

Kompletní ŠVP

Kuchař - 2025

RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník

Obsah

1	Identifikační údaje	2
2	Profil absolventa	3
3	Charakteristika školy	6
4	Charakteristika ŠVP	7
4.1	Podmínky realizace	11
4.2	Začlenění průřezových témat	13
5	Učební plán	15
6	Učební osnovy	17
6.1	Jazykové vzdělávání a komunikace	17
6.1.1	Český jazyk a literatura	18
6.1.2	1. cizí jazyk - anglický jazyk	23
6.1.3	Seminář z anglického jazyka	33
6.2	Společenskovední vzdělávání	35
6.2.1	Člověk a společnost	37
6.3	Přírodovědné vzdělávání	41
6.3.1	Chemie	43
6.3.2	Fyzika	46
6.4	Matematické vzdělávání	47
6.4.1	Matematika	49
6.5	Vzdělávání pro zdraví	54
6.5.1	Tělesná výchova	55
6.6	Informatické vzdělávání	60
6.6.1	Informatika a komunikace	61
6.7	Ekonomické vzdělávání	66
6.7.1	Ekonomika	67
6.8	Výroba pokrmů	72
6.8.1	Kulinářská technologie	73
6.8.2	Nauka o výživě	83
6.8.3	Zařízení provozoven	93
6.8.4	Odborný výcvik	97
6.8.5	Aplikovaná technologie	108
6.9	Odbyt a obsluha	117
6.9.1	Technika odbytu	118
6.10	Komunikace ve službách	123
6.10.1	Profesní etika	124
7	Spolupráce se sociálními partnery	127

1 Identifikační údaje

Název ŠVP	Kuchař - 2025		
Datum	15. 2. 2021	Název RVP	RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník
Platnost	Od 1. 9. 2025	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Forma vzdělávání	denní forma vzdělávání		
Délka studia v letech:	3		

Název školy	Střední škola gastronomie
Adresa	Střední škola gastronomie, U Krbu 45/521, 108 00 Praha 10
IČ	41190726
REDIZO	600006581
Kontakty	274019111
Ředitel	Mgr. Kateřina Mrvová
Telefon	274019111
Fax	274019195
Email	sekretariat@ssgukrbu.cz
www	www.ssgukrbu.cz

Zřizovatel	Hlavní město Praha
Adresa	Mariánské náměstí 2, Praha 1
IČ	41190726
Kontakt	236001111
Telefon	236001111

.....
datum, podpis, razítko

2 Profil absolventa

Škola	Střední škola gastronomie, Střední škola gastronomie, U Krbu 45/521, 108 00 Praha 10		
Název ŠVP	Kuchař - 2025		
Platnost	Od 1. 9. 2025	Délka studia v letech:	3.0
Kód a název oboru	RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník	Forma vzdělávání	denní forma vzdělávání

PROFIL ABSOLVENTA

Střední odborné učiliště gastronomie, U Krbu 521, Praha 10
 Zřizovatel: Hlavní město Praha se sídlem Praha 1, Mariánské nám. 2

Školní vzdělávací program: Kuchař

Kód a název oboru vzdělání: 65-51- H/01 Kuchař – číšník

Platnost: od 1. 9. 2009

Uplatnění absolventa v praxi

Absolvent se uplatní při výkonu povolání kuchař v pozici zaměstnance ve všech druzích a typech podnikatelských subjektů v oblasti stravovacích služeb. Po získání nezbytné praxe v oboru je připraven i k soukromému podnikání v pohostinství.

Absolvent disponuje zejména těmito kompetencemi:

- připravuje pokrmy teplé a studené kuchyně – české tradiční pokrmy, pokrmy racionální výživy i pokrmy vybraných zahraničních kuchyní
- orientuje se v moderních poznatcích o výživě člověka v různých věkových kategoriích i v léčebné výživě, uplatňuje zásady zdravé výživy v gastronomické praxi
- prakticky využívá poznatků o různých druzích surovin, používaných strojích a zařízeních a technologických postupech při zhotovování pokrmů
- posuzuje vlastnosti jednotlivých druhů potravin a nápojů a jejich využití pro přípravu pokrmů
- sestavuje (sestaví) jídelní lístek a podílí se na tvorbě menu pro společenské a slavnostní akce
- volí správné postupy při skladování potravin a nápojů
- kontroluje kvalitu surovin i výrobků
- připraví a uspořádá pracoviště ve výrobním středisku
- obsluhuje a provádí běžnou údržbu strojů a technologických zařízení v provozu
- expeduje pokrmy a nápoje s přihlédnutím k různým technikám obsluhy hostů
- uplatňuje estetická hlediska a nové – módní trendy při dohotovování a podávání pokrmů
- aplikuje poznatky o moderních formách prodeje
- dodržuje stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení zavedeným na pracovišti
- dodržuje základní pravidla z oblasti osobní a pracovní hygieny a z oblasti bezpečnosti a ochrany zdraví při práci
- dodržuje zásady ochrany životního prostředí při likvidaci odpadů
- orientuje se v ekonomicko-právním zabezpečení gastronomických provozů
- vyhotovuje podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou
- připravuje podklady pro nákup surovin, potravin a jiných druhů zásob
- normuje pokrmy a nápoje, kalkuluje ceny
- vede evidenci spojenou s činností výrobního střediska, využívá k tomu technické prostředky
- sjednává odbyt výrobků a vyřizuje objednávky
- využívá základní poznatky z marketingu a managementu
- je seznámen s možnostmi podnikání v oboru

V průběhu vzdělávání byl absolvent veden tak, aby:

- formuloval své názory a postoje ústně i písemně
- komunikoval v jednom cizím jazyce

- komunikoval elektronickou poštou a využíval další prostředky komunikace
- pracoval s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
- pracoval s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- pracoval s odbornou literaturou a s dalšími zdroji informací, zejména pak využíval celosvětovou síť Internet
- prováděl základní početní operace, odhadoval výsledek výpočtu, využíval efektivní způsoby výpočtu, správně používal a převáděl běžné jednotky, vyhodnotil informace kvantitativního i kvalitativního charakteru obsažené v grafech a tabulkách,
- pečoval o majetek, efektivně ho využíval a chránil jej
- ověřoval si získané poznatky
- byl schopen samostatně myslet, pohotově se rozhodovat v běžných pracovních situacích a nalézat optimální varianty řešení úkolů
- byl schopen řešit běžné úkoly na pracovišti, samostatně pracovat v týmu i aktivně se podílet na organizaci a řízení činnosti v pracovní skupině
- jednal v souladu s etickými normami a pravidly společenského chování a jednal profesionálně
- jednal ekologicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje

Při vzdělávání absolventa byl kladen důraz především na to, aby:

- respektoval tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí
- reálně hodnotil kvalitu své práce, pracoval svědomitě a pečlivě, snažil se dosahovat co nejlepších výsledků
- uvažoval a jednal ekonomicky v osobním i pracovním životě, pracoval hospodárně a loajálně v pozici zaměstnance
- kriticky zvažoval názory, postoje a jednání jiných lidí
- pociťoval odpovědnost za své zdraví, usiloval o zdravý životní styl a zdokonaloval svou tělesnou zdatnost
- posuzoval objektivně možnosti svého pracovního uplatnění a jím odpovídající potřeby dalšího vzdělávání, měl odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti
- byl schopen adaptovat se na měnící se pracovní i životní podmínky

Způsob ukončení vzdělávání

Vzdělávání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy.

Kompetence absolventa

Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
 - je schopen se efektivně učit
- Kompetence k řešení problémů
 - řeší samostatně běžné problémy
- Komunikativní kompetence
 - vyjadřuje se písemnou i ústní formou
- Personální a sociální kompetence
 - je schopen spolupráce a vytváření mezilidských vztahů
 - pečuje o své zdraví
 - stanoví si cíle osobního rozvoje

- Občanské kompetence a kulturní povědomí
 - jedná v souladu s udržitelným rozvojem
 - ctí hodnoty a postoje v demokratické společnosti
 - ctí kulturní hodnoty
- Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám
 - využívá optimálně svých schopností
- Matematické kompetence
 - využívá matematické dovednosti
- Digitální kompetence
 - orientuje se v digitálním prostředí a využívá digitální technologie

Odborné kompetence

- Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
 - dodržuje bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
- Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb
 - pracuje kvalitně
- Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje
 - dbá na strategii udržitelného rozvoje a na hospodárnost
- Uplatňovat moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích
 - využívá poznatky o potravinách a nápojích
- Ovládat technologii přípravy pokrmů včetně hygienických zásad
 - ovládá technologii přípravy pokrmů
- Ovládat techniku odbytu
 - ovládá techniku odbytu
- Vykonávat obchodně – provozní aktivity
 - vykonává obchodně-provozní aktivity

3 Charakteristika školy

Název školy	Střední škola gastronomie		
Adresa	Střední škola gastronomie, U Krbu 45/521, 108 00 Praha 10		
Název ŠVP	Kuchař - 2025		
Platnost	Od 1. 9. 2025	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Kód a název oboru	RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník	Délka studia v letech:	3

Charakteristika školy

Právnícká osoba Střední škola gastronomie vykonává činnost střední školy, střediska praktického vyučování a školní jídelny na adrese U Krbu 45/521, Praha 10.

Zřizovatelem je Hlavní město Praha, Mariánské nám. 2, Praha 1

Škola patří mezi největší pražské školy zaměřené na přípravu pracovníků v gastronomických oborech Kuchař, Číšník, Cukrář, jejichž absolventi získávají výuční listy. Poskytuje také vzdělání s maturitou v oboru

Gastronomie a v nástavbovém studiu oboru Podnikání. Vzdělávání probíhá denní formou.

Absolventi nacházejí uplatnění v různých typech zařízení poskytujících stravovací služby. Škola si dlouhodobě udržuje vysoký standard poskytovaného vzdělávání.

V roce 2011 získala škola ocenění Škola roku 2010. Bylo jí uděleno Asociací hotelů a restaurací ČR a je potvrzením toho, že škola je vnímána jako kvalitní vzdělávací instituce. Kromě tohoto titulu je držitelkou mnoha dalších ocenění a certifikátů.

Patří mezi ně:

Certifikát Asociace kuchařů a cukrářů ČR stvrzující vysokou kvalitu vzdělávání v oboru gastronomie - škole byl udělen opakovaně, naposledy v roce 2025.

Čestné uznání Hospodářské komory ČR za vysokou úroveň odborné přípravy získává škola každoročně.

Významná také jsou individuální ocenění řady našich žáků. Například náš žák se v roce 2025 stal laureátem prestižního ocenění Zlaté ručičky.

Jsme škola, která pečuje o bezpečí žáků a vytrvale usiluje o přátelské klima.

Jsme ekologicky smýšlející škola. Žáky vedeme k trvale udržitelnému rozvoji.

Kvalitu školy stvrzuje také Česká školní inspekce.

Jsme otevření aplikaci nových vyučovacích metod, při výuce pracujeme s elektronickou učebnicí pro přípravu pokrmů „Kulinářské umění „.

4 Charakteristika ŠVP

Název školy	Střední škola gastronomie		
Adresa	Střední škola gastronomie, U Krbu 45/521, 108 00 Praha 10		
Název ŠVP	Kuchař - 2025		
Platnost	Od 1. 9. 2025	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Kód a název oboru	RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník	Délka studia v letech:	3

Charakteristika školního vzdělávacího programu
(dále jen ŠVP)

Pojetí vzdělávání

Školní vzdělávací program poskytuje střední odborné vzdělání. Je sestaven tak, aby žák rozvinul všeobecné vědomosti nabyté v základním vzdělávání a získal odpovídající odborné kompetence potřebné k vykonávání budoucího povolání kuchaře.

Žák je veden tak, aby si vytvořil kladný vztah ke zvolenému oboru, aby byl vybaven takovými kompetencemi, které mu umožní uplatnit se na trhu práce.

Ke stanovení klíčových a odborných kompetencí byly využity poznatky z dlouhodobé spolupráce se sociálními partnery, jejichž požadavky byly do ŠVP zapracovány.

Strategie školy je založena na propojení teoretické výuky s praktickým vyučováním. Cílem vzdělávání je rovněž vytvářet v žácích potřebu dále se vzdělávat.

ŠVP kuchař mohou studovat i žáci se speciálními vzdělávacími potřebami, je jim poskytnuta náležitá odpovídající péče.

Žáci ze znevýhodňujícího sociálního prostředí mohou žádat o materiální pomoc, mohou využívat konzultace jednotlivých učitelů a poradenství školní psycholožky.

S žáky se specifickými poruchami učení pracujeme dle doporučení školského poradenského zařízení nebo školní psycholožky. Na základě pokynů školní psycholožky také vyučující sami aktivně takové žáky vyhledávají.

Všichni žáci i učitelé mají přístup k různým pomůckám, jež napomáhají žákům se speciálními vzdělávacími potřebami dosáhnout co nejlepší výsledky ve vzdělávání. Při výuce jazyků je možno využívat speciální program Jazyky bez bariér, který pedagogům umožňuje výukové metody aktivně doplňovat o multimediální materiály přizpůsobené specifickým potřebám žáků např. s dyslexií.

Škola podporuje žáky s mimořádnými výsledky, a to např. formou využití volnočasových aktivit, soutěží. Nadaní žáci mohou využít také kariérní poradenství o možnosti studia na školách vyššího stupně, podporu při přípravě na přijímací zkoušky na tyto školy. Nejlepší žáci školy jsou každoročně oceňováni.

Východiska pro tvorbu školních vzdělávacích programů

Základním východiskem pro zpracování ŠVP Kuchař je rámcový vzdělávací program 65-51-H/01 Kuchař-číšník

Významným vstupem do tvorby ŠVP se stala analýza podmínek školy a analýza požadavků trhu práce na absolventy.

Škola zpracovávala ŠVP v rámci projektu schváleného na základě výzvy OPPA.

Název projektu:

Zkvalitnění a modernizace počátečního vzdělávání žáků střední školy prostřednictvím zpracování nových vzdělávacích programů pro gastronomické obory a příprava na jejich realizaci

Registrační číslo projektu: CZ.2.17/3.1.00/31027

Projekt byl realizován na základě výzvy „Operační program Praha adaptabilita“ – prioritní osa Modernizace

počátečního vzdělávání a byl spolufinancován Evropským sociálním fondem. Práce byly zahájeny 1. listopadu 2008. Jednou z aktivit projektu byla analýza podmínek školy z hlediska možností vzdělávání žáků a analýza požadavků současného trhu práce na absolventy školy.

V rámci zpracování analýz byly vytvořeny dotazníky zaměřené na hodnocení stávajících podmínek školy a zjištění potřeb, které odpovídají požadavkům praxe. Dále byly hodnoceny podmínky pro vzdělávání žáků v jednotlivých oblastech vzdělávání a ve vyučovacích předmětech. Výsledky se staly podkladem pro zajištění dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků a materiálního vybavení školy tak, aby cíle ŠVP mohly být naplněny co nejlépe.

Pro hodnocení podmínek školy byla využita i Zpráva z vlastního hodnocení zpracovaná na základě povinnosti školy vyplývající ze školského zákona a vyhlášky č. 15/2005. Byly využity i závěry z pravidelně prováděné autoevaluace pedagogických pracovníků a třídních kolektivů.

Vedle hodnocení podmínek školy byly analyzovány požadavky trhu práce především ve spolupráci se sociálními partnery školy. Podkladem pro závěry byly dotazníky, na které odpovídali zástupci podniků v oblasti gastronomie a zástupci profesních institucí.

Vzdělávací strategie školy byla přizpůsobena požadavkům trhu především v posílení profesní hrdosti, odpovědnosti, etických postojů a komunikace v cizích jazycích.

Organizace výuky

Výuka probíhá v týdenních cyklech, ve kterých se střídá teoretické vyučování a odborný výcvik. Teoretická výuka probíhá v budově školy v Praze 10, v ulici U Krbu 45. Odborný výcvik je realizován na smluvních pracovištích školy na území Prahy a částečně ve škole.

Na výuku cizích jazyků, Informatiky a komunikace, Tělesné výchovy a Odborného výcviku jsou žáci rozděleni do skupin.

Teoretické i praktické vyučování může být dle potřeb a možností doplněno dalšími formami vzdělávání, např. školními výlety, exkurzemi, semináři, přednáškami atp.

Hodnocení výsledků vzdělávání

Žáci jsou hodnoceni podle klasifikačního řádu, který je součástí školního řádu školy. Ten je zveřejněn na webové stránce školy.

Škola kladě důraz na to, aby žák byl hodnocen objektivně tak, aby hodnocení mělo motivační a výchovný charakter. Žák je veden k sebehodnocení a ke snaze dosáhnout co nejlepších výsledků vzdělávání. K žákům je uplatňován individuální přístup a pomoc při neúspěšných výsledcích, všichni učitelé mají vypsaný konzultační hodiny.

Při hodnocení je používána kombinace různých klasifikačních metod, které jsou obsaženy konkrétně v jednotlivých učebních plánech příslušných vyučovaných předmětů. Žáci mají rovněž možnost vhodně prezentovat výsledky svého vzdělávání a získané kompetence např. při soutěžích, odborných akcích, výstavách výrobků apod.

Podmínky pro přijímání ke vzdělávání

Obecné podmínky jsou vymezeny školským zákonem a RVP.

Žáci jsou přijímáni na základě hodnocení dosaženého na základní škole.

Přijímací zkoušky se nekonají.

Kritéria jsou zveřejňována a aktualizována v souladu s vyhláškou o přijímání žáků.

Podmínkou přijetí je rovněž potvrzení o zdravotní způsobilosti ke studiu zvoleného oboru.

Ukončení vzdělávání

Vzdělávání je ukončeno závěrečnou zkouškou podle příslušných právních norem. Závěrečná zkouška má část písemnou, ústní a praktickou.

Dokladem o dosaženém stupni vzdělání je výuční list a vysvědčení o závěrečné zkoušce. Ty jsou předávány absolventům slavnostním způsobem v reprezentačních prostorech sociálních partnerů. Závěrečných zkoušek se každoročně zúčastňuje i zástupce Hospodářské komory ČR. Nejlepší žáci pak na základě doporučení tohoto zástupce a na návrh školy obdrží ocenění Hospodářské komory ČR. Absolvent může pokračovat ve vzdělávání přímo v naší škole, a to formou nástavbového studia v oboru vzdělání Podnikání.

Průřezová témata

Průřezová témata představují společensky významnou oblast vzdělávání. Hrají důležitou roli při výchově žáků, výrazně formují jejich charakter. Jsou zařazena ve všech ročnících a to tak, aby se vhodně prolínala s výsledky vzdělávání a aby prostupovala napříč celým procesem vzdělávání žáků.

Průřezové téma Občan v demokratické společnosti je zařazeno nejen v jednotlivých předmětech (například Český jazyk, cizí jazyk, Člověk a společnost), ale správné formování názorů žáků na jejich stávající i budoucí způsob života v demokratické společnosti a orientace na kvalitní plnohodnotný život jsou dále podporovány různými akcemi preventivního charakteru s cílem eliminovat sociálně patologické jevy – besedy, přednášky, vzdělávací a poznávací zájezdy, mimoškolní akce – klubová činnost. Veškeré aktivity v této oblasti směřují k základní strategii školy, kterou je vytvářet a dále rozvíjet příznivé sociální klima v kolektivech žáků a ve škole jako takové. K tomu využíváme např. vlastní projekt „Den třídy“.

Sociální kompetence jsou rozvíjeny také tím, že se žáci zapojují do charitativních akcí. Spolupráci celoročně rozvíjíme především s občanským sdružením „Život dětem“. Žáci se do těchto akcí zapojují převážně ve svém volném čase.

Podporujeme kulturní vědomí a chování žáků, pevný vztah k bydlišti a vlasti – realizujeme celoškolní projekt „Kulturní minimum žáka“.

Nedílnou součástí realizace uvedeného průřezového tématu je i mediální výchova a etická výchova. Multikulturní výchova je podporována rovněž spoluprací se školami v jiných zemích – výměnné pobyty žáků, účast na soutěžích ve školách navzájem. Spolupracujeme se školami na Slovensku, ve Spolkové republice Německo, Švýcarsku, Polsku, Anglii.

Průřezové téma Člověk a životní prostředí

Téma je zařazeno např. v předmětech Odborný výcvik, cizí jazyk, Ekonomika, Výroba pokrmů, Základy přírodních věd.

Důraz klademe na environmentální vzdělávání, tedy na poznávání životního prostředí člověka, na uvědomování si nezbytnosti zachování podmínek života, na poznávání vztahu člověka a životního prostředí. Prosazujeme principy úspornosti a hospodárnosti, třídění odpadů.

Průřezové téma Člověk a svět práce

Žáci jsou s ním v bezprostředním kontaktu především prostřednictvím praktického vyučování a odborných předmětů, dále v předmětech Český jazyk, Informatika a komunikace, Ekonomika. U žáků se snažíme především o to, abychom v nich pěstovali kladný vztah ke zvolenému oboru, motivaci k uplatnění se na trhu práce, k celoživotnímu vzdělávání. Cílem je naučit žáky cenit si práci, neboť situace na trhu práce nemusí být pro ně v průběhu života vždy příznivá. K posílení zájmu o obor a sebedůvěry jsou pořádány školní soutěže, žáci jsou přihlašováni do regionálních a celostátních soutěží, odborné zájezdy, pro žáky jsou organizovány odborné kluby pod vedením učitelů odborného výcviku a špičkových profesionálů z jednotlivých pracovišť praktického vyučování.

Důležitá je spolupráce s Úřadem práce hlavního města Prahy – informační a poradenské středisko pro volbu povolání.

Průřezové téma Informační a komunikační technologie (IKT)

Způsoby začlenění uvedeného tématu do předmětů, např. Matematika, Odborný výcvik, Informatika a komunikace, a jeho realizace mají za cíl, aby IKT žáci dovedli používat a prakticky využívat v celém svém vzdělávání, v profesním i osobním životě. Cílem rovněž je využívat IKT ve všech předmětech přímo při výuce (vyučující se sami stále vzdělávají v obsluze a používání technických prostředků a softwarů), u žáků v domácí přípravě na vyučování i při prezentaci jejich výsledků vzdělávání. Prostředky IKT se mají stát pro žáky běžným

pracovním prostředkem.

Konkrétní začlenění a využití průřezových témat ve školním vzdělávacím programu je uvedeno v učebních osnovách jednotlivých předmětů.

