupin** | - sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro různá odbytová střediska a stanovuje způsob obsluhy<br>- je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců a respektuje je<br>- řídí práci v různých formách obsluhy<br>- ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy<br>- pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobů servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář<br>- připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- organizovat a koordinovat činnosti pracovních týmů ve výrobě a v odbytu<br>,- organizačně zajišťovat přípravu, průběh a ukončení gastronomických akcí<br>,- organizovat a smluvně zajišťovat zásobovací a odbytovou činnost. | - obsluha skupin<br>- základní pravidla obsluhy skupin<br>- sestavování jednoduchého a složitého menu<br>- servis jednotlivých chodů podávaného menu<br>- coffee break<br>- obědy a večeře podávané formou Table d' hôte | **20**<br>**0** |

Stolničení
Potraviny a výživa
Technologie
Matematika

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **4** I. ✓ II. ✓ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin<br>Denní<br>Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | |
| **B22** | **T2** | **Odbyt a obsluha-** | - připravuje slavnostní hostiny a připravuje potřebnou dokumentaci<br>- vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním a stravovacím provozem věcně, jazykově a formálně správně, ve shodě s normalizovanou úpravou písemností<br>-přijme objednávku, provede vyučtování s hostem a objednavatelem<br>-zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce, připraví podklady pro vyučtování<br>-používá způsoby nakládání s tržbami pracuje se zůčtovací technikou<br>- stanovuje ceny gastronomických výrobků a služeb<br>- využívá odborných znalostí při sestavě vhodných porkmů a nápojů<br>- používá gastronomická pravidla<br>- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci<br>- uplatňuje požadavky hygienu v gastronomii<br>- pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobů servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář<br>-používá nejběžnější platební nástroje,smění peníze podle kurzovního lístku<br>- ovládá techniku jednoduché a složité obsluhy a její různé formy podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti<br>- stanoví ceny gastronomických výrobků a služeb<br>- je připraven organizovat práci v odbytovém středisku<br>- uplatňuje pravidla společenského chování a zásady profesního vystupování i psychologické základy, jednání s podřízenými, nadřízenými, zákazníkem, obchodními a pracovními partnety<br>- orientuje se v činnosti bank a bankovním styku, používá nejběžnější platební nástroje, smění peníze podle kurzovního lístku | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- efektivně hospodařit s finančními prostředky<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- organizovat a koordinovat činnosti pracovních týmů ve výrobě a v odbytu<br>,- organizačně zajišťovat přípravu, průběh a ukončení gastronomických akcí<br>,- organizovat a smluvně zajišťovat zásobovací a odbytovou činnost. | - slavnostní hostiny - bankety<br>- význam a druhy hostin<br>- příprava pracoviště<br>- příprava, tvary tabulí<br>- sestavování slavnostního menu<br>- protokol ke slavnostní hostině - využití techniky v komunikaci<br>- seznámení se způsoby předávání objednávek a vyúčtováním<br>- platební styk v národní a zahraniční měně<br>- stanovení cen<br>- organizační zařízení<br>- způsoby obsluhy - podávání jednotlivých chodů<br>- práce po skončení hostiny | **10**<br>**0** |

Stolničení
Cizí jazyk
Matematika
Ekonomika
Informatika
Potraviny a výživa

- morálka
,- odpovědnost
,- komunikace
,- vyjednávání
,- řešení konfliktů

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok | Téma | Název tématu | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin<br>Denní<br>Dist. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mezipředmětové vztahy | | | | |
| | | Průřezová témata | | | | |
| **B22** | **T3** | **Ubytovací zařízení**<br><br>Stolničení<br>Matematika<br>Cizí jazyk | - charakterizuje ubytovací zařízení<br>- vysvětlí funkci pracovníka recepce<br>- orientuje se v zásadách organizace práce v odbytových střediscích a ubytovacích zařízeních<br>- komunikuje s hosty i v cizím jazyce | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- organizovat a koordinovat činnosti pracovních týmů ve výrobě a v odbytu<br>,- organizačně zajišťovat přípravu, průběh a ukončení gastronomických akcí<br>,- organizovat a smluvně zajišťovat zásobovací a odbytovou činnost. | - ubytovací zařízení<br>- zařízení hotelů, zásady styku s hostem<br>- hotelová hala + funkce recepce<br>- organizace práce v odbytových střediscích a ubytovacích zažízeních<br>- ostatní hotelové služby poskytované hostům - internet, fitness<br>- komunikace s hosty v cizím jazyce | **10**<br>**0** |