Úpravy ŠVP

ŠVP s platností od 1. 9. 2009

Byly provedeny následující úpravy:

Od 1. 9. 2012

Na základě zkušeností s výukou podle ŠVP byly provedeny drobné úpravy, které se týkaly rozložení učiva. Jednalo se následující předměty: Jazyk anglický, Seminář jazyka anglického, Odborný výcvik, Informatika a komunikace, Odborné předměty

Tyto úpravy neznamenalý zásadní změny v charakteru ŠVP, šlo pouze o přesuny témat v rámci předmětu tak, aby bylo lépe dosaženo vzdělávacích cílů. Podrobné informace o těchto změnách jsou uloženy v archivu školy.

Od 1. 9. 2013

Formální úpravy ŠVP:

Na základě dosavadní praxe bylo rozhodnuto o provedení následujících změn.

Byla zrušena volitelnost cizích jazyků a bylo stanoveno toto:

1. Cizí jazyk u všech oborů bude Jazyk anglický, 2. Cizí jazyk, pokud je zaveden, bude jazyk německý.

Semináře k prvnímu cizímu jazyku – předmět Seminář z jazyka anglického byl rozpracován tak, aby navazoval na učivo anglického jazyka. Jeho výuka bude jednotná pro všechny žáky.

Dále bylo rozhodnuto o provedení zařazení jednotlivých předmětů do oblastí tak, aby přeně korespondovaly s RVP. Přesunem předmětů nebyly dotčeny ani vzdělávací cíle, ani učivo, kompetence a ani průřezová témata. ŠVP se tak stal přehlednějším, oblasti plně odpovídají RVP, nedochází k nejasnostem ohledně výuky cizích jazyků. Je posílena návaznost na RVP základního vzdělávání a potřeby praxe.

Úprava ŠVP od 1. 9. 2014

Vzhledem k tomu, že od 1. ledna 2014 platí Nový občanský zákoník, byla zavedena terminologie do ŠVP v příslušných předmětech. V předmětu matematika bylo odebráno učivo Kvadratické rovnice. V předmětu Nauka o výživě byla přesunuta kapitola Pochutiny z 1. do 3. ročníku.

Úpravy ŠVP od 1. 9. 2018

Úpravy byl provedeny v souladu s Opatřením č. 3 ministra školství, mládeže a tělovýchovy, kterým se mění rámcové vzdělávací programy oborů středního vzdělávání kategorie stupně dosaženého vzdělání H. (ze dne 22. 6. 2017)

Jazyk český a společenskovední předměty

- úprava dotace v předmětu **Český jazyk a literatura**

Ve všech ročnících dotace sjednocena na 1,5 hodin týdně

Přírodovědné předměty

Matematika

- úprava dotace hodin v ročnících na 1-1,5-1,5

Předmět Základy přírodních věd byl nahrazen na dvěma předměty takto:

Chemie 2-0-0

Fyzika 0-1-0

Důvodem je lepší orientace, název předmětu odpovídá obsahu, který zůstal zachován.

Ve všech ŠVP, kde je to vhodné, zařadí vyučující předmětů téma Ochrana osobních údajů v souladu s nařízením EU 2016/679 - GDPR

4.1 Podmínky realizace

Personální a materiální zabezpečení vzdělávání

Personální podmínky

Škola má stabilní kolektiv pedagogických pracovníků, což je bezesporu velice pozitivní jak pro práci vedení školy, tak pro žáky samotné. V současné době na škole pracuje 60 pedagogických pracovníků. Všichni jsou interními zaměstnanci, žádné hodiny nejsou vyučovány externisty. Nemocnost učitelů je dlouhodobě velice nízká. V případě absencí učitelů je zajištěna výuka jejich zastupováním.

Pedagogický sbor lze hodnotit jako sbor zkušených učitelů, ve kterém co do počtu výrazně převažují ženy. Téměř všichni vyučující splňují kvalifikační předpoklady. Vedení školy zajišťuje další vzdělávání tak, aby zahrnovalo jejich profesní rozvoj.

Materiální podmínky

Stručná charakteristika materiálně technického vybavení školy, školského zařízení

Škola hospodář s majetkem Magistrátu hlavního města Prahy. Ten sestává z 10 pozemků a z 8 budov pavilónového typu. Po celou dobu používání těchto prostor zajišťuje vedení školy rekonstrukce a opravy, které výrazně přispívají ke zkvalitnění podmínek pro výuku.

Škola má k dispozici 32 učeben v 7 pavilónech. Všechny učebny jsou vybaveny pěkným nábytkem, výzdobu tvoří především učební pomůcky. Výzdoba učeben je zaměřena na konkrétní vyučovací předměty. Všechny běžné učebny jsou vybaveny multimediální technikou, která pomáhá učitelům ke zkvalitnění výuky. Některé učebny jsou ryze odborné, např. moderní kulinářské studio, učebna stolničení s barem, tři učebny pro výuku práce s počítačem, 2 jazykové učebny, hotelové pokoje, laboratorní kuchyně a cukrárna.

Pro výuku tělesné výchovy jsou k dispozici dvě tělocvičny, posilovna a rozsáhlý venkovní areál s moderními víceúčelovými hřišti. Speciální je využití posluchárny se 63 místy, kde se kromě výuky konají odborné předváděcí akce s použitím nejmodernější techniky.

Stravování je zajištěno výběrem z pěti pokrmů, doplňkové stravování zajišťuje školní kantýna. Žáci mají k dispozici několik automatů s nápoji a doplňkovým sortimentem.

Škola má k dispozici více než 200 počítačů. Většina z nich slouží žákům pro výuku v počítačových učebnách, ale i vyučujícím v kabinetech a ve sborovně. Všechny učebny, kabinety i kanceláře jsou připojeny k počítačové síti s možností využití internetu.

Vybavení školy a technické možnosti vytvářejí velmi dobré podmínky pro distanční vzdělávání.

V prostorách školy je možnost připojení na síť WIFI. To umožňuje využívat při výuce například mobilní telefony.

Budovy školy se nacházejí v krásném prostředí velké travnaté zahrady, což zajišťuje klid pro výuku i ideální podmínky pro relaxaci. Je zde umístěna venkovní učebna pod širým nebem, která je využívána za pěkného počasí nejen pro výuku, ale i pro konání různých akcí. Nachází se zde také venkovní krb s posezením.

Škola disponuje množstvím odborných pomůcek a materiálů pro výuku, které kopírují současné trendy. Stále zlepšuje podmínky pro vzdělávání a po této stránce je velmi dobře hodnocena nejen nadřízenými orgány, ale i širokou veřejností.

Škola disponuje množstvím odborných pomůcek a materiálů pro výuku, stále zlepšuje podmínky pro vzdělávání a po této stránce je velmi dobře hodnocena nejen nadřízenými orgány, ale i širokou veřejností.

Podmínky bezpečnosti práce a ochrany zdraví a požární prevence

Problematika bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, hygieny práce a požární ochrany je neoddelitelnou součástí teoretického vyučování a odborného výcviku. Výchova k bezpečné a zdravé neohrožující práci vychází ve vzdělávacím procesu z platných právních a ostatních předpisů k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci. Zároveň je věnována pozornost požární prevenci.

Žáci v odborném výcviku procházejí školením o obecné BOZP a požární ochraně před jeho zahájením na konkrétním pracovišti každý rok a toto proškolení stvrzují svým podpisem. Na jednotlivých pracovištích odborného výcviku jsou žáci školeni každé pololetí, dále při změně pracoviště nebo při práci s každým novým strojem a zařízením.

ŠKOLNÍ PORADENSKÉ PRACOVIŠTĚ (ŠPP)

Činnost školního poradenského pracoviště na naší škole, v souladu se zákonem č. 561/2004 Sb. (Školský zákon), v platném znění, a vyhláškou č. 72/2005 Sb., o poskytování poradenských služeb ve školách a školských poradenských zařízeních, v platném znění, zajišťují:

- Výchovný poradce
- Metodik prevence
- Školní psycholog

Tito odborníci vzájemně úzce spolupracují, a tak poskytují žákům, jejich zákonným zástupcům a pedagogickým pracovníkům školy komplexní služby vycházející z výše uvedených předpisů a z dokumentů školy.

Standardní činnosti výchovného poradce na naší škole:

Poskytuje informace z oblasti výchovného poradenství žákům a jejich zákonným zástupcům.

Zvýšenou pozornost věnuje žákům s rizikovým vývojem a chováním.

Závažné výchovné problémy řeší dle potřeby ve spolupráci s třídními učiteli, vedením školy, zákonnými zástupci žáků, dalšími pracovníky ŠPP, pracovníky školských poradenských zařízení, sociálních orgánů, úřadu práce apod.

Ve spolupráci s metodikem prevence, školním psychologem a dalšími pedagogickými pracovníky školy vyhledává projevy zneužívání návykových látek a ostatních sociálně patologických jevů (patologické hráčství, šikanování, vandalismus, brutalita, rasismus, kriminalita a další), podílí se na jejich vyšetřování a návrzích opatření.

Jedná jménem školy se zákonnými zástupci žáků.

Na základě shromážděných podkladů podává řediteli školy návrh na svolání výchovné komise.

Vede výchovné komise.

Zajišťuje skupinové návštěvy žáků školy v informačních střediscích úřadů práce a poskytuje žákům a zákonným zástupcům informace o možnosti individuálního využití informačních služeb těchto středisek.

Vede písemné záznamy umožňující doložit rozsah a obsah činnosti výchovného poradce, především navržená

a realizovaná opatření.

Standardní činnosti metodika prevence na naší škole:

Vykonává činnosti metodické, koordinační, informační a poradenské.
Zpracovává a podílí se na realizaci Minimálního preventivního programu školy.
Metodicky vede činnost pedagogických pracovníků školy v oblasti prevence sociálně patologických jevů.
Koordinuje spolupráci školy s orgány státní správy a samosprávy, které mají v kompetenci problematiku prevence sociálně patologických jevů.
Zajišťuje odborné besedy a kluby v rámci prevence sociálně patologických jevů.
Poskytuje informace v oblasti prevence sociálně patologických jevů žákům i jejich zákonným zástupcům.
Sleduje a koordinuje integraci žáků – cizinců, prioritou je prevence rasismu a xenofobie.
Monitoruje klima ve třídách a případné problémy či rizika řeší ve spolupráci se školním psychologem a výchovným poradcem.
Kontaktuje odpovídající odborné pracoviště v případě akutního výskytu sociálně patologických jevů na škole.
Vede písemné záznamy umožňující doložit rozsah a obsah činnosti školního metodika prevence, především navržená a realizovaná opatření.

Školní psycholog:

Školní psycholog poskytuje žákům školy, jejich rodičům a pedagogům komplexní služby, které vychází ze standardních činností školního psychologa vymezených ve vyhlášce č. 72/2005 Sb., o poskytování poradenských služeb ve školách a školských poradenských zařízeních, v platném znění, z koncepce pedagogicko-psychologického poradenství SOU gastronomie, U Krbu 521, Praha 10 a z ročního plánu činnosti školního psychologa a jsou vykonávány v souladu se zákonem č. 101/2000 Sb., o ochraně osobních údajů, v platném znění a etickým kodexem školního psychologa.

Standardní činnosti školního psychologa na naší škole:

Spolupracuje s učiteli při vyhledávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků mimořádně nadaných.
Shromažďuje a archivuje zprávy a doporučení ze školských poradenských zařízení (PPP, SPC) či od dalších odborníků týkající se žáků se speciálními vzdělávacími potřebami.
Spoluutváří podmínky k maximálnímu využití potenciálu žáků.
Poskytuje úvodní poradenskou konzultaci, popřípadě dlouhodobější podpůrnou péči žákům, kteří ho sami vyhledají.
Poskytuje krizovou intervenci žákům (či skupinám žáků), kteří se ocitnou v psychicky mimořádně náročné či ohrožující situaci.
Podílí se na vzdělávací a výchovné činnosti školy (koordinace či vedení seminářů, besed apod.)
Provádí šetření a průzkumy ve škole a třídě (vztah žáků k vyučovacím předmětům, výskyt sociálně patologických jevů, sociometrie apod.) a konzultuje zjištěné údaje v rámci ŠPP, s třídním učitelem či vedením školy, a to při důsledném zachování anonymity jednotlivých respondentů (žáků), kteří se šetření a průzkumů účastnili.
Provádí opatření k posílení pozitivní atmosféry ve škole a ve třídě (besedy, práce s kolektivem).
V případě potřeby spolupracuje s třídním učitelem na vedení třídnických hodin.
V případě potřeby kontaktuje rodiče žáků a navazuje s nimi další spolupráci.
Vede si důvěrné záznamy výhradně pro potřeby školní poradenské činnosti (v souladu se zákonem č. 101/2000 Sb., o ochraně osobních údajů, v platném znění).

4.2 Začlenění průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

Člověk a životní prostředí

Člověk a svět práce

Člověk a digitální svět

5 Učební plán

Škola	Střední škola gastronomie, Střední škola gastronomie, U Krbu 45/521, 108 00 Praha 10		
Název ŠVP	Kuchař - 2025		
Platnost	Od 1. 9. 2025	Délka studia v letech:	3.0
Kód a název oboru	RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník	Forma vzdělávání	denní forma vzdělávání

Učební plán ročníkový

Povinné předměty

1. ročník 2. ročník 3. ročník

Český jazyk a literatura	1,5	1,5	1,5	4,5
1. cizí jazyk - anglický jazyk	2	2	2	6
Seminář z anglického jazyka	-	1	1	2
Člověk a společnost	1	1	1	3
Chemie	2	-	-	2
Fyzika	-	1	-	1
Matematika	1	1,5	1,5	4
Tělesná výchova	1	1	1	3
Informatika a komunikace	1,5	1	1	3,5
Ekonomika	1	1	1,5	3,5
Kulinářská technologie	2	2	2	6
Nauka o výživě	1,5	1,5	2	5
Zařízení provozoven	1	-	-	1
Odborný výcvik	15	17,5	17,5	50
Aplikovaná technologie	1	1	1	3
Technika odbytu	1	1	1	3
Profesní etika	1	-	-	1
Celkem základní dotace	33,5	34	34	101,5
Celkem disponibilní dotace	0	0	0	0
Celkem v ročníku	33,5	34	34	101,5

Přehled využití týdnů

	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Výuka dle rozpisu učiva	33	33	30
Závěrečné zkoušky			4
Časová rezerva	7	7	6
Celkem:	40	40	40

- Závěrečné zkoušky
Závěrečné zkoušky

Komentář k rozdělení učiva jednotlivých oblastí do předmětů

Obor vzdělání: 65 – 51 –H/ 01 Kuchař – číšník

ŠVP kuchař:

Oblast Český jazyk:

Předmět český jazyk a literatura zahrnuje učivo z oblasti Estetické vzdělávání v rozsahu 1,5 hodin za dobu studia jsou zde zařazena témata: Umění a literatura, Práce s literárním textem, Kultura

Oblast Cizí jazyk: prohlubování komunikace v cizím jazyce je také součástí předmětu Odborný výcvik

Oblast Estetické vzdělávání – 2 hodiny

Učivo oblasti je zahrnuto ve dvou předmětech

část učiva v rozsahu 1,5 hodiny je zahrnuta do předmětu

Český jazyk a literatura – viz oblast Český jazyk

část učiva v rozsahu 0,5 hodiny je zahrnuta do předmětu

Profesní etika – viz oblast Komunikace ve službách

Jedná se o tato témata: Společenská výchova, Kultura bydlení a odívání, Funkce reklamy

Oblast Ekologie a Biologie je zahrnuta v předmětu Chemie

Oblast výroba pokrmů je pokryta v předmětech:

Výroba pokrmů, Výživa, Odborný výcvik, Provoz v gastronomii

- témata viz jednotlivé předměty

Oblast Odbyt a obsluha – je pokryta v předmětech Technika odbytu, Výživa, Odborný výcvik, Provoz v gastronomii

- témata viz jednotlivé předměty

Oblast Komunikace ve službách je pokryta v předmětech

Informatika a komunikace

Téma: Písemná komunikace, využití techniky v komunikaci

Ekonomika

Téma: Marketing

Profesní etika

Téma Komunikace ve službách

Osobnost, vzhled, typy hostů, národní zvyklosti a tradice různých etnik

Odborný výcvik

Téma: Společenské chování a profesní vystupování

6 Učební osnovy

6.1 Jazykové vzdělávání a komunikace

Charakteristika oblasti

Jazykové vzdělávání a komunikace rozvíjí komunikační kompetence žáků a učí je užívat českého i cizího jazyka jako prostředku k dorozumívání a myšlení, a dále k přijímání, sdělování a výměně informací. Kromě komunikativní kompetence se jazykové vzdělávání také podílí na rozvoji sociálních kompetencí žáků, zároveň připravuje žáky na aktivní život v multikulturní společnosti.

Oblast Jazykového vzdělávání a komunikace je propojena s oblastí Estetického vzdělávání - estetické vzdělávání napomáhá k dosažení uvedeného cíle jazykového vzdělávání a naopak estetické vzdělávání prohlubuje jazykové znalosti a kultivuje jazykový projev žáků.

V oblasti jsou zahrnuty předměty: český jazyk a literatura, 1 .cizí jazyk - anglický jazyk, 2.cizí jazyk - německý jazyk, seminář z anglického jazyka.

6.1.1 Český jazyk a literatura

1. ročník	2. ročník	3. ročník
1 1/2	1 1/2	1 1/2
Mgr. Luďka Hubená	Mgr. Luďka Hubená	Mgr. Luďka Hubená

Charakteristika předmětu

Cílem předmětu je zdokonalit a dále rozvíjet jazykové, slohové a literární vědomosti a dovednosti získané na základní škole. Rozvíjet slovní zásobu a vyjadřovací schopnosti žáků. Vést žáky k využívání poznatků teorie literatury k hlubšímu porozumění uměleckých děl. Rozvíjet čtenářské dovednosti a schopnosti porozumět odbornému i uměleckému textu a interpretovat jej. Vést žáky ke kultivovanému čtenářství a tvořivým estetickým aktivitám a k získání přehledu o kulturním dění.

Obsah učiva předmětu vychází z obsahových okruhů RVP – Vzdělávání a komunikace v českém jazyce, Estetické vzdělávání.

Učivo gramatiky zahrnuje tematický celek – Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností. Učivo slohu zahrnuje tematické celky – Komunikační a slohová výchova, Práce s textem a získávání informací. Učivo literatury zahrnuje tematické celky – Umění a literatura, Práce s literárním textem. Z tematického celku Kultura je zařazeno téma – Kulturní instituce v ČR a v regionu. Zbývající témata učiva tohoto celku jsou zařazena do předmětů Základy společenských věd a Profesní etika. Učivo jednotlivých tematických celků je rovnoměrně rozděleno do učebního plánu jednotlivých ročníků.

Výuka se mezipředmětově doplňuje s předměty Člověk a společnost, Profesní etika, Informatika a komunikace, Anglický jazyk, Německý jazyk, Odborný výcvik.

Výuka směřuje k tomu, aby žáci:

- využívali jazykových vědomostí a dovedností v praktickém životě, vyjadřovali se souvisle a srozumitelně, formulovali a obhajovali své názory;
- získali přehled o kulturním dění, uvědomovali si vliv prostředků masové komunikace na utváření kultury;
- chápali význam umění pro člověka, vytvořili si pozitivní vztah ke kulturním památkám;
- dokázali vyjádřit vlastní názor a byli tolerantní k názoru druhých;
- dokázali pracovat samostatně i v týmu;
- získávali a kriticky hodnotili informace;

Metody - motivace, vyprávění, výklad, rozhovor, beseda;

- práce s obrazem, vyhledávání informací v učebnicích, odborných publikacích a na internetu;
- práce s textem (zpracování textových informací);
- četba a interpretace textů;
- samostatná a skupinová práce, testy, doplňování, frontální opakování;
- referáty o přečtených knihách a zhlédnutých filmech;
- exkurze (knihovna, výstavy);
- prohlubování čtenářských dovedností, dramatizace;

Hodnocení výsledků vzdělávání žáků probíhá v souladu s klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu. Hodnotí se ústní a písemný projev žáků, jazykové vědomosti a schopnosti je prakticky použít – diktáty, doplňovací cvičení, slohová cvičení a slohové práce. Schopnosti vyhledat a použít informace, interpretovat text, porozumět sdělení uměleckého textu.

U žáků s poruchami učení bude respektováno doporučení pedagogicko-psychologické poradny.

Klíčové kompetence

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

- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
RVP
- Personální a sociální kompetence
 - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
RVP
- Občanské kompetence a kulturní povědomí
 - uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých
RVP
 - uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu
RVP
 - podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah
RVP

1. ročník

Garant předmětu: Mgr. Ludka Hubená, 1 1/2 týdně, P

Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • rozlišuje spisovný jazyk, hovorový jazyk, dialekty a stylově příznakové jevy a ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci • v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu • v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví	- národní jazyk a jeho útvary - hlavní principy českého pravopisu - tvoření slov, stylově rozvrstvení a obohacování slovní zásoby - větná stavba, druhy vět z gramatického a komunikačního hlediska, stavba a tvorba komunikátu

Komunikační a slohová výchova

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • vhodně se prezentuje a obhájí svá stanoviska • vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně • v písemných projevech prokáže znalost grafické a formální úpravy	- slohotvorní činitelé objektivní a subjektivní - vyprávění, osnova - projevy prostě sdělovací - jejich základní znaky, postupy a prostředky /osobní dopisy, krátké informační útvary/ - grafická a formální úprava jednotlivých pís. projevů

Práce s textem a získávání informací

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, vybírá je a přistupuje k nim kriticky • samostatně zpracovává informace • má přehled o denním tisku a tisku podle svých zájmů • má přehled o knihovnách a jejich službách	- informatická výchova, knihovny a jejich služby, noviny, časopisy a jiná periodika, internet - získávání a zpracovávání informací z textu /též odborného a administrativního/, jejich třídění a hodnocení

1. ročník

Umění a literatura

Dotace učebního bloku: 18

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - na příkladech objasní výsledky lidské činnosti z různých oblastí umění - vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl - uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře	- umění jako specifická výpověď o skutečnosti - aktivní poznávání různých druhů umění našeho i světového, současného i minulého, v tradiční i mediální úpravě - hlavní literární směry a jejich představitelé v kontextu doby /antika, humanismus, renesance/

Práce s literárním textem

Dotace učebního bloku: 13

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdílů mezi nimi - rozlíší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů - postihne sémantický význam textu - text interpretuje a debatuje o něm - samostatně vyhledává informace - orientuje se v nabídce kulturních institucí	- základy teorie literatury - literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní a světové literatury - čtení a interpretace literárního díla - metody interpretace textu - tvořivé činnosti - kulturní instituce v ČR a v regionech

2. ročník

Garant předmětu: Mgr. Luďka Hubená, 1 1/2 týdně, P

Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - řídí se zásadami správné výslovnosti - používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie - orientuje se ve výstavbě textu	- jazyková kultura - slovní zásoba vzhledem k příslušnému oboru vzdělávání, terminologie - zvukové prostředky a ortoepické normy jazyka

Komunikační a slohová výchova

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - umí klást otázky a vhodně formulovat odpovědi - posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu - rozpozná funkční styl a v typických příkladech slohový útvar - přednese krátký projev - rozumí obsahu textu i jeho částí	- komunikační situace, komunikační strategie - popis osoby, věci - vyjadřování přímé i zprostředkované technickými prostředky, monologické i dialogické, neformální i formální, připravené i nepřipravené - inzerát a odpověď na něj - jednoduché úřední, popř. podle charakteru oboru odborné dokumenty - druhy řečnických projevů

2. ročník

Práce s textem a získávání informací

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - rozliší základní literární druhy a specifikuje žánry textu - vybere a uspořádá hlavní myšlenky textu	- techniky a druhy čtení /s důrazem na čtení studijní/, orientace v textu, jeho rozbor z hlediska sémantiky, kompozice a stylu - druhy a žánry textu

Umění a literatura

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - na příkladech objasní výsledky lidské činnosti z různých oblastí umění - vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl - uvede hlavní literární směry a jejich představitele v české a světové literatuře	- umění jako specifická výpověď o skutečnosti - aktivní poznávání různých druhů umění našeho i světového, současného i minulého, v tradiční i mediální podobě - hlavní literární směry a jejich představitelé v kontextu doby / romantismus, realismus /

Práce s literárním textem

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - rozlišuje různé metody interpretace textu, obhájí svůj názor - rozliší konkrétní díla podle základních druhů a žánrů - samostatně vyhledává informace v této oblasti	- metody interpretace textu - tvořivé činnosti - četba a interpretace textu - literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní a světové literatury

3. ročník

Garant předmětu: Mgr. Ludka Hubená, 1 1/2 týdně, P

Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - orientuje se v soustavě jazyků - odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby - pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka	- postavení češtiny mezi ostatními evropskými jazyky - gramatické tvary a konstrukce a jejich sémantické funkce - hlavní principy českého pravopisu

3. ročník

Komunikační a slohová výchova

Dotace učebního bloku: 14

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - nahradí běžné cizí slovo českým ekvivalentem a naopak - vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat) - odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru v základních útvarech odborného stylu, především popisného a výkladového - vytvoří základní útvary administrativního stylu - má přehled o základních slohových postupech uměleckého stylu	- vyjadřování přímé i zprostředkované technickými prostředky, monologické i dialogické, neformální i formální, připravené i nepřipravené - výklad nebo návod k činnosti - životopis, motivační dopis

Práce s textem a získávání informací

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - vystihne charakteristické znaky různých druhů textu a rozdíly mezi nimi - používá klíčových slov při vyhledávání informačních pramenů - pořizuje z odborného textu výpisky	- zpětná reprodukce textu - práce s různými příručkami pro školu i veřejnost

Umění a literatura

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - na příkladech objasní výsledky lidské činnosti z různých oblastí umění - vyjádří vlastní poznatky z recepce daných uměleckých děl - vyjmenuje významné představitele literatury 20. století a literatury současné	- umění jako specifická výpověď o skutečnosti - aktivní poznávání různých druhů umění našeho i světového, současného i minulého, v tradiční i mediální podobě - hlavní literární směry a jejich představitelé v kontextu doby /experimentální směry 20. a 21. století/

Práce s literárním textem

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - kombinuje metody interpretace - postihne sémantický význam textu - vystihne charakteristické znaky vybraných literárních druhů a žánrů	- metody interpretace textu - četba a interpretace literárního textu - literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní a světové literatury

6.1.2 1. cizí jazyk - anglický jazyk

1. ročník	2. ročník	3. ročník
2	2	2
Mgr. Dagmar Weissgärber	Mgr. Dagmar Weissgärber	Mgr. Dagmar Weissgärber

Charakteristika předmětu

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

poznávat životní styly jiných zemí a je základem mezinárodní komunikace.

Cílem výuky je vybavit žáky komunikačními dovednostmi pro efektivní spolupráci, vyhledávání a výměnu informací, zejména v profesní oblasti. Výuka podporuje osvojení odborné angličtiny a přípravu na pracovní praxi.

Žáci jsou vedeni k sebehodnocení, překonávání obav z mluvení a prezentaci svých znalostí.

Předmět zahrnuje odbornou angličtinu v gastronomii, seznamuje se zaměstnanci a vybavením provozů, pokrmy, nápoji a způsoby přípravy. Procvičují se také praktické dialogy pro komunikaci v kuchyni a restauraci.

Klíčové kompetence

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

- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
RVP
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce
RVP
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě)
RVP
- pochopit výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností
RVP
- Personální a sociální kompetence
 - stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
RVP
 - ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
RVP
 - adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní
RVP
 - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
RVP
 - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
RVP
- Občanské kompetence a kulturní povědomí
 - jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
RVP
 - dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci
RVP
 - jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie
RVP
 - chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje
RVP
 - uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých
RVP
 - uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu
RVP
 - podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah
RVP
- Digitální kompetence
 - ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje

RVP *ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje*

- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu;

RVP *získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu*

1. ročník

Garant předmětu: Mgr. Dagmar Weissgärber, 2 týdně, P

Práce s textem, poslech, sloh

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • identifikuje základní informace o mluvčích ve slyšeném dialogu • umí vyhláskovat jméno osoby, název země, slovo obecné povahy • identifikuje osobu na obrázku na základě slyšeného projevu • vyhledá ve slovníkovém hesle informaci • ústně popíše osobu, napíše svůj neformální profil • umí identifikovat číslovky • porozumí článku a přiřadí ke každému odstavci jeho stručný obsah • ústně popíše svůj denní program, jednoduše popíše obrázek • identifikuje slovní přízvuk, posoudí pravdivost tvrzení • spojuje text pomocí prostředků textové návaznosti • umí použít sloveso be, have, can • umí vytvořit přítomný čas prostý • umí vytvořit pravidelné a nepravidelné množné číslo podstatných jmen • umí použít předložky • vyjádří budoucnost pomocí přítomného času průběhového • ovládá pravopisné změny s koncovým -ing u běžně používaných sloves	• otázky vztahující se k základním informacím o partnerovi - práce s textem • otázky vztahující se k tématu abeceda, základní číslovky, řadové číslovky - poslech • členové rodiny - poslech • slovníkové heslo - práce s textem • článek o sourozenecké rivalitě • neformální osobní profil - psaní • otázky vztahující se k číslovkám - poslech • článek o nebezpečných cestách - práce s textem • klade spolužákovi otázky o víkendu i o každodenním programu a odpovídá na ně • napíše oznámení • otázky vztahující se k článku o módě - poslech • článek o tlatku vrstevníků na vzhled - práce s textem • neformální email - psaní • prostředky textové návaznosti (and, but, or, so, because)

1. ročník

Gramatika, výslovnost, pravopis

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - identifikuje základní informace o mluvčích ve slyšeném dialogu - umí vyhláskovat jméno osoby, název země, slovo obecné povahy - identifikuje osobu na obrázku na základě slyšeného projevu - vybere z nabídky větu, která zapadá do mezery v článku - ústně popíše osobu, napíše svůj neformální profil - porozumí článku a přiřadí ke každému odstavci jeho stručný obsah - ústně popíše svůj denní program, jednoduše popíše obrázek - přiřadí názvy odstavců k pasážím článku - napíše neformální email příteli, ve kterém popíše, co dělá, poděkuje za dárek a navrhne společnou aktivitu - používá určitý a neurčitý člen - umí používat neurčitá, ukazovací, osobní zájmena apod. - ovládá názvy zemí, datum a hudební nástroje - umí vytvořit přítomný čas prostý - umí vytvořit pravidelné a nepravidelné množné číslo podstatných jmen - umí časovat sloveso v přítomném čase prostém - finální -s ve 3. osobě jednotného čísla u přítomného času prostého - používá sloveso have to a should - používá frekvenční příslovce ve větě, tázací zájmena a rozkazovací způsob - umí použít předložky - umí použít přítomný čas průběhový - identifikuje rozdíl mezi přítomným časem prostým a průběhovým - ptá se na základní informace a odpovídá na otázky - žádá partnera o povolení a reaguje na žádosti o povolení - vyjmenuje členy rodiny - ústně popíše osoby a osobnosti - klade spolužákovi otázky a odpovídá na ně - požádá a poradí - používá přídavná jména v běžných situacích - používá přídavná jména opačného významu včetně záporné předpony -un	- sloveso be, have, can (kladný a záporný tvar, otázka, krátká odpověď) - člen "a" a "the" - zájmena some, this, these, that, those - názvy zemí, datum, hudební nástroje - kladný a záporný tvar, otázka a krátká odpověď (přítomný čas prostý) - množné číslo podstatných jmen -s ve třetí osobě jednotného čísla - kladný a záporný tvar, otázka a krátká odpověď (have to, should) - denní program, vyjádření času, dny v týdnu, školní předměty, číslovky nad 100, přídavná jména vyjadřující pocity, školní události - předložky s časovými údaji, přídavná jména opačného významu, divoká příroda - přítomný čas průběhový (kladný a záporný tvar, otázka a krátká odpověď) - přítomný čas prostý a průběhový - plán setkání s jinou osobou v budoucnosti - pravopisné změny s koncovkou -ing

1. ročník

Slovní zásoba, tématické okruhy, komunikační situace

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • umí vyhláskovat jméno osoby, název země, slovo obecné povahy • identifikuje osobu na obrázku na základě slyšeného projevu • vyhledá ve slovníkovém hesle informaci • ústně popíše osobu, napíše svůj neformální profil • umí identifikovat číslovky • napíše krátké oznámení s použitím rozkazovacího způsobu • identifikuje slovní přízvuk, posoudí pravdivost tvrzení • spojuje text pomocí prostředků textové návaznosti • umí použít sloveso be, have, can • používá určitý a neurčitý člen • umí používat neurčitá, ukazovací, osobní zájmena apod. • ovládá názvy zemí, datum a hudební nástroje • umí vytvořit pravidelné a nepravidelné množné číslo podstatných jmen • identifikuje rozdíl mezi přítomným časem prostým a průběhovým • vyjádří budoucnost pomocí přítomného času průběhového • ovládá pravopisné změny s koncovým -ing u běžně používaných sloves • žádá partnera o povolení a reaguje na žádosti o povolení • vyjmenuje členy rodiny • ústně popíše osoby a osobnosti • klade spolužákovi otázky a odpovídá na ně • požádá a poradí • používá přídavná jména v běžných situacích • používá přídavná jména opačného významu včetně záporné předpony -un • navrhne setkání • přijme a odmítne návrh	• tvoření otázek • povolení • předložky s přídavnými jmény, neformální stažené tvary • slovní zásoba popis osoby • názor, povinnost • kontrast rada • oblečení barvy • záporná předpona -un u přídavných jmen • názor, návrh • přijetí a odmítnutí návrhu

Reálie

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • napíše krátké oznámení s použitím rozkazovacího způsobu • orientuje se v královské rodině • zná základní fakta Velké Británie, o Oxfordské univerzitě • hovoří o tom, za co mladí lidé utrácí peníze	• Bristká královská rodina • Oxfordská univerzita • jak dospívající utrácí peníze

2. ročník

Garant předmětu: Mgr. Dagmar Weissgärber, 2 týdne, P

2. ročník

Práce s textem, poslech, sloh

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - identifikuje ve slyšeném textu nepřizvučná slova - umí vyhledat ve slovníkovém hesle předložku, která se pojí s daným slovním druhem - umí vyhledat informace v článku a doplní je do zadaných vět - napiše neformální pozvánku - porozumí hlavním myšlenkám ústního projevu, odpoví na otázky - napiše článek popisující své město, oblíbené místo apod. - používá slovní zásobu z oblasti gastronomie - porovná dvě místa - popíše místa	- otázky vztahující se k tématu jídlo - poslech - článek o jídle - práce s textem - článek o neobvyklých restauracích - neformální pozvánka - sloh - otázky vztahující se k tématu město - poslech - článek o neobvyklých městech - práce s textem - článek popisující město - sloh - popis zkušeností lidí z divoké přírody - profese a příroda - článek o mýtických zvířatech - pohlednice ze zahraničí, počasí, prázdninové aktivity, neformální fráze použitelné při psaní pohlednic

Gramatika, výslovnost, pravopis

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - identifikuje ve slyšeném textu nepřizvučná slova - umí vyhledat ve slovníkovém hesle předložku, která se pojí s daným slovním druhem - napiše článek popisující své město, oblíbené místo apod. - umí používat vazbu there is/there are - používá neurčitá zájmena (some, any, much, many) - používá obvyklé předložkové vazby s přídavnými jmény - srozumitelně vyslovuje koncové -er přídavných jmen při porovnávání - umí vystupňovat pravidelná i nepravidelná přídavná jména a aktivně je používat v komunikaci - objedná jídlo a pítí - používá slovní zásobu z oblasti gastronomie - porovná dvě místa - popíše místa - požádá o vysvětlení cesty a vysvětlí cestu - porozumí hlavním myšlenkám slyšeného popisu zkušeností - identifikuje profese v textu - porozumí hlavním myšlenkám článku a vybere správnou odpověď na otázky - napiše pohlednici - ovládá pravopisné změny v minulém čase pravidelných sloves - identifikuje rozdíl mezi přítomným a minulým časem při vázání slov - vytváří minulý čas prostý pravidelných sloves v kladných větách, dále slovesa can a be v kladném, záporném tvaru a vytvoří tázací větu s těmito slovesy - vypráví příběh v minulém čase prostém s použitím vhodných předložek	- vazba there is / there are - počítatelná a nepočítatelná podstatná jména - přídavná jména s předložkovou vazbou - koncovka -er a than - pravidelné a nepravidelné stupňování přídavných jmen - pravopisné změny spojené s koncovkou -ed - výslovnost: koncovka -ed, vázání slov (connected speech) - minulý čas prostý v kladné oznamovací větě pravidelných sloves, sloveso be a can - minulý čas - časové výrazy pojící se s minulým časem prostým, předložky vyjadřující pohyb a místo

2. ročník

Slovní zásoba, tématické okruhy, komunikační situace

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - identifikuje ve slyšeném textu nepřizvučná slova - umí vyhledat ve slovníkovém hesle předložku, která se pojí s daným slovním druhem - napiše neformální pozvánku - porozumí hlavním myšlenkám ústního projevu, odpoví na otázky - porozumí hlavním myšlenkám článku, odpoví na otázky - umí používat vazbu there is/there are - používá neurčitá zájmena (some, any, much, many) - používá obvyklé předložkové vazby s přídavnými jmény - srozumitelně vyslovuje koncové -er přídavných jmen při porovnávání - umí vystupňovat pravidelná i nepravidelná přídavná jména a aktivně je používat v komunikaci - objedná jídlo a pití - používá slovní zásobu z oblasti gastronomie - porovná dvě místa - popíše místa - porovná zvířata - jednoduše popíše obrázek - klade otázky na dětství a odpovídá na ně	- jídlo a pití, potraviny - jídlo a pití, potraviny - město a venkov, světové strany, kontinenty - místní předložky, dopravní prostředky, ustálená slovní spojení z oblasti cestování - směr, pozice, žádost o zopakování - divoká zvířata, části zvířecího těla - popis obrázku - minulý čas prostý, minulý čas slovesa can, be

Reálie

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - napiše neformální pozvánku - prokazuje faktické znalosti o ČR, zná tradice a památky - má přehled o známých osobnostech a produktech země - orientuje se v britské kuchyni - identifikuje známá místa v USA a New Yorku - zná základní informace o USA	- Česká republika, Praha, tradice, památky - známé osobnosti a produkty ČR - jídlo ve Velké Británii - New York - Yellowstonský národní park

3. ročník

Garant předmětu: Mgr. Dagmar Weissgärber, 2 týdně, P

3. ročník

Práce s textem, poslech, sloh

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - ve slovníkovém hesle zjistí, zda je frázové sloveso přechodné nebo nepřechodné - na základě porozumění článku o kampani na sociálních médiích chronologicky seřadí události, vybere z nabídky větu, která zapadá do mezery v článku o kampani na sociálních médiích - napiše vyprávění problému s elektronickým přístrojem, ve kterém použije přímou řeč, včetně interpunkce - na základě identifikace prostředků textové návaznosti porozumí slyšeným instrukcím - z nabídky možností vybere správné odpovědi na otázky o článku popisující inspirující sportovní výkony - zná obecně známé národnosti - napiše neformální dopis, který popisuje sportovní událost a zve na ni příjemce dopisu - popíše svou poslední sportovní činnost - vybere z nabídky větu, která zapadá do mezery v článku o ostrově, odpoví na otázky článku o ostrově - tvorba příslovčí z přídavných jmen - identifikuje příslovečná určení místa a používá je - používá přípony při tvorbě běžných podstatných jmen ze sloves - prezentuje spolužákovy předpovědi a plány do budoucna	- slovníkové heslo, frázová slovesa z oblasti počítačů - článek o kampani na sociálních médiích - vyprávění o problému s elektronickým přístrojem - prostředky textové návaznosti (after that, finally, first of all, next, now, secondly, then, thirdly, to start off, with) - článek o inspirujících sportovních výkonech - národnosti - neformální dopis, který popisuje sportovní událost a zve na ni příjemce - vazba be going to - použití minulého času prostého - článek o ostrově - popis domova, příslovce míry modifikující přídavná jména - poslech zaměřený na rozlišení slov ve slyšeném projevu, jejich identifikace a doplnění do textu

Gramatika, výslovnost, pravopis

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - zná obecně známé národnosti - napiše neformální dopis, který popisuje sportovní událost a zve na ni příjemce dopisu - popíše svou poslední sportovní činnost - vybere z nabídky větu, která zapadá do mezery v článku o ostrově, odpoví na otázky článku o ostrově - napiše popis svého domova - na základě pochopení principu vázání slov rozliší v promluvě jednotlivá slova -ought u nepravidelných sloves - minulý čas prostý nepravidelných sloves (kladný a záporný tvar, otázka) - tvorba příslovčí z přídavných jmen - identifikuje příslovečná určení místa a používá je - používá přípony při tvorbě běžných podstatných jmen ze sloves - prezentuje spolužákovy plány - prezentuje spolužákovy předpovědi a plány do budoucna - používá účelově věty k odmítnutí návrhu - popíše nedávné události - vytváří kolokace slovesných vazeb s do, make, have, take a bring - spojí opaky přídavných jmen a chápe jejich význam - rozumí přídavným jménům pro popis místa a používá je	- ústně popíše svůj minulý víkend - ústně popíše svůj včerejší program - príslovečná určení místa - pravopisné změny při tvorbě podstatných jmen ze sloves pomocí přípon (describe - description) - vazba be going to, budoucí čas prostý (kladný a záporný tvar, otázka) - účelové věty s too a infinitivem - předpřítomný čas prostý (kladný a záporný tvar, otázka, pravidelná i nepravidelná slovesa) - slovesné vazby s do, make, have, take, bring - přídavná jména opačného významu - přídavná jména pro popis místa

3. ročník

Slovní zásoba, tématické okruhy, komunikační situace

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - ve slovníkovém hesle zjistí, zda je frázové sloveso přechodné nebo nepřechodné - na základě porozumění článku o kampani na sociálních médiích chronologicky seřadí události, vybere z nabídky větu, která zapadá do mezery v článku o kampani na sociálních médiích - napiše vyprávění problému s elektronickým přístrojem, ve kterém použije přímou řeč, včetně interpunkce - na základě identifikace prostředků textové návaznosti porozumí slyšeným instrukcím - z nabídky možností vybere správné odpovědi na otázky o článku popisující inspirující sportovní výkony - zná obecně známé národnosti - napiše neformální dopis, který popisuje sportovní událost a zve na ni příjemce dopisu - na základě porozumění slyšené zprávy se pokouší předvídat, jak bude zpráva pokračovat - popíše svou poslední sportovní činnost - vybere z nabídky větu, která zapadá do mezery v článku o ostrově, odpoví na otázky článku o ostrově - napiše popis svého domova - na základě pochopení principu vázání slov rozliší v promluvě jednotlivá slova -ought u nepravidelných sloves - minulý čas prostý nepravidelných sloves (kladný a záporný tvar, otázka) - tvorba příslovčí z přídavných jmen - identifikuje příslovečná určení místa a používá je - používá přípony při tvorbě běžných podstatných jmen ze sloves - prezentuje spolužákovy plány - prezentuje spolužákovy předpovědi a plány do budoucna - používá účelově věty k odmítnutí návrhu - ovládá slovní zásobu spojenou s moderními technologiemi a aktivně ji používá - nakoupí a prodá zboží - ve spojení se sporty používá vhodná slovesa, identifikuje sportovní vybavení a nářadí - používá příslovečná určení místa - v komunikaci umí vhodně použít would, rather - diskutuje o plánech, odmítá návrhy a navrhuje alternativy - nábytek, místnosti v domě - porovnává obrázky - ve dvojicích porovnává obrázky, vysvětlí, který z nich preferuje a uvede důvod pro svou volbu	- vybavení počítače, práce s počítačem, kolokace z oblasti počítačů - měny, cena zboží, nákup a prodej zboží - sporty, slovesné vazby s play, go a do, Olympijské hry, sportovní vybavení a oděv - příslovečná určení času - would, rather - odmítnutí návrhu, navržení alternativy, reakce na vyjádření mluvčího, omluva, návrh, sdělení informace - popíše nábytek v ideálním pokoji - porovnávání obrázků - kontrast, důvod, spekulace

Reálie

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - z nabídky možností vybere správné odpovědi na otázky o článku popisující inspirující sportovní výkony - zná obecně známé národnosti - popíše svou poslední sportovní činnost - napiše popis svého domova - tvorba příslovčí z přídavných jmen - identifikuje příslovečná určení místa a používá je - prezentuje spolužákovy plány - rozumí mluvenému slovu o britských vědcích a orientuje se v psaném i mluveném projevu o nich - zná historii Bílého domu	- britští vědci - fotbal - Bílý dům

6.1.3 Seminář z anglického jazyka

1. ročník

2. ročník

3. ročník

1

1

Mgr. Dagmar Weissgärber

Mgr. Dagmar Weissgärber

Charakteristika předmětu

Anglický jazyk je důležitý cizí jazyk, který přispívá k chápání a objevování skutečností, které přesahují oblast zkušeností zprostředkovaných mateřským jazykem. Pomáhá snižovat jazykové bariéry a umožňuje poznávat odlišnosti ve způsobu života v jiných zemích. Je předpokladem pro úspěšnou komunikaci mezi národy v rámci Evropy i světa.