Celkem za blok **B22** distanční **0** denní **40**

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní / Dist. |
|---|---|---|---|---|
| **B23 T1** **Hotelový a restaurační management**<br>Ekonomika<br>Cizí jazyk<br>Stolničení | - charakterizuje hotelový a restaurační management<br>- komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou<br>-uplatňuje pravidla společenského chování a zásady profesního vystupování i psychologické základy jednání s podřízenými, nadřízenými, se zákazníkem s obchodními a pracovními partnery.<br>- dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků<br>- vybere vhodný reklamní prostředek pro určitý produkt<br>- použije nástroje pro podporu prodeje | - efektivně hospodařit s finančními prostředky<br>,- 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana)<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce<br>,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování<br>,- organizovat a koordinovat činnosti pracovních týmů ve výrobě a v odbytu<br>,- organizačně zajišťovat přípravu, průběh a ukončení gastronomických akcí<br>,- organizovat a smluvně zajišťovat zásobovací a odbytovou činnost.<br>,- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení<br>,- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly | - hotelový a restaurační management<br>- jednotlivé funkce a jejich náplň<br>- profesionalita v oblasti péče o hosta<br>- marketingová strategie pracoviště<br>- komunikace s hostem v cizím jazyce<br>-verbální i neverbální komunikace | **5**<br>**0** |
| **T2** **Management destinací**<br>Management v gastroslužbách<br>- psaní profesních životopisů<br>,- psaní průvodních (motivačních) dopisů<br>,- jednání s potenciálním zaměstnavatelem<br>,- výběrová řízení, nácvik konkrétních situací | - vysvětlí pojem destinace<br>- na příkladu uvede způsob vytváření partnerství<br>- připraví podklady pro uzavření partnerství | - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně je prezentovat<br>,- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně<br>,- účastnit se aktivně diskuzí, formulovat a obhajovat své názory a postoje | Management destinací | **5**<br>**0** |

Předmět: **Odborný výcvik** Ročník: **4** I. ☑ II. ☑ Forma: **Kombinovaná** Obor: **65-41-L/01 Gastronomie** Č.j.: **SSGH-SVP-2/2020**

| Blok / Téma / Název tématu / Mezipředmětové vztahy / Průřezová témata | Výsledky vzdělávání | Kompetence | Učivo | Hodin Denní / Dist. |
|---|---|---|---|---|
| **B23 T3 Management - satelitní účet cestovního ruchu, jeho význam**<br>Management v gastroslužbách<br>Ekonomické vědy<br>- činnosti, s nimiž je třeba při podnikání počítat | - orientuje se ve statistikách cestovního ruchu<br>- zná význam satelitního účtu cestovního ruchu<br>- vytvoří satelitní účet | - nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je vymezit, popsat a správně využít pro dané řešení<br>,- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)<br>,- provádět reálný odhad výsledku při řešení dané úlohy | Satelitní účet cestovního ruchu, jeho význam | **6**<br>**0** |
| | | | Celkem za blok **B23** distanční **0** denní | **16** |
| **B29 T1 Opakování a procvičování**<br>Stolničení<br>Technologie<br>Informatika<br>Ekonomika<br>Cizí jazyk<br>- morálka<br>,- odpovědnost<br>,- komunikace<br>,- vyjednávání<br>,- řešení konfliktů | - sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro různá odbytová střediska a stanovuje způsob obsluhy<br>- je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců a respektuje je<br>- připravuje slavnostní hostiny a připravuje potřebnou dokumentaci<br>- vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním a stravovacím provozem věcně, jazykově a formálně správně, ve shodě s normalizovanou úpravou písemností<br>- charakterizuje hotelový a restaurační management | - 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<br>,- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence<br>,- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení<br>,- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku<br>,- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti<br>,- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana)<br>,- efektivně hospodařit s finančními prostředky<br>,- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí<br>,- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce<br>,- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování<br>,- organizovat a koordinovat činnosti pracovních týmů ve výrobě a v odbytu<br>,- organizačně zajišťovat přípravu, průběh a ukončení gastronomických akcí<br>,- organizovat a smluvně zajišťovat zásobovací a odbytovou činnost.<br>,- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze<br>,- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků | - opakování a procvičování učiva | **1**<br>**0** |
| | | | Celkem za blok **B29** distanční **0** denní | **1** |
| | | | Celkem za ročník **4** distanční **0** denní | **120** |
| | | | Celkem za předmět **Odborný výcvik** distanční **0** denní | **430** |