Angličtina je klíčový cizí jazyk, který rozšiřuje obzory a pomáhá překonávat jazykové bariéry. Umožňuje poznávat životní styly jiných zemí a je základem mezinárodní komunikace.

Cílem výuky je vybavit žáky komunikačními dovednostmi pro efektivní spolupráci, vyhledávání a výměnu informací, zejména v profesní oblasti. Výuka podporuje osvojení odborné angličtiny a přípravu na pracovní praxi.

Žáci jsou vedeni k sebehodnocení, překonávání obav z mluvení a prezentaci svých znalostí.

Předmět zahrnuje odbornou angličtinu v gastronomii, seznamuje se zaměstnanci a vybavením provozů, pokrmy, nápoji a způsoby přípravy. Procvičují se také praktické dialogy pro komunikaci v kuchyni a restauraci.

Klíčové kompetence

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

- Komunikativní kompetence
 - vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat
RVP
 - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
RVP
 - účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje
RVP
 - zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty
RVP
 - snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii
RVP
 - zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí
RVP
 - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
RVP
 - dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce
RVP
 - dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě)
RVP
 - pochopit výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností
RVP
- Personální a sociální kompetence
 - stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
RVP
 - ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
RVP
 - adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní
RVP
 - posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
RVP
 - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
RVP
 - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
RVP
 - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
RVP
 - podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých
RVP

- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým
RVP
- Občanské kompetence a kulturní povědomí
 - jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
RVP
 - dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci
RVP
 - jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie
RVP
 - uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých
RVP
 - uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu
RVP
 - podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah
RVP
- Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám
 - mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám
RVP
 - mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze
RVP
 - mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady
RVP
 - umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání
RVP
 - vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle
RVP
- Digitální kompetence
 - ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje
RVP *ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje*
 - získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu;

RVP *získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu*

2. ročník

Garant předmětu: Mgr. Dagmar Weissgärber, 1 týdně, P

Komunikační situace

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • pozdraví a přivítá hosta • zaznamená rezervaci stolu • přijme nebo zruší objednávku se zřetelem ke zdvořilé formulaci • popíše tuzemské pokrmy a nápoje • porovná typickou anglickou snídani s kontinentální snídaní • zeptá se a odpoví hostovi na téma: Oběd, Večeře • popíše různé nabídky a formy oběda, večeře • požádá o účet nebo přijme účet • rozumí číselným údajům o cenách	- pozdravy, přivítání - rezervace stolu - přijetí objednávek - zrušení objednávek - charakteristika pokrmů - rozhovor mezi hostem a číšníkem v restauraci - menu - snídání - oběd - večeře - ceny - finanční výrazy

3. ročník

Garant předmětu: Mgr. Dagmar Weissgärber, 1 týdně, P

Komunikační situace

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • popíše základní technologické postupy • charakterizuje pokrm • popíše domácí speciality • popíše různé druhy nápojů • popíše vybavení baru • používá zdvořilé fráze v komunikaci s hostem • pojmenuje vybavení kuchyně • popíše své pracoviště • pojmenuje stolní inventář • popíše správně prostřený stůl • rozumí přiměřeným promluvám rodilých mluvčích • reaguje s porozuměním na pracovní pokyny • vhodně aplikuje odbornou slovní zásobu včetně vybrané frazeologie • používá běžné gramatické prostředky • vyslovuje co nejlépe přirozené výslovnost	- základní technologické postupy - popis oblíbeného pokrmu - recepty - české speciality - v restauraci - vybavení kuchyně - nápoje - vybavení baru - stolní inventář - komunikace na pracovišti - komunikace se zákazníky

6.2 Společenskovědní vzdělávání

Charakteristika oblasti

Společenskovědní vzdělávání připravuje žáky na aktivní a odpovědný život v demokratické společnosti. Kultivuje jejich historické vědomí, a tím je učí hlouběji rozumět jejich současnosti. Učí je uvědomovat si vlastní identitu, kriticky myslet a porozumět světu, v němž žijí. Klade důraz také na kultivaci politického, sociálního, právního a ekonomického vědomí žáků a posilování jejich mediální a finanční gramotnosti. Rozvíjí chování a postoje ke zdravému způsobu života, proti závislostem a proti médii vnucovanému ideálu tělesné krásy. Posiluje postoje ke zlepšování a ochraně životního prostředí, k ekologickému chování. Tato oblast zahrnuje předmět Člověk a společnost.

6.2.1 Člověk a společnost

1. ročník	2. ročník	3. ročník
1	1	1
Mgr. Lud'ka Hubená	Mgr. Lud'ka Hubená	Mgr. Lud'ka Hubená

Charakteristika předmětu

Vzdělávání v předmětu Člověk a společnost usiluje zejména o formování žáků a směřuje k tomu, aby žáci:

- jednali a žili čestně, přijímali odpovědnost za svá rozhodnutí;
- projevovali občanskou aktivitu, vážili si demokracie a svobody;
- preferovali demokratické principy;
- jednali v souladu s humanitou a vlastenectvím;
- tvořili vlastní úsudek bez manipulace;
- respektovali lidská práva;
- chápali meze lidské svobody a tolerance;
- přemýšleli a jednali solidárně;
- jednali bez předsudků ve vztahu k lidem jiné víry, etnika či soc.vrstvy;
- byli ochotni si klást etické otázky a hledat na ně řešení;
- vážili si života, zdraví, materiálních a duchovních hodnot a chránili je;
- snažili se chránit a zachovat životní prostředí,jednat ekologicky;
- ctili na základě své identity identitu druhých;
- oprostili se od netolerance a nesnášenlivosti;
- vážili si hodnot lidské práce, jednali hospodárně, neničili majetek;
- snažili se zachovat a vytvořit pozitivní hodnoty pro ostatní;
- rozvíjeli sociální citění;

Důraz je kladen na přípravu pro osobní, aktivní a odpovědný život.

Základními metodami jsou práce s textem, včetně diskusních metod, argumentací. Metody výkladu a řízeného rozhovoru, také metody alternativní - například: metoda myšlenkové mapy či brainstormingu, dramatizace.

Součástí výuky jsou exkurze, kluby, besedy a návštěvy tematických výstav.

Aktivitu studentů podporují projektové práce.

Žáci pracují individuálně i v různých početných skupinách, využívají dostupnou literaturu, interaktivní tabule, počítačové i jiné informační zdroje.

Učivo je realizováno formou klasických vyučovacích metod, v určitém rozsahu i formou besed, exkurzí, projektových prací.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáků probíhá v souladu s klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu školy.

Žáci jsou hodnoceni na základě znalostí, porozumění, schopnosti řešení problémů, vlastní aktivity a zájmu, schopnosti posouzení a kritického myšlení. Dalšími kritérii je i dovednost práce s textem, formulace myšlenek, argumentace a schopnost smysluplné diskuze i prezentace.

Hodnocena je ochota i aktivita v týmové práci, spolehlivost a odpovědnost, propojení poznatků teorie s praxí i projektové práce.

U žáků se speciálními poruchami učení bude respektováno doporučení pedagogicko-psychologické poradny.

Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
 - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání

RVP

- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
RVP
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
RVP
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí
RVP
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
RVP
- Kompetence k řešení problémů
 - porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky
RVP
 - uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace
RVP
 - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
RVP
 - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
RVP
- Komunikativní kompetence
 - vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat
RVP
 - účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje
RVP
 - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
RVP
- Personální a sociální kompetence
 - stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
RVP
 - ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
RVP
 - adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní
RVP
 - mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí
RVP
 - posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
RVP
 - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
RVP
 - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
RVP

- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
RVP
- podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých
RVP
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým
RVP
- Občanské kompetence a kulturní povědomí
 - jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
RVP
 - dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci
RVP
 - jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie
RVP
 - zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě
RVP
 - chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje
RVP
 - uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních
RVP
 - uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých
RVP
 - uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu
RVP
 - podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah
RVP

1. ročník

Garant předmětu: Mgr. Ludka Hubená, 1 týdně, P

1. ročník

Člověk v lidském společenství

Dotace učebního bloku: 17

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z médií, jak jsou lidé v současné české společnosti rozvrstveni z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení; vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu,...) - dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích; uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot - dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci - vysvětlí, jak je možné se zabezpečit na stáří - dovede sestavit fiktivní odpovědný rozpočet životních nákladů - uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti - na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníkem některé z menšin - vysvětlí na příkladech osudů lidí (např. civilistů, zajatců, Židů, Romů, příslušníků odboje,...), jak si nacisté počínali na okupovaných územích - uvede konkrétní příklady ochrany menšin v demokratické společnosti - je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např. v médiích, v reklamě, jednotlivými politiky,...) - popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy - vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty a náboženská nesnášenlivost - na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen)	- lidská společnost a společenské skupiny - současná lidská spol., její vrstvy - odpovědnost, slušnost, morálka, optimismus a dobrý vztah k lidem – základ demokratického soužití - sociální nerovnost a chudoba, sociální zajištění, krizové finanční situace - pomoc státu, charitativních a jiných institucí cizími potřebným občanům - sociální zajištění rodiny - rasy, národy a národnosti, majority, minority, klady multikulturní společnosti, genocida - postavení mužů a žen ve společnosti

Vzdělávání pro zdraví

Dotace učebního bloku: 16

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku - dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky - orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejích alternativních směrech - dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací - objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit svoje zdraví - diskutuje a argumentuje o etice v partnerských vztazích, o vhodných partnerech a o odpovědném přístupu k pohlavnímu životu - dovede posoudit vliv médií a reklamy na životní styl jedince a na péči o své zdraví - popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí - zdůvodní význam zdravého životního stylu	- činitelé ovlivňující zdraví - životní prostředí, životní styl - prevence úrazů a nemocí - pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky - rizikové chování - duševní zdraví a rozvoj osobnosti - sociální dovednosti, rizikové faktory poškozující zdraví - partnerské vztahy, lidská sexualita - mediální obraz krásy lidského těla

2. ročník

2. ročník

Garant předmětu: Mgr. Ludka Hubená, 1 týdně, P

Člověk jako občan

Dotace učebního bloku: 19

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech – včetně práv dětí, popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena • uvede příklady jednání, které demokracii ohrožuje (sobectví, korupce, kriminalita, násilí, neodpovědnost, ...) • vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích (mediální obsahy) přijímat kriticky • uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu a jeho ostatním lidem občan povinnosti • uvede nejvýznamnější české politické strany, vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich mají lidé zúčastnit; popíše, podle čeho se může občan orientovat, když zvažuje nabídku politických stran • uvede příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorováním jednání lidí kolem sebe; vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné • uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti • uvede základní zásady a principy, na nichž je založena demokracie • dovede debatovat o zcela jednoznačném a mediálně známém porušení principů nebo zásad demokracie • v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání (tj. jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi), od špatného-nedemokratického jednání • objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky	- lidská práva, obhajoba, zneužití, veřejný ochránce lidských práv, práva dětí - svobodný přístup k informacím, média a jejich funkce, kritika, zábava - stát a jeho funkce, Ústava, politický systém ČR, struktura veřejné správy, obecní a krajská samospráva - politika – ideologie, politické strany, volby, právo volit - politický radikalismus a extremismus, aktuální česká extremistická scéna, její symbolika, mládež a extremismus - občanská společnost, občanské kvality potřebné pro demokracii a multikulturní soužití - základní hodnoty a principy demokracie

Estetické vzdělávání

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • porovná typické znaky kultur hlavních národností na našem území • popíše vhodné společenské chování v dané situaci	- kultura národností na našem území - principy a normy kulturního chování - funkce reklamy - propagační prostředky a jejich vliv na životní styl - komerční reklama

Vzdělávání pro zdraví

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel • dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí	- základní úkoly ochrany obyvatelstva, varování, evakuace, první pomoc - mimořádné události, krizové události

2. ročník

3. ročník

Garant předmětu: Mgr. Ludka Hubená, 1 týdně, P

Člověk a právo

Dotace učebního bloku: 15

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství - uveče, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost - dovede reklamovat koupené zboží nebo služby - dovede z textu fiktivní smlouvy běžné v praktickém životě (např. o koupi zboží, cestovním zájezdu, pojištění) zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva - vysvětlí práva a povinnost mezi dětmi a rodiči, mezi manželi; dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému - dovede aplikovat postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání,...)	- právo a spravedlnost, právní stát, právní ochrana občanů, právní vztahy - Ochrana osobních údajů v souladu s nařízením EU 2016/679 - GDPR - soustava soudů v ČR, právníká povolání, notáři – advokáti – soudci - právo a mravní odpovědnost v běžném životě, odpovědnost za škodu - právo v rodině, manželé a partneři, děti v rodině, domácí násilí - trestní právo, trestní odpovědnost, tresty a ochranná opatření, orgány činné v trestním řízení – policie, soud, státní zastupitelství - kriminalita páchaná na mladistvých - svoboda a veřejné zájmy

Česká republika, Evropa a svět

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vymenuje sousední státy - uveče hlavní problémy dnešního světa (globální problémy), lokalizuje na mapě ohniska napětí v soudobém světě - uveče příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě) - popíše státní symboly - vysvětlí, k jakým nadnárodním uskupením ČR patří a jaké jí z toho plynou závazky - na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace - popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům - na příkladu (z médií nebo z jiných zdrojů) vysvětlí, jakých metod používají teroristé a za jakým účelem	- ČR a její sousedé - současný svět, bohaté a chudé země, ohniska napětí a nepokojů v soudobém světě - ČR, státní symboly, nár. symboly - globalizace - globální problémy a pozitiva, humanita, mezinárodní organizace - EU, historie, současnost - ČR a evropská integrace - terorismus, jeho nebezpečí, solidarita

6.3 Přírodovědné vzdělávání

Charakteristika oblasti

Základy přírodních věd přispívají k hlubšímu a komplexnímu pochopení přírodních jevů a zákonů, k formování žádoucích vztahů k přírodnímu prostředí a umožňují žákům proniknout do dějů, které probíhají v přírodě. Cílem je především naučit žáky využívat přírodovědných poznatků v profesním i občanském životě, klást si otázky o okolním světě a vyhledávat k nim relevantní, na důkazech založené odpovědi.

6.3.1 Chemie

1. ročník	2. ročník	3. ročník
2		

Ing. Věra Jermářová

Charakteristika předmětu

Učivo předmětu Chemie vychází ze vzdělávací oblasti přírodovědného vzdělávání a je rozděleno do několika tematických celků. Žák si rozšíří své znalosti z oblasti chemie obecné, anorganické, organické, biochemie, biologie a ekologie. Učivo je zaměřeno na přírodní jevy, které nacházejí praktický význam v učebním oboru žáka a vytváří určitý základ pro odborné předměty, které jej dále rozvíjejí. Jedná se především o předměty Nauka o výživě, Výroba pokrmů a Odborný výcvik.

Výuka předmětu směřuje k tomu, aby žáci:

- využívali přírodovědných poznatků a dovedností v praktickém životě
- byli ochotni komunikovat a vyhledávat přírodovědné informace a zaujímat k nim stanovisko
- získali pozitivní postoj k přírodě
- porozuměli základním ekologickým souvislostem
- byli schopni posoudit význam a vliv chemických látek používaných v oboru z hlediska nebezpečnosti a vlivu na živé organismy
- uplatňovali zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví
- získali motivaci k celoživotnímu vzdělávání v přírodovědné oblasti

Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, diskuse, práce s učebnicí, používají se didaktické pomůcky, informační a komunikační technologie, video. Dle možností jsou v průběhu studia uskutečňovány exkurze, např. do Národního muzea, Spalovny Malešice či sběrného dvora. Při výuce se používají odborné časopisy a knihy, ze kterých se žáci učí vyhledávat a srovnávat informace. Je kladen důraz na týmovou práci při zpracování žákovských projektů i na samostatnou práci při získávání nových informací z prostředků informačních technologií.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáků se řídí klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu školy. Při hodnocení žáků je kladen důraz na hloubku porozumění učivu, aktivitu žáka v hodinách, schopnost samostatného myšlení při řešení zadaného úkolu a schopnost aplikovat základní poznatky do složitějších postupů a úkolů. Znalosti žáků jsou ověřovány při ústním a písemném zkoušení dílčím i souhrnném. Žáci jsou klasifikováni známkou, která je podpořena slovním – ústním hodnocením.

Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
 - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
RVP
- Komunikativní kompetence
 - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
RVP
 - účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje
RVP
- Personální a sociální kompetence
 - ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
RVP
 - adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní

RVP

- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí

RVP

- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku

RVP

- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností

RVP

- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly

RVP

- podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých

RVP

- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým

RVP

1. ročník

Garant předmětu: Ing. Věra Jermářová, 2 týdne, P

Obecná chemie

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • dokáže porovnat fyzikální a chemické vlastnosti různých látek • popíše stavbu atomu, vznik chemické vazby • zná názvy, značky a vzorce vybraných chemických prvků a sloučenin • popíše charakteristické vlastnosti nekovů, kovů a jejich umístění v periodické soustavě prvků • popíše základní metody oddělování složek ze směsí a jejich využití v praxi • vyjádří složení roztoku a připraví roztok požadovaného složení • vysvětlí podstatu chemických reakcí a zapíše jednoduchou chemickou reakci chemickou rovnicí • provádí jednoduché chemické výpočty, které lze využít v odborné praxi	- chemické látky a jejich vlastnosti - směsi a roztoky - částicové složení látek, atom, molekula - periodická soustava prvků - chemická vazba - chemické prvky, sloučeniny - chemická symbolika - chemické reakce, chemické rovnice - výpočty v chemii

Anorganická chemie

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • vysvětlí vlastnosti anorganických látek • tvoří chemické vzorce a názvy anorganických sloučenin • charakterizuje vybrané prvky a anorganické sloučeniny a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí	- anorganické látky, oxidy, hydroxidy, kyseliny, soli - názvosloví anorganických sloučenin - vybrané prvky a anorganické sloučeniny v běžném životě a v odborné praxi - ochrana člověka za mimořádných okolností

1. ročník

Organická chemie

Dotace učebního bloku: 16

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - charakterizuje základní skupiny uhlovodíků a jejich vybrané deriváty a tvoří jednoduché chemické vzorce a názvy - uvede významné zástupce jednoduchých organických sloučenin a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí	- vlastnosti atomu uhlíku - základ názvosloví organických sloučenin - organické sloučeniny v běžném životě a odborné praxi

Biochemie

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - charakterizuje biogenní prvky a jejich sloučeniny - charakterizuje nejdůležitější přírodní látky - popíše vybrané biochemické děje	- chemické složení organismů - přírodní látky, bílkoviny, sacharidy, lipidy, nukleové kyseliny, biokatalyzátory - biochemické děje

Základy biologie

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - charakterizuje názory na vznik a vývoj života na Zemi - vyjádří vlastními slovy základní vlastnosti živých soustav - popíše buňku jako základní stavební a funkční jednotku života - vysvětlí rozdíl mezi prokaryotickou a eukaryotickou buňkou - charakterizuje rostlinnou a živočišnou buňku a uvede rozdíly - uvede základní skupiny organismů a porovná je - objasní význam genetiky - popíše stavbu lidského těla a vysvětlí funkci orgánů a orgánových soustav - vysvětlí význam zdravé výživy a uvede principy zdravého životního stylu - uvede příklady bakteriálních, virových a jiných onemocnění a možnosti prevence	- vznik a vývoj života na Zemi - vlastnosti živých soustav - typy buněk - dědičnost a proměnlivost - rozmanitost organismů a jejich charakteristika - biologie člověka - zdraví a nemoc

Ekologie

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - vysvětlí základní ekologické pojmy - charakterizuje abiotické (sluneční záření, atmosféra, pedosféra, hydrosféra) a biotické faktory prostředí (populace, společenstva, ekosystémy) - charakterizuje základní vztahy mezi organismy ve společenstvu - uvede příklad potravního řetězce - popíše podstatu koloběhu látek v přírodě z hlediska látkového a energetického - charakterizuje různé typy krajiny a její využívání člověkem	- základní ekologické pojmy - ekologické faktory prostředí - potravní řetězce - koloběh látek v přírodě a tok energie - typy krajiny

1. ročník

Člověk a životní prostředí

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - popíše historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody - hodnotí vliv různých činností člověka na jednotlivé složky životního prostředí - charakterizuje působení životního prostředí na člověka a jeho zdraví - charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti, posoudí vliv jejich využívání na prostředí - popíše způsoby nakládání s odpady - charakterizuje globální problémy na Zemi - uvede základní znečišťující látky v ovzduší, ve vodě a v půdě a vyhledá informace o aktuální situaci - uvede příklady chráněných území v ČR a v regionu - uvede základní ekonomické, právní a informační nástroje společnosti na ochranu přírody a prostředí - vysvětlí udržitelný rozvoj jako integraci environmentálních, ekonomických, technologických a sociálních přístupů k ochraně životního prostředí - zdůvodní odpovědnost každého jedince za ochranu přírody, krajiny a životního prostředí - na konkrétním příkladu z občanského života a odborné praxe navrhne řešení vybraného environmentálního problému	- vzájemné vztahy mezi člověkem a životním prostředím - dopady činnosti člověka na životní prostředí - přírodní zdroje energie a surovin - negativní vlivy na prostředí – odpady, chemizace,... - globální problémy - ochrana přírody a krajiny - nástroje společnosti na ochranu životního prostředí - zásady udržitelného rozvoje - odpovědnost jedince za ochranu přírody a životního prostředí

6.3.2 Fyzika

1. ročník

2. ročník

3. ročník

1

Mgr Dana Hnilicova

Charakteristika předmětu

Fyzika přispívá k hlubšímu a komplexnímu pochopení přírodních jevů a zákonů, k formování žádoucích vztahů k přírodnímu prostředí a umožňuje žákům proniknout do dějů, které probíhají v přírodě. Cílem je především naučit žáky využívat přírodovědných poznatků v profesním i občanském životě, klást si otázky o okolním světě a vyhledávat k nim relevantní, na důkazech založené odpovědi.

Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
 - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
RVP
 - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí
RVP
- Komunikativní kompetence
 - vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat
RVP
 - účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje
RVP

- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
RVP
- Personální a sociální kompetence
 - mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti
RVP
 - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
RVP
 - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
RVP
 - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
RVP
 - podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých
RVP
 - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým
RVP

2. ročník

Garant předmětu: Mgr Dana Hnilicova, 1 týdně, P

Mechanika

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • rozliší druhy pohybů a řeší jednoduché úlohy na pohyb hmotného bodu • určí síly, které působí na tělesa, a popíše, jaký druh pohybu tyto síly vyvolají • určí mechanickou práci a energii při pohybu tělesa působením stálé síly • vysvětlí na příkladech platnost zákona zachování mechanické energie • určí výslednici sil působících na těleso • aplikuje Pascalův a Archimédův zákon při řešení úloh	- pohyby přímočaré, pohyb rovnoměrný po kružnici - Newtonovy pohybové zákony, síly v přírodě, gravitace - mechanická práce a energie - posuvný a otáčivý pohyb, skládání sil - tlakové síly a tlak v tekutinách

Termika

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • vysvětlí význam teplotní roztažnosti látek v přírodě a v technické praxi • vysvětlí pojem vnitřní energie soustavy (tělesa) a způsoby její změny • popíše principy nejdůležitějších tepelných motorů • popíše přeměny skupenství látek a jejich význam v přírodě a v technické praxi	- teplota, teplotní roztažnost látek - teplo a práce, přeměny vnitřní energie tělesa - tepelné motory - struktura pevných látek a kapalin, přeměny skupenství

2. ročník

Elektřina a magnetismus

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - popíše elektrické pole z hlediska jeho působení na bodový elektrický náboj - řeší úlohy s elektrickými obvody s použitím Ohmova zákona - popíše princip a použití polovodičových součástek s přechodem PN - určí magnetickou sílu v magnetickém poli vodiče s proudem - popíše princip generování střídavých proudů a jejich využití v energetice	elektrický náboj tělesa, elektrická síla, elektrické pole, kapacita vodiče - elektrický proud v látkách, zákony elektrického proudu, polovodiče - magnetické pole, magnetické pole elektrického proudu, elektromagnetická indukce - vznik střídavého proudu, přenos elektrické energie střídavým proudem

Vlnění a optika

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - rozdělí základní druhy mechanického vlnění a popíše jejich šíření - charakterizuje základní vlastnosti zvuku - chápe negativní vliv hluku a zná způsoby ochrany sluchu - charakterizuje světlo jeho vlnovou délkou a rychlostí v různých prostředích - řeší úlohy na odraz a lom světla - řeší úlohy na zobrazení zrcadly a čočkami - vysvětlí optickou funkci oka a korekci jeho vad - popíše význam různých druhů elektromagnetického záření	- mechanické kmitání a vlnění - zvukové vlnění - světlo a jeho šíření - zrcadla a čočky, oko - druhy elektromagnetického záření, rentgenové záření

Fyzika atomu

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - popíše strukturu elektronového obalu atomu z hlediska energie elektronu - popíše stavbu atomového jádra a charakterizuje základní nukleony - vysvětlí podstatu radioaktivity a popíše způsoby ochrany před jaderným zářením - popíše princip získávání energie v jaderném reaktoru	model atomu, laser - nukleony, radioaktivita, jaderné záření - jaderná energie a její využití

Vesmír

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - charakterizuje Slunce jako hvězdu - popíše objekty ve sluneční soustavě - zná příklady základních typů hvězd	model atomu, laser - nukleony, radioaktivita, jaderné záření - jaderná energie a její využití

6.4 Matematické vzdělávání

Charakteristika oblasti

Matematické vzdělávání v odborném školství je důležitou součástí kurikula, neboť v řadě oborů vzdělávání plní kromě funkce všeobecně vzdělávací i funkci průpravnou pro odbornou složku vzdělávání.

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

6.4.1 Matematika

1. ročník	2. ročník	3. ročník
1	1 1/2	1 1/2
Mgr. Miroslava Janovová	Mgr. Miroslava Janovová	Mgr. Miroslava Janovová

Charakteristika předmětu

Výsledky vzdělávání a učivo v předmětu Matematika prezentují v odborném školství základ matematického vzdělávání pro daný stupeň vzdělání.

Vzdělávání v předmětu Matematika směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- využívat matematických poznatků v praktickém životě v situacích, které souvisejí s matematikou;
- efektivně numericky počítat, používat a převádět jednotky (délky, hmotnosti, času, objemu, povrchu, rovinného úhlu, rychlosti, měny pod.);
- matematizovat jednoduché reálné situace, užívat matematický model a vyhodnotit výsledek řešení vzhledem k realitě;
- zkoumat a řešit problémy;
- orientovat se v matematickém textu a porozumět zadání matematické úlohy, kriticky vyhodnotit informace kvantitativního charakteru získané z různých zdrojů – grafů, diagramů a tabulek, správně se matematicky vyjadřovat.

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

- pozitivní postoj k matematickému vzdělávání;
- motivaci k celoživotnímu vzdělávání;
- důvěru ve vlastní schopnosti, vytrvalost, houževnatost a kritičnost.

Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
 - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
RVP
 - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
RVP
 - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
RVP
 - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
RVP
- Kompetence k řešení problémů
 - porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky
RVP
 - uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace
RVP
 - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
RVP
 - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
RVP

- Komunikativní kompetence
 - vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat
RVP
 - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
RVP
- Personální a sociální kompetence
 - mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí
RVP
 - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
RVP
 - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
RVP
 - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým
RVP
- Občanské kompetence a kulturní povědomí
 - jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
RVP
 - jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie
RVP
- Matematické kompetence
 - správně používat a převádět běžné jednotky
RVP
 - používat pojmy kvantifikujícího charakteru
RVP
 - provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy
RVP
 - nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je popsat a využít pro dané řešení
RVP
 - číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)
RVP
 - aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru
RVP
 - aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích
RVP *aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích i pracovních situacích*

1. ročník

1. ročník

Garant předmětu: Mgr. Miroslava Janovová, 1 týdně, P

Operace s čísly

Dotace učebního bloku: 19

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - rozlišuje číselné obory N, Z, Q, R. <i>rozlišuje číselné obory N, Z, Q, R.</i> - provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly - provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly - provádí aritmetické operace s reálnými čísly - porovnává reálná čísla, určí vztahy mezi reálnými čísly - používá různé zápisy reálného čísla - určí řád čísla - zaokrouhlí desetinné číslo - znázorní reálné číslo na číselné ose - zapiše a znázorní interval - provádí, znázorní a zapiše operace s intervaly a číselnými množinami (sjednocení, průnik) - určí druhou a třetí mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulatoru - řeší praktické úlohy z oboru za pomoci trojčlenky a s využitím procentového počtu - provádí početní výkony s mocninami s celočíselným mocnitelem - orientuje se v základních pojmech finanční matematiky: změny cen zboží, směna peněz, úrok, úročení, spoření, úvěry, splátky úvěrů - provádí výpočty jednoduchých finančních záležitostí: změny cen zboží, směna peněz, úrok - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací - provádí operace s mnohočleny (sčítání, odčítání, násobení) a výrazy - modeluje reálné situace užitím výrazů, zejména z oblasti oboru vzdělávání - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	- číselný obor R - aritmetické operace v číselných oborech R - interval jako číselné množiny - operace s číselnými množinami - různé zápisy reálného čísla - užití procentového počtu - mocniny s celočíselným mocnitelem - odmocniny - základy finanční matematiky - slovní úlohy

1. ročník

Planimetrie

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • užívá pojmy a vztahy: bod, přímka, rovina, odchylka dvou přímek, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek, úsečka a její délka, úhel a jeho velikost • graficky změní velikost úsečky v daném poměru • rozliší shodné a podobné trojúhelníky a své tvrzení zdůvodní užitím vět o shodnosti a podobnosti trojúhelníků • graficky rozdělí úsečku v daném poměru • určí různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků a z daných prvků určí jejich obvod a obsah • určí obvod a obsah kruhu • určí vzájemnou polohu přímky a kružnice • určí obvod a obsah složených rovinných obrazců • užívá jednotky délky a obsahu, provádí převody jednotek délky a obsahu • při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	- planimetrické pojmy - polohové vztahy rovinných útvarů - metrické vlastnosti rovinných útvarů - trojúhelníky - kružnice, kruh a jejich části - rovinné útvary – konvexní a nekonvexní - mnohoúhelníky, pravidelné mnohoúhelníky - složené útvary

Goniometrie a trigonometrie

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku a věty Pythagorovy • užívá pojmy úhel a jeho velikost • vyjádří poměr stran v pravoúhlém trojúhelníku jako $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\tan \alpha$ • určí hodnoty $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\tan \alpha$ pro hodnoty $0^\circ < \alpha < 90^\circ$ pomocí kalkulačky • řeší praktické úlohy s použitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku • používá jednotky délky a provádí převody jednotek délky • při řešení úloh účelně používá digitální technologie a zdroje informací	- goniometrické funkce $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\tan \alpha$ v intervalu $0^\circ < \alpha < 90^\circ$ - trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku - slovní úlohy

2. ročník

Garant předmětu: Mgr. Miroslava Janovová, 1 1/2 týdně, P

2. ročník

Algebraické výrazy

Dotace učebního bloku: 24

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • provádí operace s číselnými výrazy • určí definiční obor lomeného výrazu • provádí operace s mnohočleny (sčítání, odčítání, násobení) a lomenými výrazy • rozloží mnohočlen na součin a užívá vztahy pro druhou mocninu dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin • určí hodnotu výrazu • modeluje reálné situace užitím výrazů, zejména z oblasti oboru vzdělávání • na základě zadanych vzorců určí: výsledné částky při spoření, splátky úvěrů • interpretuje výrazy, zejména z oblasti oboru vzdělávání • při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	- číselné výrazy - mnohočleny - lomené výrazy - algebraické výrazy - hodnota výrazu - definiční obor lomeného výrazu - slovní úlohy

Rovnice a nerovnice, soustavy

Dotace učebního bloku: 26

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • řeší lineární rovnice o jedné neznámé v množině $\mathbb{R}$ • řeší v $\mathbb{R}$ soustavy lineárních rovnic • řeší v $\mathbb{R}$ lineární nerovnice o jedné neznámé a jejich soustavy • vyjádří neznámou ze vzorce • užije řešení rovnic, nerovnic a jejich soustav k řešení reálných úloh • při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	- lineární rovnice a nerovnice s jednou neznámou - soustavy lineárních rovnic a nerovnic - rovnice s neznámou ve jmenovateli - vyjádření neznámé ze vzorce - slovní úlohy

3. ročník

Garant předmětu: Mgr. Miroslava Janovová, 1 1/2 týdně, P

3. ročník

Výpočet povrchů a objemů těles

Dotace učebního bloku: 23

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - určuje vzájemnou polohu bodů a přímek, bodů a rovin, dvou přímek a přímek a rovin - určuje vzdálenost bodů, přímek a rovin v prostoru - určuje odchylku dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin v prostoru - rozdělí tělesa: krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel, koule, polokoule, kulová úseč, kulová vrstva - určí povrch a objem tělesa: krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel a koule - využívá trigonometrii při výpočtu povrchu a objemu těles - využívá síť tělesa při výpočtu povrchu a objemu tělesa - aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách, zejména z oblasti v oboru vzdělávání - užívá jednotky délky, obsahu, objemu - provádí převody jednotek - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	- polohové vztahy prostorových útvarů - metrické vlastnosti prostorových útvarů - tělesa a jejich sítě - složená tělesa - výpočet povrchu a objemu těles, složených těles

Funkce a jejich průběh

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - podle funkčního předpisu sestaví tabulku a sestaví graf funkce - určí, kdy funkce roste, klesá, je konstantní; rozlišuje jednotlivé druhy funkcí, určí jejich definiční obor a obor hodnot - určí průsečíky grafu funkce s osami souřadnic - v úlohách přiřadí předpis funkce ke grafu a naopak - řeší reálné problémy s použitím uvedených funkcí - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	- základní pojmy: pojem funkce, definiční obor funkce, obor hodnot funkce, graf funkce - vlastnosti funkce - druhy funkcí: přímá a nepřímá úměrnost, lineární funkce, kvadratická funkce - slovní úlohy

Pravděpodobnost v praktických úlohách

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - užije s porozuměním pojmy: náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu - určí pravděpodobnost náhodného jevu v jednoduchých případech - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací - užije s porozuměním pojmy: náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev	- náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu - náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev - výpočet pravděpodobnosti náhodného jevu

Práce s daty

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - užívá pojmy: statistický soubor, znak, četnost, relativní četnost a aritmetický průměr - porovnává soubory dat - interpretuje údaje vyjádřené v diagramech, grafech a tabulkách - určí aritmetický průměr - určí četnost a relativní četnost znaku - čte, vyhodnotí a sestaví tabulky, diagramy a grafy se statistickými údaji - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	- statistický soubor a jeho charakteristika - četnost a relativní četnost znaku - aritmetický průměr - statistická data v grafech a tabulkách

6.5 Vzdělávání pro zdraví

Charakteristika oblasti

Oblast vzdělávání pro zdraví si klade za cíl vybavit žáky znalostmi a dovednostmi potřebnými k preventivní a aktivní péči o zdraví a bezpečnost, a tak rozvinout a podpořit jejich chování a postoje ke zdravému způsobu života a celoživotní odpovědnosti za své zdraví. Vede žáky k tomu, aby znali potřeby svého těla v jeho biopsychosociální jednotě a rozuměli tomu, jak působí výživa, životní prostředí, dodržování hygieny, pohybové aktivity, pozitivní emoce, překonávání negativních emocí a stavů, jednostranné činnosti, disharmonické mezilidské vztahy a jiné vlivy na zdraví. Důraz se klade na výchovu proti závislostem (na alkoholu, tabákových výrobcích, drogách, hracích automatech, počítačových hrách atd.), proti médii vnucovanému ideálu tělesné krásy a výchovu k odpovědnému přístupu k sexu. Do této oblasti jsou zahrnuty i znalosti a dovednosti potřebné pro ochranu a obranu člověka za mimořádných událostí.

6.5.1 Tělesná výchova

1. ročník	2. ročník	3. ročník
1	1	1
Ivana Skůpová	Ivana Skůpová	Ivana Skůpová

Charakteristika předmětu

Učivo předmětu vychází z oblasti RVP – Vzdělávání pro zdraví.

Obsahem výuky jsou teoretické znalosti a praktické dovednosti, které jsou rozděleny do základních tematických celků: lehká atletika, sportovní a pohybové hry, úpoly a gymnastika. V 1. ročníku je osvojeno základní učivo a dovednosti všech těchto tematických celků a ve vyšších ročnících je dle pohybové úrovně a zaměření žáků učivo a dovednosti dále rozšiřováno a zdokonalováno.

Učivo je shodné pro dívky i hochy, rozdíl je pouze ve sportovních hrách, kde mají hoši zařazen navíc fotbal a v gymnastice, ve které je pro dívky navíc moderní gymnastika a tanec.

Netradiční sporty, bruslení a plavání jsou zařazovány dle podmínek a zájmu žáků.

Cvičení průpravná, kondiční, kompenzační, koordinační, protahovací a relaxační jsou součástí všech tematických celků a prolínají se celým učivem stejně jako teoretické poznatky z tělesné výchovy a sportu.

Samostatný celek tvoří výuka první pomoci, která je zařazena v 1. ročníku.

Lyžování je dle podmínek realizováno formou týdenního kurzu.

Turistika a pobyt v přírodě se uskutečňuje jednorázovou celodenní akcí.

Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
 - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
RVP
- Kompetence k řešení problémů
 - porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky
RVP

- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
RVP
- Personální a sociální kompetence
 - stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
RVP
 - mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí
RVP
 - posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
RVP
 - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
RVP
 - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
RVP
 - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
RVP
 - podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých
RVP
 - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým
RVP
- Občanské kompetence a kulturní povědomí
 - jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie
RVP
 - uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních
RVP

1. ročník

Garant předmětu: Ivana Skúpová, 1 týdně, P

1. ročník

Teoretické poznatky, pohybové dovednosti, tělesná cvičení

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu - volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat - uplatňuje zásady sportovního tréninku - dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem - dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích	Teoretické poznatky, pohybové dovednosti, tělesná cvičení - odborné názvosloví - význam pohybu pro zdraví - výstroj, výzbroj, údržba - zásady sportovního tréninku - prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti - technika a taktika - zásady chování a jednání v různém prostředí Pohybové dovednosti, tělesná cvičení: - pořadová, všestranně rozvíjející - kondiční, koordinační - kompensační, relaxační aj.

První pomoc, hygiena a bezpečnost

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě i jiným - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách	- poskytnutí první pomoci - úrazy a náhlé zdravotní příhody - prevence úrazů a nemocí - hygiena a bezpečnost (vhodné oblečení - cvičební úbor a obutí)

Lehká atletika

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost - využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti - dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji - pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu - ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy	- svalová síla, rychlost, vytrvalost - obratnost, koordinace, rovnováha - flexibilita, pohyblivost - běžecská abeceda, starty, štafetový běh - skok daleký, vysoký - hody, vrh koulí - regenerace a kompenzace Testování tělesné zdatnosti: motorické testy

Sportovní a pohybové hry

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - řídí se pravidly jednotlivých her - ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva - komunikuje při pohybových činnostech - dodržuje smluvené signály, vhodně používá odbornou terminologii - dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání	- fotbal, přehazovaná, volejbal, florbal, badminton, basketbal, tenis, stolní tenis - doplňkové hry: házená, frisbee, disgolf, ringo, softbal, nohejbal, touch rugby - komunikace, sociální soudržnost - pravidla her, závodů a soutěží

Gymnastika

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - osvojí si zásady správného držení těla a chůze - je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy - je schopen sladit pohyb s hudbou - dovede posoudit vliv médií a reklamy na životní styl jedince a na péči o své zdraví	- gymnastika: cvičení s náčiním, cvičení na nářadí, šplh - rytmická gymnastika: pohybové, kondiční a taneční činnosti s hudebním a rytmickým doprovodem - mediální obraz krásy lidské těla, komerční reklama

1. ročník

Úpoly

Dotace učebního bloku: 1

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • uplatňuje techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích, respektuje soupeře	- pády, základní sebeobrana

Plavání a bruslení

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • prokáže základní dovednosti plavání a bruslení	- adaptace na vodní prostředí, dva plavecké způsoby - dopomoc unavenému plavci, záchrana tonoucího - základy bruslení (na ledě, inline)

Turistika, sporty v přírodě

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • využívá různé formy turistiky	- orientace v krajině, orientační běh

Zdravotní tělesná výchova + zdravý životní styl

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví • zdůvodní význam zdravého životního stylu • popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus • orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejích alternativních směrech	- speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení - pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě - kontraindikované pohybové aktivity - Činitelé ovlivňující zdraví: životní styl, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování - rizikové faktory poškozující zdraví

2. ročník

Garant předmětu: Ivana Skůpová, 1 týdně, P

Teoretické poznatky, pohybové dovednosti, tělesná cvičení

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat • uplatňuje zásady sportovního tréninku • dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem • dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích • dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit	- výstroj, výzbroj, údržba - zásady sportovního tréninku - prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti - technika a taktika - zásady chování a jednání v různém prostředí Pohybové dovednosti, tělesná cvičení: • pořadová, všestranně rozvíjející • kondiční, koordinační • kompenzační, relaxační aj.

2. ročník

První pomoc, hygiena a bezpečnost

Dotace učebního bloku: 1

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě i jiným - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách	- poskytnutí první pomoci - úrazy a náhlé zdravotní příhody - prevence úrazů a nemocí - hygiena a bezpečnost (vhodné oblečení - cvičební úbor a obutí)

Lehká atletika

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost - využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti - dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji - pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu - ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy - dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců	- svalová síla, rychlost, vytrvalost - obratnost, koordinace, rovnováha - flexibilita, pohyblivost - běžecská abeceda, starty, štafetový běh - skok daleký, vysoký - hody, vrh koulí - regenerace a kompenzace Testování tělesné zdatnosti: motorické testy

Sportovní a pohybové hry

Dotace učebního bloku: 13

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - řídí se pravidly jednotlivých her - ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva - komunikuje při pohybových činnostech - dodržuje smluvené signály, vhodně používá odbornou terminologii - dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží, řeší problémy a rozhoduje - dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání	- fotbal, přehazovaná, volejbal, florbal, badminton, basketbal, tenis, stolní tenis - doplňkové hry: házená, frisbee, disgolf, ringo, softbal, nohejbal, touch rugby - kommunikace, sociální soudržnost - pravidla her, závodů a soutěží - rozhodování - zdroje informací

Gymnastika

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - osvojí si zásady správného držení těla a chůze - umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu)	- gymnastika: cvičení s náčiním, cvičení na nářadí, akrobacie - rytmická gymnastika: pohybové, kondiční a taneční činnosti s hudebním a rytmickým doprovodem

Úpoly

Dotace učebního bloku: 1

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: uplatňuje techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích, respektuje soupeře	pády, základní sebeobrana

Lyžování

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - řídí se zásadami chování a jednání v horském prostředí - prokáže základní dovednosti sjezdového lyžování, snowboardingu	- základy sjezdového lyžování - základy běžeckého lyžování - chování při pobytu v horském prostředí

2. ročník

Plavání a bruslení

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: prokáže základní dovednosti plavání a bruslení	- dva plavecké způsoby - určená vzdálenost plaveckým způsobem - základy bruslení (na ledě, inline)

Turistika, sporty v přírodě

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: využívá různé formy turistiky	příprava turistické akce

Zdravotní tělesná výchova + zdravý životní styl

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví - je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit - ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání uplatňuje osvojené způsoby relaxace	- speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení - pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě - kontraindikované pohybové aktivity - duševní zdraví a rozvoj osobnosti

3. ročník

Garant předmětu: Ivana Skúpová, 1 týdně, P

Teoretické poznatky, pohybové dovednosti, tělesná cvičení

Dotace učebního bloku: 1

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - uplatňuje zásady sportovního tréninku - dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem - dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích - dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit - navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí ho	- zásady sportovního tréninku - prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti - technika a taktika - zásady chování a jednání v různém prostředí Pohybové dovednosti, tělesná cvičení: - pořadová, všestranně rozvíjející - kondiční, koordinační - kompenzační, relaxační aj.

První pomoc, hygiena a bezpečnost

Dotace učebního bloku: 1

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě i jiným - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách	- poskytnutí první pomoci - úrazy a náhlé zdravotní příhody, včetně prevence

3. ročník

Lehká atletika

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti - dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji - pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu	- svalová síla, rychlost, vytrvalost - obratnost, koordinace, rovnováha - flexibilita, pohyblivost - běžecská abeceda, starty, štafetový běh - skok (daleký, vysoký), hody, vrhy - regenerace a kompenzace

Sportovní a pohybové hry

Dotace učebního bloku: 18

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - řídí se pravidly jednotlivých her - ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva - komunikuje při pohybových činnostech - dodržuje smluvené signály, vhodně používá odbornou terminologii - dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží, řeší problémy a rozhoduje	- fotbal, přehazovaná, volejbal, florbal, badminton, basketbal, tenis, stolní tenis - doplňkové hry: házená, frisbee, disgolf, ringo, softbal, nohejbal, touch rugby - komunikace, sociální soudržnost - pravidla her, závodů a soutěží - rozhodování - zdroje informací

Tance

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: je schopen sladit pohyb s hudbou	tance společenské a moderní

Zdravotní tělesná výchova + zdravý životní styl

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví - sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci, navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí jej	- speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení - pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě - kontraindikované pohybové aktivity - duševní zdraví a rozvoj osobnosti

6.6 Informatické vzdělávání

Charakteristika oblasti

Obecným cílem informatického vzdělávání je vést žáky ke schopnosti rozpoznávat informatické aspekty světa a využívat poznatky z informatiky k porozumění a uvažování o přirozených i umělých systémech a procesech, ke schopnosti řešit nejrůznější pracovní a životní situace, cílevědomě a systematicky volit a uplatňovat optimální postupy.

Výuka informatiky přispívá k hlubšímu a komplexnímu porozumění výpočetním zařízením a principům, na kterých fungují. Tím usnadňuje využití digitálních technologií v ostatních oborech a rozvoj uživatelských dovedností žáků vázaných na vzdělávací obsah těchto oborů.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- porozuměli základním pojmům a metodám informatiky jako vědního oboru a jeho uplatnění v ostatních vědních oborech a profesích;
- rozpoznávali a formulovali problémy s ohledem na jejich řešitelnost;
- získávali, zaznamenávali, uspořádávali, strukturovali, předávali data a informace;
- rozkládali systémy a procesy na části, odhalovali jejich vztahy a strukturu;
- byli schopni uplatnit algoritmický způsob myšlení při řešení problémů, vytvářeli a formulovali postupy a řešení, které lze přenechat k vykonání jinému člověku nebo stroji;

- vytvářeli formální popisy, modely a simulace skutečných situací i pracovních postupů;
- testovali, analyzovali, vyhodnocovali, porovnávali a vylepšovali navrhované i existující algoritmy, postupy nebo informatická řešení;
- rozuměli technickým základům digitálních technologií do té míry, aby byli schopni je efektivně a bezpečně používat a snadno se naučili používat nové;
- byli schopni využít digitální technologie při řešení problémů, které jsou příliš složité nebo rozsáhlé (pro člověka);
- dorozuměli se a spolupracovali s ostatními při dosahování společného cíle;
- neohrožovali svým chováním v digitálním prostředí sebe, druhé ani technologie samotné;
- uvědomovali si, že technologie ovlivňují společnost, a naopak chápali svou odpovědnost při používání technologií.

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

- otevřený i kritický postoj k digitálním technologiím a jejich využívání;
- motivaci k celoživotnímu učení;
- důvěru ve vlastní schopnosti a preciznost při práci;
- schopnost odhadnout, které úlohy jsou schopni řešit sami a u kterých si vyžádají pomoc odborníka;
- sebejistotu a vytrvalost při řešení obtížného či složitého problému;
- schopnost vypořádat se s otevřenými problémy a nejednoznačně zadanými úkoly.

Žáci mohou používat vhodná prostředí, pomůcky, ale i různé běžně dostupné nástroje, programy a technologie. S informatickými koncepty se seznamují prostřednictvím vlastní zkušenosti s řešením rozmanitých problémových situací. Setkávají se i se situacemi blízkými jejich životu a odborné praxi. Některé řeší s pomocí programování a technologií, některé bez nich. Charakteristickým znakem výuky je to, že žáci postup řešení aktivně hledají a testují ve skupinách nebo samostatně, není cílem postupovat pouze podle předem daných návodů.

6.6.1 Informatika a komunikace

1. ročník	2. ročník	3. ročník
1 1/2	1	1
Ing. Filip Škoda	Ing. Filip Škoda	Ing. Filip Škoda

Charakteristika předmětu

Cílem předmětu Informatika a komunikace je naučit žáky efektivně a bezpečně pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií. Přispívá k hlubšímu a komplexnímu porozumění výpočetním zařízením a principům, na kterých fungují. Žáci se naučí na uživatelské úrovni používat operační systém, kancelářský software a pracovat s aplikačním programovým vybavením jako je grafický software a software pro oblast 3D technologií. Charakterizuje počítačové sítě a internet. Značná pozornost je věnována bezpečnosti v digitálním prostředí, zejména ochraně digitální identity a změnám v technologiích ovlivňujících bezpečnost. Vede žáky ke kritickému myšlení. Žáci vyhotovují písemnosti spojené s obchodním a gastronomickým provozem. Žáci se seznámí s umělou inteligencí a jejím etickým využitím.

Žák zvládne vysvětlit, co je informační systém a co je databáze. Porovnává vybrané informační systémy z hlediska struktury a vzájemné provázanosti a uvede příklady informačních systémů ve svém oboru. Vyhledává specifické informace podle zadání. Specifikuje a stanoví požadavky na informační systém. Navrhne procesy zpracování dat a role jednotlivých uživatelů.

Žák se naučí určit, zda je daný postup algoritmem, a vysvětlit daný algoritmus nebo program. Dále rozdělí problém na menší části, rozhodne, které části je vhodné řešit algoritmicky, a své rozhodnutí zdůvodní. Hodnotí algoritmy podle různých hledisek, porovná je a vybere pro řešený problém ten nejvhodnější. Používá základní programové konstrukce.

Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
 - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání

RVP

- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
RVP
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
RVP
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí
RVP
- Kompetence k řešení problémů
 - porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky
RVP
 - uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace
RVP
 - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
RVP
- Komunikativní kompetence
 - zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty
RVP
- Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám
 - mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám
RVP
- Matematické kompetence
 - číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)
RVP
- Digitální kompetence
 - ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje
RVP *ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje*
 - získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu;
RVP *získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu*
 - vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků;
RVP *vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků*
 - navrhuje prostřednictvím digitálních technologií taková řešení, která mu pomohou vylepšit postupy či technologie či jejich části; dokáže poradit ostatním s běžnými technickými problémy;
RVP *navrhuje prostřednictvím digitálních technologií taková řešení, která mu pomohou vylepšit postupy či technologie či jejich části; dokáže poradit ostatním s běžnými technickými problémy*

- vyrovnává se s proměnlivostí digitálních technologií a posuzuje, jak vývoj technologií ovlivňuje společnost, osobní a pracovní život jedince a životní prostředí, zvažuje rizika a přínosy;
RVP *vyrovnává se s proměnlivostí digitálních technologií a posuzuje, jak vývoj technologií ovlivňuje společnost, osobní a pracovní život jedince a životní prostředí, zvažuje rizika a přínosy*
- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým.
RVP *předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým*

Odborné kompetence

- Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
 - znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence

1. ročník

Garant předmětu: Ing. Filip Škoda, 1 1/2 týdně, P

Úvod do předmětu

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
	• provozní řád počítačových učeben • ochrana a bezpečnost zdraví při práci s PC • aktivace uživatelského účtu a Office 365 • Ergonomie pracoviště

Data, informace a modelování

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • uvede příklady dat, která ho obklopují a která mu mohou pomoci lépe se orientovat v jeho oboru • posuzuje množství informace podle úbytku možností, interpretuje získané výsledky a závěry, vyslovuje předpovědi na základě dat, uvažuje při tom omezení použitých modelů • porovná různé způsoby kódování z různých hledisek a vysvětlí proces a úskalí digitalizace • formuluje problém a požadavky na jeho řešení, získává potřebné informace, posuzuje jejich využitelnost a dostatek (úplnost) vzhledem k řešenému problému, používá systémový přístup k řešení problémů, pro řešení problému sestaví model • převede data z jednoho modelu do jiného, najde nedostatky daného modelu a odstraní je, porovná různé modely s ohledem na užitečnost pro řešení daného problému	Data a informace • interpretace dat • informace a množství informace v datech • chyby v datech • kódování informací a dat • záznam, přenos a distribuce dat a informací v digitální podobě • datové formáty, kódování různých formátů dat (např. text, obraz, zvuk, video) • model jako zjednodušení reality (např. schéma, graf, diagram, pojmová a myšlenková mapa)

1. ročník

Digitální technologie

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - identifikuje v historii vývoje hardwaru i softwaru zlomové události, ukáže, které koncepty se nemění a které ano - vysvětlí, jakým způsobem pracuje počítač s daty - rozumí fungování hardwaru natolik, aby ho mohl efektivně a bezpečně používat a snadno se naučil používat nový - popíše, jakým způsobem operační systém zajišťuje své hlavní úkoly - rozpozná různé druhy paměťových úložišť, nastavuje sdílení a zálohování dat - na základě porozumění fungování softwaru efektivně a bezpečně využívá různá uživatelská prostředí	Hardware - zlomové události a technologie v historii a jejich vliv na obor, trh práce a společnost - současná výpočetní zařízení, jejich technické parametry, základní komponenty - připojitelné periferie, zobrazovací zařízení, vstupní/výstupní zařízení, rozhraní a konektory Software - souborový systém a paměťová úložiště - zařízení s operačním systémem - zařízení s vestavěnými systémy Umělá inteligence a strojové učení

Aplikační software a jeho využití pro odborné činnosti

Dotace učebního bloku: 16

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle	- textový procesor MS Word - software pro tvorbu prezentací MS Power-point - tabulkový procesor MS Excel

Písemná komunikace, využití techniky v komunikaci

Dotace učebního bloku: 17

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - píše na klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou v přiměřené rychlosti a přesnosti - vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním a gastronomickým provozem věcně, jazykově a formálně správně, ve shodě s normalizovanou úpravou písemností	- využití techniky v komunikaci - základy psaní na klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou - úprava písemností - online komunikace, prezentace a nové technologie - pravidla pro komunikaci na webových stránkách a online prostředí

2. ročník

Garant předmětu: Ing. Filip Škoda, 1 týdně, P

Počítačové sítě a síťové služby

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - porovná jednotlivé způsoby propojení počítačů, charakterizuje počítačové sítě a internet, vysvětlí, pomocí čeho a jak je komunikace mezi jednotlivými zařízeními v síti zajištěna - rozumí fungování sítí natolik, aby je mohl bezpečně a efektivně používat	- typy, vlastnosti různých sítí, internet věcí - propojení počítačových sítí - aktivní prvky počítačových sítí - principy fungování webu a cloudových služeb

2. ročník

Bezpečnost v digitálním prostředí

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - rozumí fungování sítí natolik, aby je mohl bezpečně a efektivně používat - identifikuje a řeší technické problémy vznikající při práci s digitálními zařízeními, poradí druhým při řešení typických závad - chrání digitální zařízení, digitální obsah i osobní údaje v digitálním prostředí před poškozením, přepisem/změnou či zneužitím, reaguje na změny v technologiích ovlivňujících bezpečnost - s vědomím souvislostí fyzického a digitálního světa vytváří, spravuje a chrání jednu či více digitálních identit, kontroluje svou digitální stopu, ať už ji vytváří sám, nebo někdo jiný, v případě potřeby dokáže používat služby internetu anonymně - v případě personalizovaného obsahu dokáže identifikovat obsah generovaný algoritmy doporučovací systémů (např. rabbit hole)	- způsoby útoků na technologie, základní prvky ochrany (např. aktualizace softwaru, antivir, firewall, VPN, šifrování) - sociotechnické metody útoků na uživatele, bezpečné chování a nastavení prostředí (např.: práce s hesly, více faktorová autentizace, zálohování dat) - digitální identita, elektronický podpis, eGovernment a státní informační systémy - digitální stopa – vědomá a nevědomá, logy, metadata, cookies a narušení soukromí při využívání technologií - sledování uživatele, algoritmy sociálních sítí a personalizace obsahu, doporučovací systémy

Aplikační software

Dotace učebního bloku: 19

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle	- textový procesor MS Word - software pro tvorbu prezentací MS Power-point - tabulkový procesor MS Excel - grafický software - software pro oblast 3D technologií

3. ročník

Garant předmětu: Ing. Filip Škoda, 1 týdně, P

Informační systémy

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - vysvětlí, co je informační systém a co je databáze a k čemu slouží, porovnává vybrané informační systémy z hlediska struktury a vzájemné provázanosti, uvede příklady informačních systémů ve svém oboru - vyhledává pomocí uživatelského rozhraní a navigace v informačním systému specifické informace podle zadání - formuluje problém a požadavky na jeho řešení, specifikuje a stanoví požadavky na informační systém - navrhne procesy zpracování dat a roli/role jednotlivých uživatelů - navrhne a vytvoří strukturu vzájemného propojení tabulek - otestuje svoje řešení informačního systému se skupinou vybraných uživatelů, vyhodnotí výsledek testování, případně navrhne vylepšení, naplánuje kroky k plnému nasazení informačního systému do provozu, rozpozná chybový stav, zjistí jeho příčinu a navrhne způsob jeho odstranění	Informační systémy - informační systém – data, jejich struktura a vazby, definované procesy, role uživatelů - informační systémy využívané v oboru Ukládání a zpracování dat - tabulka, její struktura – data, hlavička a legenda - řazení a filtrování velkých dat, rozpoznávání vzorů v datech, vizualizace dat Vývoj informačního systému - postup tvorby tabulky pro vlastní potřebu a pro potřeby týmu - návrh tabulky, atributy, identifikátor, číselník

3. ročník

Tvorba, testování a provoz software

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - určí, zda je daný postup algoritmem, vysvětlí daný algoritmus, program - rozdělí problém na menší části, rozhodne, které je vhodné řešit algoritmicky, své rozhodnutí zdůvodní, sestaví a zapíše algoritmy pro řešení problému - zobecní řešení pro širší třídu problémů, ověří správnost, najde a opraví případnou chybu v algoritmu - hodnotí algoritmy podle různých hledisek, porovná a vybere pro řešení problém ten nejvhodnější, vylepší algoritmus podle zvoleného hlediska - sestaví přehledný program v blokově orientovaném nebo textovém jazyce, program otestuje a optimalizuje - používá základní programové konstrukce	Návrh programu - zadání úlohy, vstup, výstup, podmínky řešení - rozdělení problému na části, identifikace návazností dat, opakujících se vzorů a míst pro rozhodování - pojem algoritmus, vlastnosti algoritmu, různé zápisy algoritmů Tvorba a vývoj programu - zápis algoritmu vhodnou formou (např. blokové schéma, přirozené a formální jazyky, skriptovací a programovací jazyk) - základní koncepce tvorby programů (např. proměnná a datový typ, řídicí příkazy, cykly) - volba nástroje podle zadání úlohy - návrh programu Testování programů - způsoby testování programu - druhy chyb, chybové hlášky Běh a provoz - verze programu, instalace a aktualizace programu - hlášení a evidence závad - náповěda a licence programu

Aplicační software

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle	- tabulkový procesor MS Excel - grafický software - software pro oblast 3D technologií

6.7 Ekonomické vzdělávání

Charakteristika oblasti

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

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

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

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

Oblast zahrnuje předmět Ekonomika.

6.7.1 Ekonomika

1. ročník	2. ročník	3. ročník
1	1	1 1/2
Ing. Filip Škoda	Ing. Filip Škoda	Ing. Filip Škoda

Charakteristika předmětu

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

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

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

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

Klíčové kompetence

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

- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí
RVP
- Personální a sociální kompetence
 - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
RVP
 - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
RVP
 - podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých
RVP
- Občanské kompetence a kulturní povědomí
 - jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
RVP
 - jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie
RVP
- Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám
 - mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám
RVP
 - mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze
RVP
 - mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady
RVP
 - umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání
RVP
 - vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle
RVP
 - znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků
RVP
 - 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
RVP

Odborné kompetence

- Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje
 - efektivně hospodařili se svými finančními prostředky
RVP
- Vykonávat obchodně – provozní aktivity
 - sestavovali kalkulace cen výrobků a služeb
RVP

- využívali marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků, využívali prostředků podpory prodeje
- RVP využívali marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků, využívali prostředky podpory prodeje

1. ročník

Garant předmětu: Ing. Filip Škoda, 1 týdně, P

Základní ekonomické pojmy

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • používá a aplikuje základní ekonomické pojmy	- potřeby, statky, služby - výroba, výrobní faktory - hospodářský proces

Základy tržní ekonomiky

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • chápe vztah nabídky a poptávky • vysvětlí co má vliv na cenu zboží	- trh a jeho fungování - nabídka, poptávka, zboží, cena - tržní subjekty - konkurence

Podnikání

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • dokáže popsat obchodní závod a vyjmenovat činnosti, které se v něm odehrávají • rozlišuje různé formy podnikání a vysvětlí jejich hlavní znaky • dokáže popsat rozdíly mezi podnikáním fyzických a právnických osob • orientuje se v živnostenském podnikání, člení živnosti, zná podmínky nutné k provozování živností • vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými obchodními společnostmi • na příkladu vysvětlí základní povinnosti podnikatele vůči státu	- obchodní závod a jeho činnosti - podnikání podle živnostenského zákona a zákona o obchodních korporacích - povinnosti podnikatele

Majetek firmy

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • rozlišuje jednotlivé druhy majetku	- struktura majetku - dlouhodobý majetek - oběžný majetek

2. ročník

2. ročník

Garant předmětu: Ing. Filip Škoda, 1 týdně, P

Hospodaření obchodního závodu

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - rozliší jednotliví druhy nákladů a výnosů - vypočítá výsledek hospodaření - řeší základní výpočty výsledku hospodaření - řeší jednoduché kalkulace a ceny - stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa a období - vysvětlí co má vliv na cenu zboží	- náklady - výnosy - výsledek hospodaření, zisk, ztráta - cena, druhy cen - metody tvorby ceny

Marketing

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - vybere vhodný propagační prostředek pro určitý produkt - použije vhodné nástroje na podporu prodeje - uvede základní portfolio marketingových nástrojů a jejich využití - volí a používá základní marketingové nástroje	- produkt - cena - distribuce - propagace (podpora prodeje, reklama, osobní prodej)

Podnikatelský záměr

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání	Učivo
	- hlavní části podnikatelského záměru - zakladatelský rozpočet

Pracovníci obchodního závodu

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti - popíše co má obsahovat pracovní smlouva - dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech - dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám	- hledání zaměstnání - vznik, změna, ukončení pracovního poměru - povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele - služby úřadu práce - nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace - druhy škod, předcházení škodám, odpovědnost za škodu

2. ročník

Odměňování pracovníků

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - vysvětlí proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění - vypočítá čistou mzdu - provede jednoduchý výpočet zdravotního a sociálního pojištění	- mzda, formy a složky mzdy - mzda časová a úkolová a jejich výpočty - sociální a zdravotní pojištění - produktivita práce

3. ročník

Garant předmětu: Ing. Filip Škoda, 1 1/2 týdně, P

Finanční gramotnost

Dotace učebního bloku: 18

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - dovede si zřídit peněžní účet, provést bezhotovostní platbu, sledovat pohyb peněz na svém účtu - orientuje se v platebním styku a smění peníze podle kurzovního lístku - vysvětlí co jsou kreditní a debetní karty a jejich klady a zápory - dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav (banka, pojišťovna) a na základě zjištěných informací posoudit, zda jsou konkrétní služby pro něho únosné (např. půjčka), nebo nutné a výhodné - charakterizuje jednotlivé druhy úvěrů a jejich zajištění - vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN a vyhledá aktuální výši úrokových sazeb na trhu - vysvětlí důsledky nesplácení úvěrů a navrhne možnosti řešení tíživé finanční situace své, či domácnosti - orientuje se v produktech pojišťovacího trhu a vybere nejvhodnější pojistný produkt s ohledem na své potřeby	- peníze, hotovostní a bezhotovostní platební styk - banky - služby peněžních ústavů - úvěrové produkty - úroková míra, RPSN - pojištění a pojistné produkty

Daně

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - charakterizuje jednotlivé daně a vysvětlí jejich význam daní pro stát - provede jednoduchý výpočet daní - vyhotoví daňové přiznání k dani z příjmů fyzických osob - vysvětlí zásady daňové evidence - vyhotoví a zkontroluje daňový doklad	- daně a daňová soustava - výpočet daní - přiznání k dani - zásady daňové evidence - daňové a účetní doklady

Národní hospodářství

Dotace učebního bloku: 15

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel a na příkladu ukáže jak se bránit jejím nepříznivým důsledkům - vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství	- členění národního hospodářství - hodnocení úrovně NH - inflace - státní rozpočet - souhrnné opakování k závěrečné zkoušce

6.8 Výroba pokrmů

Charakteristika oblasti

Žáci se seznamují s využitelností potravin pro technologické zpracování, s požadavky na jakost a skladování. Porozumí souvislosti mezi správnou výživou spojenou se zdravým životním stylem a předcházení nemocem. Cílem oblasti je poskytnout žákům základní poznatky a dovednosti v přípravě pokrmů od předběžné přípravy až k finálnímu výrobku dle zaměření oboru, seznamují se s klasickými i moderními technologickými postupy přípravy pokrmů teplé a studené kuchyně i různých nápojů. Jsou vedeni k uplatňování zásad racionální výživy a ke sledování trendů v gastronomii, získávají důležité návyky v oblasti hygieny a bezpečnosti práce v provozu společného stravování. Žáci se seznámí se základními druhy a využitím technického a technologického vybavení v gastronomických provozech.

Hlavním cílem oblasti je využívání teoretických poznatků a praktických dovedností pro přípravu pokrmů a nápojů. Ovládání způsobů přípravy běžných pokrmů české i zahraniční kuchyně s využitím moderních trendů v gastronomii. Používání technických a technologických zařízení ve výrobním středisku. Důsledné dodržování zásad BOZP, PO a HACCP. Při přípravě a dokončování pokrmů dodržovat technologické postupy, správně uchovávat pokrmy a při expedici dbát na estetické dohotovení pokrmů.

Tato oblast zahrnuje předměty Výroba pokrmů, Nauka o výživě, Provoz v gastronomii, Aplikovanou technologii a Odborný výcvik.

6.8.1 Kulinařská technologie

1. ročník	2. ročník	3. ročník
2	2	2
Mgr. Kateřina Mrvová	Mgr. Kateřina Mrvová	Mgr. Kateřina Mrvová

Charakteristika předmětu

Žáci se seznamují s využitelností potravin pro technologické zpracování, s požadavky na jakost a skladování. Porozumí souvislosti mezi správnou výživou spojenou se zdravým životním stylem a předcházení nemocem. Cílem okruhu je poskytnout žákům základní poznatky a dovednosti v přípravě pokrmů od předběžné přípravy až k finálnímu výrobku dle zaměření oboru, seznamují se s klasickými i moderními technologickými postupy přípravy pokrmů teplé a studené kuchyně i různých nápojů. Jsou vedeni k uplatňování zásad racionální výživy a ke sledování trendů v gastronomii, získávají důležité návyky v oblasti hygieny a bezpečnosti práce v provozu společného stravování. Žáci se seznámí se základními druhy a využitím technického a technologického vybavení v gastronomických provozech.

Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
 - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
RVP
 - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
RVP
 - uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace
RVP
 - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
RVP
 - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí

RVP

- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání

RVP

- Kompetence k řešení problémů

- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky

RVP

- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace

RVP

- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve

RVP

- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)

RVP

- Komunikativní kompetence

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

RVP

- účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje

RVP

- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty

RVP

- snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii

RVP

- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí

RVP

- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě)

RVP

- pochopit výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností

RVP

- Personální a sociální kompetence

- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek

RVP

- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí

RVP

- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní

RVP

- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí

RVP

- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku

RVP

- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
RVP
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
RVP
- podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých
RVP
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým
RVP
- Občanské kompetence a kulturní povědomí
 - jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
RVP
 - dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci
RVP
 - chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje
RVP
 - podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah
RVP
- Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám
 - mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám
RVP
 - vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle
RVP
 - znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků
RVP
 - 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
RVP
- Matematické kompetence
 - správně používat a převádět běžné jednotky
RVP
 - aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích
RVP *aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích i pracovních situacích*
- Digitální kompetence
 - ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje
RVP *ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje*

Odborné kompetence

- Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
 - dodržovali bezpečnost práce, chápali ji jako nedílnou součást péče o zdraví své, spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem

 RVP *dodržovali bezpečnost práce, chápali ji jako nedílnou součást péče o zdraví své, spolupracovníků i hostů jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem*
 - znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence

 RVP
 - osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik

 RVP *osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik*
 - byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázali první pomoc sami poskytnout

 RVP
- Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb
 - chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku

 RVP
 - dodržovali stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti

 RVP
 - dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana)

 RVP *dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, hosta)*
- Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje
 - znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení

 RVP *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

 RVP *zvažovali při plánování a posuzování určité činnosti možné náklady, výnosy, vliv na životní prostředí, sociální dopady*
 - nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

 RVP *nakládali se surovinami, materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí*
- Uplatňovat moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích
 - rozlišovali vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů

 RVP *rozlišovali potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností*
 - využívali vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu

 RVP
 - sestavovali menu, jídelní a nápojové listky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek

 RVP *sestavovali menu, jídelní a nápojové listky podle gastronomických pravidel*

- Ovládat technologii přípravy pokrmů včetně hygienických zásad
 - ovládali způsob přípravy běžných pokrmů ovládali technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní
RVP *ovládali technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní*
 - uplatňovali zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP
RVP
 - kontrolovali kvalitu, správně uchovávali pokrmy, esteticky dohotovovali a expedovali výrobky
RVP *kontrolovali kvalitu, správně uchovávali pokrmy, esteticky dohotovovali a expedovali výrobky*
 - objasnili a využívali kulinářské dovednosti
RVP
- Vykonávat obchodně – provozní aktivity
 - sjednávali odbyt výrobků a služeb, provádět vyúčtování
RVP *sjednávali odbyt výrobků, zboží a služeb*
 - připravili podklad pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu
RVP *připravili podklad pro nákup surovin a dalšího materiálu*
 - zkontrolovali deklarovaný druh surovin a gramáž
RVP
 - posoudili senzoricky nezávadnost a kvalitu služeb
RVP *posoudili senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin*
 - orientovali se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování
RVP
 - sestavovali kalkulace cen výrobků a služeb
RVP
 - sestavovali nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií
RVP *sestavovali nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií*
 - využívali marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků, využívali prostředků podpory prodeje
RVP *využívali marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků, využívali prostředky podpory prodeje*
 - vyhotovovali podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou
RVP

1. ročník

Garant předmětu: Mgr. Kateřina Mrvová, 2 týdně, P

BOZP

Dotace učebního bloku: 1

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • Dodržuje ustanovení týkající se BZOP	Dodržuje ustanovení týkající se BOZP při práci Při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy Uvede povinnosti pracovníka a zaměstnavatele v případě pracovního úrazu

1. ročník

Hygiena

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: Uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii	Uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii Popíše a rozdělí hygienu Vysvětlí účel kritických bodů

Závody společného stravování

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: Popíše význam společného stravování	Popíše význam společného stravování Rozdělí závody společného stravování Charakterizuje jednotlivá střediska Rozdělí výrobní střediska Vyjmenuje a popíše druhy skladů Uvede základní vybavení skladů Popíše mechanizaci ve skladu Způsoby manipulace se surovinami

Zařízení na mechanické zpracování potravin

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: Objasní princip strojů na škrábání kořenové zeleniny a brambor	Objasní princip strojů na škrábání brambor a kořenové zeleniny Popíše univerzální stroj a jeho přídatná zařízení Vyjmenuje a popíše druhy strojů na zpracování masa Vyjmenuje a popíše druhy jednoúčelové a víceúčelové stroje Charakterizuje podstatu funkcí používaných strojů Popíše manipulaci a údržbu se strojním zařízením Získá přehled o významu používaných strojích Vysvětlí nutnost dodržování BOZP při práci s mechanickým zařízením Samostatně vyhledává technické novinky na internetu

Příprava a předběžná úprava potravin

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů - rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin - uvede různé způsoby krájení potravin - Dodržuje ustanovení týkající se BZOP - Uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - Popíše význam společného stravování - Objasní princip strojů na škrábání kořenové zeleniny a brambor	příprava a předběžná úprava potravin Předběžná příprava potravin rostlinného původu a živočišného původu Krájení, mletí, drcení, kořenění Pojmenuje různé druhy koření a popíše jeho použití při přípravě jídel

Zařízení pro tepelnou úpravu

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: Charakterizuje tepelná zařízení a jeho využití v gastronomii	Charakterizuje tepelná zařízení a jeho využití v gastronomii Vysvětlí princip zařízení podle zdroje tepla Popíše význam zařízení pro tepelnou úpravu a rozdělí ho Popíše jednotlivé druhy zařízení Vysvětlí nutnost dodržování BOZP při práci

Zařízení pro uchování pokrmů a nápojů v teple

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: Charakterizuje význam uchování pokrmů a nápojů v teple	Charakterizuje význam uchování pokrmů a nápojů v teple Vyjmenuje a popíše jednotlivé druhy zařízení Vyjmenuje zařízení pro převoz pokrmů a nápojů a uvede nové druhy zařízení

1. ročník

Tepelné úpravy pokrmů

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít - uvede příklady pokrmů k jednotlivým úpravám - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů	Tepelné úpravy pokrmů -Vaření, zadělávání, dušení, pečení – různé způsoby, gratinování, smažení, tempurování, konfitování

Technologické postupy přípravy polévek

Dotace učebního bloku: 15

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - vysvětlí význam polévek - rozdělí a charakterizuje jednotlivé skupiny polévek - uvede dávkování jednotlivých druhů polévek a navrhne estetickou úpravu při expedici - popíše technologický postup různých druhů polévek	- význam, rozdělení, dávkování - vývary, hnědé polévky - vložky a zavářky do polévek - bílé polévky - speciální, studené, přesnídávkové, cizí národní polévky - technologické postupy jednotlivých skupin polévek

Technologické postupy přípravy omáček

Dotace učebního bloku: 15

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - vysvětlí význam omáček - rozdělí a charakterizuje jednotlivé skupiny omáček - popíše technologický postup různých druhů omáček	- význam, rozdělení - technologické postupy jednotlivých skupin omáček

Technologické postupy přípravy příloh k pokrmům

Dotace učebního bloku: 18

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - Objasní vhodnost jednotlivých příloh - popíše technologický postup různých druhů příloh	- význam, rozdělení, dávkování - technologické postupy jednotlivých skupin příloh k pokrmům

Technologické postupy přípravy bezmasých pokrmů

Dotace učebního bloku: 13

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: vysvětlí význam bezmasých jídel pro zdravou výživu	Vysvětlí význam bezmasých jídel pro zdravou výživu Popíše technologický postup různých druhů BP a uvede typické národní pokrmy

Chladicí a mrazicí zařízení

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: Charakterizuje význam chladicího a mrazicího zařízení	Charakterizuje význam chladicího a mrazicího zařízení Vajmenuje a popíše druhy a způsoby chlazení a mražení Objasní význam používání ekologicky a zdravotně nezávadných druhů chladiva

2. ročník

2. ročník

Garant předmětu: Mgr. Kateřina Mrvová, 2 týdně, P

Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - hovězího masa

Dotace učebního bloku: 14

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - vyhledává nové informace a nové trendy při kuchařském zpracování masa na Internetu - využívá znalostí o potravinách a vyzívě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů - dohotovuje a expeduje pokrmy - pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou - rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy masa z technologického hlediska – barva, tuk, množství vody, charakteristický zápach.... - volí vhodné části masa na jednotlivé úpravy pokrmů - popíše technologický postup přípravy tradičních pokrmů z masa - volí vhodnou přílohu k pokrmu	- charakteristika a technologické rozdělení masa - použití jednotlivých částí masa do různých pokrmů - práce s recepturami a předpisy - technologické postupy jednotlivých tradičních i moderních pokrmů

Technologické postupy přípravy telecího masa

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou - rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy masa z technologického hlediska – barva, tuk, množství vody, charakteristický zápach.... - volí vhodné části masa na jednotlivé úpravy pokrmů - popíše technologický postup přípravy tradičních pokrmů z masa - volí vhodnou přílohu k pokrmu - navrhne estetickou úpravu na talíři při expedici pokrmu	- charakteristika a technologické rozdělení masa - použití jednotlivých částí masa do různých pokrmů - technologické postupy jednotlivých tradičních i moderních pokrmů

Technologické postupy přípravy vepřového masa

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - dohotovuje a expeduje pokrmy - pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou - rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy masa z technologického hlediska – barva, tuk, množství vody, charakteristický zápach.... - volí vhodné části masa na jednotlivé úpravy pokrmů - popíše technologický postup přípravy tradičních pokrmů z masa - volí vhodnou přílohu k pokrmu	- charakteristika a technologické rozdělení masa - použití jednotlivých částí masa do různých pokrmů - technologické postupy jednotlivých tradičních i moderních pokrmů

2. ročník

Technologické postupy přípravy skopového, jehněčího, kůzlečího a králíčího masa

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • uvede typické národní pokrmy z masa • dohotovuje a expeduje pokrmy • pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou • rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy masa z technologického hlediska – barva, tuk, množství vody, charakteristický zápach.... • volí vhodné části masa na jednotlivé úpravy pokrmů • popíše technologický postup přípravy tradičních pokrmů z masa • volí vhodnou přílohu k pokrmu	- charakteristika a technologické rozdělení masa - použití jednotlivých částí masa do různých pokrmů - technologické postupy jednotlivých tradičních i moderních pokrmů

Technologické postupy přípravy pokrmů z mletého masa

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • volí vhodné části masa na jednotlivé úpravy pokrmů • popíše technologický postup přípravy tradičních pokrmů z masa • volí vhodnou přílohu k pokrmu	- charakteristika zpracování - dodržování hygienických předpisů - technologické postupy jednotlivých tradičních i moderních pokrmů

Technologické postupy přípravy ryb, koryšů, měkkýšů a hlavonožců

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • popíše předběžnou úpravu a přípravu masa a drobů • popíše technologický postup přípravy tradičních pokrmů z masa	- charakteristika rybího masa - rozdělení ryb - způsoby zpracování ryb, koryšů, měkkýšů a hlavonožců - technologické postupy jednotlivých tradičních i moderních pokrmů

Technologické postupy přípravy drůbeže

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • popíše předběžnou úpravu a přípravu masa a drobů • volí vhodné části masa na jednotlivé úpravy pokrmů • popíše technologický postup přípravy tradičních pokrmů z masa • volí vhodnou přílohu k pokrmu	- rozdělení drůbeže a charakteristika masa - způsoby zpracování drůbeže - technologické postupy jednotlivých tradičních i moderních pokrmů

Technologické postupy přípravy zvěřiny

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • popíše předběžnou úpravu a přípravu masa a drobů • popíše technologický postup přípravy tradičních pokrmů z masa • volí vhodnou přílohu k pokrmu	- rozdělení zvěřiny a charakteristika masa - způsoby zpracování masa zvěřiny - technologické postupy jednotlivých tradičních i moderních pokrmů

3. ročník

3. ročník

Garant předmětu: Mgr. Kateřina Mrvová, 2 týdně, P

Technologické postupy přípravy pokrmů studené kuchyně

Dotace učebního bloku: 13

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • volí vhodné suroviny pro pokrmy studené kuchyně • popíše technologický postup různých druhů pokrmů a výrobků studené kuchyně	- výběr a úprava surovin - saláty, aspiky, majonézy - výrobky studené kuchyně z vajec, sýrů, masa, ryb, zeleniny..... - příprava paštik, galantin, pěn - zásady úpravy pokrmů na mísách - studené předkrm - technologické postupy jednotlivých pokrmů studené kuchyně

Technologické postupy přípravy teplých předkrmů

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • vysvětlí význam a dávkování teplých předkrmů • popíše technologický postup různých druhů teplých předkrmů	- význam a dávkování předkrmů - předkrm z masa, ryb, zeleniny, sýrů, vajec - technologické postupy jednotlivých skupin teplých předkrmů

Technologické postupy přípravy moučníků

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • vysvětlí význam a dávkování moučníků • popíše technologický postup různých druhů moučníků	- význam, rozdělení a dávkování moučníků - rozdělení a postupy jednotlivých druhů těst na přípravu moučníků - technologické postupy jednotlivých skupin moučníků

Technologické postupy přípravy nápojů

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • připravuje teplé a studené nápoje	- charakteristika a rozdělení nápojů

Česká a regionální kuchyně

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • uvede typické národní pokrmy a popíše • charakterizuje regionální kuchyně	- charakteristika české národní kuchyně a národní pokrmy - regionální kuchyně a místní speciality

3. ročník

Pokrmý zahraničních kuchyní v souvislosti s gastronomickými pravidly

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • sestavuje nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí • charakterizuje zahraniční kuchyně, používané suroviny a způsob zpracování a podávání pokrmů	charakteristika jednotlivých kuchyní - Evropa a Asie

Dietní stravování

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy • charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet	- obecné zásady při přípravě dietních pokrmů - technologické postupy pro jednotlivé druhy diet

Kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • vysvětlí pojem zážitková gastronomie • popíše využití nových technologických zařízení • charakterizuje moderní postupy přípravy pokrmů	- kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů • moderní technologická zařízení a pracovní postupy • zážitková gastronomie • nové trendy v gastronomii

Příprava pokrmů ve zvláštních podmínkách

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • vysvětlí význam přípravy pokrmů mimo výrobní středisko • popíše zásady při dokončování pokrmů před hostem • použije vhodný druh úpravy pokrmu podle příležitosti a místa konání, ovládá správný pracovní postup	- příprava - dokončování pokrmů mimo výrobní středisko - zásady při přípravě - dokončování pokrmů před hostem

Práce s odbornou literaturou

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou • vyhledává potřebné informace z různých informačních zdrojů	

6.8.2 Nauka o výživě

1. ročník	2. ročník	3. ročník
1 1/2	1 1/2	2
Ing. Věra Jermářová	Ing. Věra Jermářová	Ing. Věra Jermářová

Charakteristika předmětu

Obecné cíle předmětu

Obecným cílem předmětu je poskytnout žákům teoretické znalosti o potravinách, nápojích, přípravcích a přídatných látkách používaných v gastronomii, o jejich složení, vlastnostech, zpracování, použití a podávání. Poznatky o potravinách a nápojích aplikují žáci při jejich technologickém zpracování.

Zároveň žáci pochopí souvislosti mezi výživou a zdravím, seznámí se s fyziologií výživy, s výživovými hodnotami potravin a se zásadami racionální výživy, druhy výživy a stravy.

Předmět rovněž seznamuje žáky s platnou legislativou v potravinářské výrobě a s možnými hygienickými riziky v gastronomickém provozu.

Předmět nauka o výživě je teoretickým základem odborného výcviku. Spolu s ostatními odbornými předměty tvoří celek odborné vzdělanosti.

Charakteristika učiva

Učivo vychází z obsahového okruhu Výroba pokrmů. Obsah učiva Nauka o výživě je rozložen do tří ročníků v souladu s výukou předmětů Výroba pokrmů, Technika odbytu, Provoz v gastronomii a s výukou praktického vyučování.

V prvním ročníku učivo zahrnuje tematické celky: Platné předpisy v potravinářském průmyslu; Poživatiny; Živiny; Výživová hodnota potravin; Jakost a skladování potravin; Ovoce; Zelenina; Brambory; Obiloviny a mlýnské výrobky; Luštěniny; Houby; Sladidla.

Ve druhém ročníku učivo zahrnuje tematické celky: Pochutiny, Tuky; Mléko a mléčné výrobky; Vejce; Maso a masné výrobky

Ve třetím ročníku učivo zahrnuje tematické celky: Nápoje; Fyziologie výživy; Racionální výživa; Druhy výživy; Hygiena.

Výsledky vzdělávání v oblastech citů, postojů a preferencí hodnot

Výuka předmětu směřuje k tomu, aby žáci:

- dodržovali platnou legislativu v daném oboru
- na základě znalostí fyziologie výživy získávali odpovědný postoj ke svému zdraví i ke zdraví ostatních
- uplatňovali zásady racionální výživy a výživová doporučení
- využívali vhodné druhy surovin pro výrobu pokrmů
- používali kvalitní suroviny efektivně a hospodárně
- dodržovali hygienické předpisy
- usilovali o trvale udržitelný rozvoj
- rozvíjeli své celoživotní vzdělávání, spolehlivost a toleranci

Metody a formy výuky

Ve výuce jsou využívány metody a formy práce, které zajišťují propojení a návaznost učiva jednotlivých odborných předmětů, zejména předmětů Výroba pokrmů, Technika odbytu, Provoz v gastronomii a Odborný výcvik.

Ve vyučovacích hodinách je používána frontální výuka, skupinová práce, samostatná práce, práce s odborným textem i projektová výuka. Jsou voleny metody výkladu často v kombinaci s výukovými programy, je veden dialog se žáky a jsou používány i metody problémového vyučování.

Je využívána počítačová technika, zpětné projektory a interaktivní tabule zejména pro názornost a ukázku technologie výrob a sortimentu potravin a výrobků.

Při práci s interaktivní tabulí si žáci osvojují získané vědomosti v didaktických nebo zábavných testech.

Do výuky jsou zařazovány odborné exkurze, přednášky a odborné semináře.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáků

Při výuce předmětu Nauka o výživě se klade důraz na hloubku porozumění učiva, na aktivitu žáků při hodinách, na schopnost vzájemné spolupráce při skupinové práci nebo při projektovém vyučování a na schopnost samostatného myšlení, zejména při problémovém vyučování.

Znalosti žáků jsou ověřovány písemnou i ústní formou a hodnoceny klasifikací.

Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
 - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání

RVP

- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
RVP
- uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace
RVP
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
RVP
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
RVP
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí
RVP
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
RVP
- Kompetence k řešení problémů
 - porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky
RVP
 - uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace
RVP
 - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
RVP
 - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
RVP
- Komunikativní kompetence
 - vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat
RVP
 - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
RVP
 - účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje
RVP
 - snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii
RVP
 - zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí
RVP
 - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
RVP
- Personální a sociální kompetence
 - stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
RVP
 - ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
RVP
 - adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní

RVP

- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti

RVP

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

RVP

- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku

RVP

- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností

RVP

- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly

RVP

- podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých

RVP

- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým

RVP

- Občanské kompetence a kulturní povědomí

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu

RVP

- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci

RVP

- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie

RVP

- zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě

RVP

- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje

RVP

- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních

RVP

- Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám

RVP

- Digitální kompetence

- ovládat potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje

RVP

ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje

Odborné kompetence

- Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
 - osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik
RVP osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik
 - byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázali první pomoc sami poskytnout
RVP
- Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje
 - znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
RVP 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
RVP zvažovali při plánování a posuzování určité činnosti možné náklady, výnosy, vliv na životní prostředí, sociální dopady
 - efektivně hospodařili se svými finančními prostředky
RVP
 - nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí
RVP nakládali se surovinami, materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí
- Uplatňovat moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích
 - měli přehled o výživě, znát zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování
RVP měli přehled o výživě a nových trendech ve stravování, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování
 - rozlišovali vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů
RVP rozlišovali potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností
 - správně využívali způsoby skladování potravin a nápojů
RVP

1. ročník

Garant předmětu: Ing. Věra Jermářová, 1 1/2 týdně, P

Platné předpisy v potravn. průmyslu

Dotace učebního bloku: 1

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • dodržuje platné právní předpisy v potravinářském průmyslu	- zákon o potravinách č. 110/1997 Sb. - související vyhlášky

1. ročník

Poživatiny

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • dodržuje platné právní předpisy v potravinářském průmyslu • charakterizuje poživatiny, potraviny, pochutiny, nápoje • uvede jejich původ, příklady, rozdělení • vysvětlí jejich význam • charakterizuje bílkoviny, tuky, sacharidy • uvede jejich rozdělení, složení, původ • vysvětlí jejich význam • charakterizuje vitamíny, minerální látky • uvede jejich rozdělení, zdroje • vysvětlí jejich význam • objasní význam vody pro lidský organismus, její příjem a výdej • vysvětlí energetickou a biologickou hodnotu potravin • pracuje s tabulkami výživových hodnot potravin • vysvětlí způsoby hodnocení jakosti a zdravotní nezávadnosti potravin • uvede zásady skladování potravin a předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování • charakterizuje a rozlišuje ovoce z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě • vysvětlí správný způsob skladování, podávání a ošetřování ovoce • vysvětlí označení ovoce a v údaje na etiketách • charakterizuje a rozlišuje zeleninu z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě • vysvětlí správný způsob skladování, podávání a ošetřování zeleniny • vysvětlí označení zeleniny a údaje na etiketách • charakterizuje a rozlišuje brambory z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě • vysvětlí správný způsob skladování, podávání a ošetřování brambor • vysvětlí označení brambor a údaje na etiketách • charakterizuje a rozlišuje obiloviny a výrobky z obilovin z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě • vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování obilovin a výrobků z obilovin • vysvětlí označení obilovin a výrobků z obilovin a údaje na etiketách • charakterizuje a rozlišuje luštěniny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě • vysvětlí správný způsob skladování, podávání a ošetřování luštěnin • vysvětlí označení luštěnin a údaje na etiketách • charakterizuje a rozlišuje houby z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě • vysvětlí správný způsob skladování, podávání a ošetřování hub • vysvětlí označení hub a údaje na etiketách • charakterizuje a rozlišuje sladidla z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě • vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování sladidel • vysvětlí označení sladidel a údaje na etiketách	- potraviny - pochutiny - nápoje

1. ročník

Živiny

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • charakterizuje bílkoviny, tuky, sacharidy • uvede jejich rozdělení, složení, původ • vysvětlí jejich význam • charakterizuje vitamíny, minerální látky • uvede jejich rozdělení, zdroje • vysvětlí jejich význam • objasní význam vody pro lidský organismus, její příjem a výdej	- základní živiny: bílkoviny, tuky, sacharidy - nutné živiny: vitamíny, minerální látky - voda

Výživová hodnota potravin

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • vysvětlí energetickou a biologickou hodnotu potravin • pracuje s tabulkami výživových hodnot potravin	- energetická hodnota potravin - biologická hodnota potravin

Jakost a skladování potravin

Dotace učebního bloku: 1

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • vysvětlí způsoby hodnocení jakosti a zdravotní nezávadnosti potravin • uvede zásady skladování potravin a předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování	- hodnocení jakosti potravin - zařízení na skladování potravin

Ovoce

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • charakterizuje a rozlišuje ovoce z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě • vysvětlí správný způsob skladování, podávání a ošetřování ovoce • vysvětlí označení ovoce a v údaje na etiketách	- ovoce mírného pásma - ovoce tropického a subtropického pásma - výrobky z ovoce a jejich podávání

Zelenina

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • charakterizuje a rozlišuje zeleninu z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě • vysvětlí správný způsob skladování, podávání a ošetřování zeleniny • vysvětlí označení zeleniny a údaje na etiketách	- kořenová zelenina - košťálová zelenina - listová zelenina - cibulová zelenina - plodová zelenina - lusková zelenina - lahůdková zelenina - výrobky ze zeleniny a jejich podávání

1. ročník

Brambory

Dotace učebního bloku: 1

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - charakterizuje a rozlišuje brambory z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - vysvětlí správný způsob skladování, podávání a ošetřování brambor - vysvětlí označení brambor a údaje na etiketách	- výrobky z brambor a jejich podávání

Obiloviny a výrobky z obilovin

Dotace učebního bloku: 11

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - charakterizuje a rozlišuje obiloviny a výrobky z obilovin z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování obilovin a výrobků z obilovin - vysvětlí označení obilovin a výrobků z obilovin a údaje na etiketách	- obilniny - obiloviny - obilné zrno - mouka

Luštěniny

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - charakterizuje a rozlišuje luštěniny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - vysvětlí správný způsob skladování, podávání a ošetřování luštěnin - vysvětlí označení luštěnin a údaje na etiketách	- výrobky z luštěnin a jejich podávání

Houby

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - charakterizuje a rozlišuje houby z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - vysvětlí správný způsob skladování, podávání a ošetřování hub - vysvětlí označení hub a údaje na etiketách	- jedlé houby - nejedlé houby - jedovaté houby - výrobky z hub a jejich podávání

Sladidla

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - charakterizuje a rozlišuje sladidla z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování sladidel - vysvětlí označení sladidel a údaje na etiketách	- přírodní sladidla - cukr - med - náhradní sladidla

2. ročník

2. ročník

Garant předmětu: Ing. Věra Jermářová, 1 1/2 týdně, P

Pochutiny

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - charakterizuje a rozlišuje pochutiny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - vysvětlí správný způsob skladování, podávání a ošetřování pochutin - vysvětlí označení pochutin a údaje na etiketách	- koření - povzbuzující pochutiny - ostatní pochutiny

Tuky

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - charakterizuje a rozlišuje tuky z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování tuků - vysvětlí označení tuků a údaje na etiketách	- rostlinné tuky - živočišné tuky - upravené tuky

Mléko a mléčné výrobky

Dotace učebního bloku: 14

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - charakterizuje a rozlišuje mléko a mléčné výrobky z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - vysvětlí správný způsob skladování, podávání a ošetřování mléka a mléčných výrobků - vysvětlí označení mléka a mléčných výrobků a údaje na etiketách	- mléko - smetana - mléčné výrobky a jejich podávání - tvoroh - sýry a jejich podávání

Vejce

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - charakterizuje a rozlišuje vejce z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - vysvětlí správný způsob skladování, podávání a ošetřování vajec - vysvětlí označení vajec a údaje na etiketách	- slepičí vejce - výrobky z vajec a jejich podávání

Maso a masné výrobky

Dotace učebního bloku: 15

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - charakterizuje a rozlišuje maso a masné výrobky z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - vysvětlí správný způsob skladování, podávání a ošetřování masa a masných výrobků - vysvětlí označení masa a masných výrobků a údaje na etiketách	- jatečné maso - masné výrobky a jejich podávání - drůbež - zvěřina - ryby - maso bezobratlých živočichů

2. ročník

3. ročník

Garant předmětu: Ing. Věra Jermářová, 2 týdně, P

Nápoje

Dotace učebního bloku: 33

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • charakterizuje a rozlišuje jednotlivé druhy nápojů • uvede jejich využití a podávání z různých hledisek • vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů nápojů	- nealkoholické nápoje a jejich podávání - pivo a jeho podávání - víno a jeho podávání - lihoviny a jejich podávání

Fyziologie výživy

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin • popíše stavbu a funkci jednotlivých orgánů trávicí soustavy • objasní princip trávení a vstřebávání živin a odstraňování nestrávených a nestravitelných zbytků • popíše stavbu a funkci ostatních soustav metabolismu • popíše stavbu a funkci řídicích soustav	- výživa a metabolismus - stavba a funkce trávicí soustavy - trávení živin - ostatní soustavy metabolismu a jeho řízení

Racionální výživa

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě • vysvětlí výživová doporučení • popíše výživovou pyramidu • objasní výživový semafor	- zásady racionální výživy - výživová doporučení - výživová pyramida - výživový semafor

Druhy výživy

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • rozlišuje a charakterizuje hlavní druhy výživy a směry ve výživě • charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle nových trendů ve výživě • uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu • vysvětlí úlohu dietního stravování charakterizuje hlavní typy léčebných diet • charakterizuje biopotraviny • vysvětlí principy ekologického zemědělství	- diferenciovaná výživa - směry ve výživě - dietní stravování - biopotraviny

3. ročník

Hygiena

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - charakterizuje požadavky na hygienu - vysvětlí obecné úkoly hygieny výživy - uvede a aplikuje hygienické požadavky pro práci s potravinami - popíše nákazy z potravin - objasní, jak předcházet nákazám a otrávám z potravin - charakterizuje alimentární nákazy	- hygienické předpisy - hygiena výživy - alimentární nákazy - toxické látky v potravinách - kontaminanty v potravinách

6.8.3 Zařízení provozoven

1. ročník

2. ročník

3. ročník

1

Mgr. Kateřina Mrvová

Charakteristika předmětu

Obecné cíle předmětu

Obecným cílem předmětu je poskytnout žákům teoretické znalosti o strojním vybavení používaném v gastronomii a významu využívání strojního zařízení.

Předmět seznamuje žáky se správnou obsluhou strojního zařízení a jeho čištěním i se základní údržbou při používání a poskytuje žákům vědomosti nutné pro jejich praktické uplatnění v běžném životě a doplňující znalosti zejména v předmětu technika odbytu a odborném výcviku.

Nedílnou součástí předmětu je soustavné zdůrazňování a dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů.

Charakteristika učiva

Učivo vychází z obsahového okruhu Výroba pokrmů.

Předmět je zařazen do prvního ročníku.

Obsahem učiva jsou hygienické požadavky na provoz ve společném stravování, bezpečnostní předpisy, základní informace o používání strojů a strojního zařízení. Učivo poskytuje poznatky o funkci, ovládání, seřizování a běžné údržbě strojů a zařízení v gastronomii.

Výsledky vzdělávání v oblastech citů, postojů a preferencí hodnot

Výuka předmětu směřuje k tomu, aby žáci:

- dodržovali zásady hygienických a bezpečnostních předpisů v gastronomii
- naučili se šetřit s energiemi
- byli spolehliví a tolerantní
- využívali strojní zařízení na přípravu a zpracování pokrmů
- prováděli základní údržbu strojů a zařízení
- dodržovali a používali ekologické zásady
- získávali poznatky o nových typech strojního zařízení v gastronomii
- uplatňovali zásady zdravého životního stylu
- rozvíjeli svoji schopnost v celoživotním vzdělávání

Metody a formy výuky

Ve výuce jsou využívány metody a formy práce, které zajišťují propojení a návaznost učiva jednotlivých odborných předmětů, zejména předmětů výroba pokrmů a odborný výcvik. Při učení je volena metoda výkladu spojená s výukovými programy a řízeným rozhovorem.

Ve vyučovacích hodinách je využívána počítačová technika, zpětné projektory a interaktivní tabule pro názornost a praktickou ukázkou strojního zařízení ve školní jídelně.

Při práci s interaktivní tabulí si žáci osvojují získané vědomosti v připravovaných testech. K prohlubování učiva a práce s textem vypracují žáci žákovský projekt, který sami prezentují ve vyučovacích hodinách.

Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení výsledků vzdělávání žáků probíhá v souladu s klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu školy. Při výuce předmětu provoz v gastronomii jsou žáci hodnoceni na základě ústního a písemného zkoušení. Žáci v průběhu roku vypracovávají zadané úkoly s použitím odborné literatury a internetu. Důraz se klade na vypracování žákovského projektu a aktivitu žáků při vyučování.

Klíčové kompetence

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

- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti
RVP
- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
RVP
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
RVP
- Občanské kompetence a kulturní povědomí
 - dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci
RVP

Odborné kompetence

- Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
 - dodržovali bezpečnost práce, chápali ji jako nedílnou součást péče o zdraví své, spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem
RVP *dodržovali bezpečnost práce, chápali ji jako nedílnou součást péče o zdraví své, spolupracovníků i hostů jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem*
 - znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
RVP
 - osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik
RVP *osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik*
 - znali systém péče státu o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce)
RVP *znali systém péče státu o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce)*
 - byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázali první pomoc sami poskytnout
RVP
- Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje
 - nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí
RVP *nakládali se surovinami, materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí*
- Uplatňovat moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích
 - správně využívali způsoby skladování potravin a nápojů
RVP
- Ovládat technologii přípravy pokrmů včetně hygienických zásad
 - používali a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu
RVP *používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu*
- Ovládat techniku odbytu

- ovládali druhy a techniku odbytu

RVP

1. ročník

Garant předmětu: Mgr. Kateřina Mrvová, 1 týdně, P

Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence • při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy • uvede povinnosti pracovníka a zaměstnavatele v případě pracovního úrazu • uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci	- pracovněprávní problematika BOZP - bezpečnost výrobních zařízení

Hygienické požadavky na provoz společného stravování

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • Charakterizuje alimentární nákazy • vysvětlí jednotlivé kroky HACCP - příjem, skladování, výdej, zchlazování a regenerace • uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii	- hygienické předpisy v gastronomii - rozdělení hygieny - kritické body HACCP - alimentární nákazy

Závody společného stravování

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • popíše význam společného stravování • rozdělí závody společného stravování • rozdělí a charakterizuje jednotlivá střediska	- rozdělení závodů - výrobní, odbytové a ubytovací střediska

Výrobní střediska

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • popíše organizaci práce ve výrobním středisku • Rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce • rozdělí výrobní střediska • uvede základní vybavení skladů • vyjmenuje a popíše druhy skladů	- rozdělení na jednotlivé úseky - druhy skladů - základní vybavení výrobního střediska

1. ročník

Zařízení na mechanické zpracování potravin

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - popíše univerzální stroj a jeho přídatná zařízení - vyjmenuje a popíše druhy strojů na zpracování masa - vyjmenuje a popíše druhy jednoúčelové a víceúčelové stroje - získá přehled o významu používaných strojích - vysvětlí nutnost dodržování bezpečnostních předpisů při práci s mechanickým zařízením	- stroje na škrábání brambor a kořenové zeleniny - univerzální stroj a přídatná zařízení - stroje na zpracování masa - jednoúčelové a víceúčelové stroje

Zařízení pro tepelnou úpravu

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - charakterizuje tepelná zařízení a jeho využití v gastronomii - vysvětlí princip zařízení podle zdroje tepla - popíše význam zařízení pro tepelnou úpravu - popíše jednotlivé druhy zařízení - vysvětlí nutnost dodržování bezpečnostních předpisů při práci s tepelným zařízením	- význam a rozdělení zařízení - druhy tepelného zařízení

Chladicí a mrazicí zařízení

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - vyjmenuje a popíše druhy a způsoby chlazení a mražení - vyjmenuje a popíše druhy chladicího a mrazicího zařízení	význam, druhy a způsoby chlazení a mražení

Zařízení pro uchování pokrmů a nápojů v teple

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - vyjmenuje a popíše jednotlivé druhy zařízení pro uchování pokrmů a nápojů v teple - vyjmenuje a popíše zařízení pro převoz pokrmů a nápojů - uvede nové druhy zařízení pro uchování pokrmů a nápojů v teple	- zařízení pro uchování, výdej a ohřev - zařízení pro převoz pokrmů a nápojů

6.8.4 Odborný výcvik

1. ročník	2. ročník	3. ročník
15	17 1/2	17 1/2
Jiří Popovič	Jiří Popovič	Jiří Popovič

Charakteristika předmětu

Obecné cíle předmětu

Předmět rozvíjí odborné a klíčové kompetence a aplikuje je do praktických činností.

Poznání reálného pracovního prostředí, aplikace teoretických znalostí v praxi. Osvojení praktických dovedností je základním kamenem ve vzdělávacím programu a tvoří celek s ostatními odbornými předměty.

Učivo vychází z obsahového okruhu výroba pokrmů z profilujícího okruhu kuchař.

Charakteristika učiva

Odborný výcvik je integrujícím předmětem, jehož úkolem je prohloubení a upevnění odborných vědomostí žáků

získaných v ostatních vyučovaných předmětech. Rozdělení učiva do ročníků navazuje na získané znalosti z jednotlivých teoretických předmětů (např.výroba pokrmů, technika odbytu, nauka o výživě, provoz v gastronomii, profesní etika, cizí jazyky aj.), prolíná se v průběhu celé přípravy, reflektuje na aktuální požadavky praxe.

Výsledky vzdělávání v oblastech citů, postojů a preferencí hodnot

Výuka v odborném výcviku směřuje k tomu, aby žáci:

- seznamovali se s klasickými i moderními technologickými postupy
- dodržovali hospodárné využití surovin
- uplatňovali zásady racionální výživy
- získávali základní návyky v oblasti BOZP a PO
- uplatňovali HACCP na pracovišti
- dodržovali profesní etiku a standard služeb
- jednali zodpovědně, přijímali odpovědnost za svá rozhodnutí a jednání
- aplikovali v praxi zdravý životní styl a výživu

Metody a formy výuky

Žáci pracují ve skupinách v reálném pracovním prostředí, výuka je přizpůsobována specifickým potřebám žáků a provozním podmínkám jednotlivých pracovišť odborného výcviku.

Při výuce používáme obvyklé aktivizační metody:

instruktáž, řešení problémového vyučování, názorně demonstrační, exkurze, zadávání samostatných prací, samostatné odborné práce.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáků

Hodnocení výsledků vzdělávání žáků probíhá v souladu s klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu školy.

Při hodnocení žáků se klade důraz na:

- schopnost aplikovat teoretické poznatky v praxi
- schopnost pracovat samostatně a řešit běžné úkoly
- schopnost týmové práce a kooperace
- dodržování pravidel profesní etiky
- sebehodnocení

Žák je hodnocen průběžně po celou dobu odborného výcviku na základě praktických výsledků práce, ústního , písemného projevu včetně realizací žákovského projektu a SOP

Cílem hodnocení je pozitivní motivace a aktivizace žáků v odborném výcviku.

Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
 - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
RVP
 - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
RVP
 - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
RVP
 - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí
RVP
 - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
RVP
- Kompetence k řešení problémů

- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
RVP
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
RVP
- Komunikativní kompetence
 - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
RVP
 - účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje
RVP
 - dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce
RVP
 - dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě)
RVP
 - pochopit výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností
RVP
- Personální a sociální kompetence
 - stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
RVP
 - ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
RVP
 - adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní
RVP
 - mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti
RVP
 - posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
RVP
 - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
RVP
 - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
RVP
 - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
RVP
 - podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých
RVP
 - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým
RVP
- Občanské kompetence a kulturní povědomí

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
RVP
- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci
RVP
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie
RVP
- zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě
RVP
- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje
RVP
- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních
RVP
- uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých
RVP
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu
RVP
- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah
RVP
- Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám
 - mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám
RVP
 - mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze
RVP
 - mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady
RVP
 - umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání
RVP
 - vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle
RVP
 - znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků
RVP
 - 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
RVP
- Matematické kompetence

- správně používat a převádět běžné jednotky
RVP
- nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je popsat a využít pro dané řešení
RVP
- číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)
RVP
- aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích
RVP *aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích i pracovních situacích*
- Digitální kompetence
 - ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje
RVP *ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje*

Odborné kompetence

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

- dodržovali stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
RVP
- dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana)
RVP *dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, hosta)*
- Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje
 - znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
RVP *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
RVP *zvažovali při plánování a posuzování určité činnosti možné náklady, výnosy, vliv na životní prostředí, sociální dopady*
 - efektivně hospodařili se svými finančními prostředky
RVP
 - nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí
RVP *nakládali se surovinami, materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí*
- Uplatňovat moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích
 - měli přehled o výživě, znát zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování
RVP *měli přehled o výživě a nových trendech ve stravování, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování*
 - rozlišovali vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů
RVP *rozlišovali potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností*
 - správně využívali způsoby skladování potravin a nápojů
RVP
 - sestavovali menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek
RVP *sestavovali menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel*
- Ovládat technologii přípravy pokrmů včetně hygienických zásad
 - ovládali způsob přípravy běžných pokrmů ovládali technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní
RVP *ovládali technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní*
 - používali a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu
RVP *používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu*
- Ovládat techniku odbytu
 - ovládali druhy a techniku odbytu
RVP
 - volili vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používat vhodný inventář
RVP *volili vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti, používali vhodný inventář*
 - společensky vystupovali a profesionálně jednali ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky
RVP *společensky vystupovali a profesionálně jednali ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky*
 - dbali na estetiku při pracovních činnostech
RVP *dbali na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech*

- Vykonávat obchodně – provozní aktivity
 - sjednávali odbyt výrobků a služeb, provádět vyúčtování
RVP *sjednávali odbyt výrobků, zboží a služeb*
 - připravili podklad pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu
RVP *připravili podklad pro nákup surovin a dalšího materiálu*
 - orientovali se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování
RVP
 - sestavovali nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií
RVP *sestavovali nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií*
 - využívali marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků, využívali prostředků podpory prodeje
RVP *využívali marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků, využívali prostředky podpory prodeje*
 - vyhotovovali podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou
RVP

1. ročník

Garant předmětu: Jiří Popovič, 15 týdně, P

Bezpečnost práce, hygiena práce, požární prevence

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • dodržuje pravidla BOZP a požární prevence • charakterizuje zásady poskytnutí první pomoci • při obsluze strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy	- bezpečnost a ochrana zdraví při práci - bezpečnostní a požární řád pracoviště, evakuační řád pracoviště, pravidla bezpečné práce - pravidla bezpečnosti práce OV

Hygienické požadavky na provoz společného stravování

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • pečuje o svůj zevnějšek v souladu s požadavky profese a s hygienickými předpisy • uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii • vysvětlí a aplikuje HACCP v praxi	- zásady hygieny, hygiena pracoviště a pomůcek - proškolení - povinnosti kuchaře - pomůcky - ošetřování a používání inventáře při přípravě pokrmů - HACCP - funkce, tvorba, využití

Výrobní středisko

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • podílí se na organizaci práce ve výrobním středisku • rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce • aplikuje organizaci práce	- seznámení žáků s tematickým plánem učiva - seznámení s provozovnou a jejím zařízením - výrobní, odbytové a skladovací prostory - seznámení s organizací odborného výcviku a provozoven, s právy a povinnostmi žáků, styk s nadřízenými a pracovním kolektivem - povinnosti kuchaře - pomůcky - ošetřování a používání inventáře při přípravě pokrmů

1. ročník

Základy technologie přípravy pokrmů

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - využívá znalosti o potravinách, vybírá vhodné suroviny - volí vhodné způsoby předběžné úpravy surovin - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav - hospodárně nakládá se surovinami	- základní technika kuchařských dovedností – krájení - předběžná úprava základních surovin pro výrobu pokrmů - škrábání, čištění, omývání, rozmrazování, nakládání, máčení, od blanění, naklepávání, špikování, potahování, obalování, kořenění, mletí, šlehání, tření, lisování, škubání, kuchání a vykostování - základní tepelné úpravy - vaření - způsoby (táhnutí, v páře, ve vodní lázni, pošívání, v tlakovém hrnci, spařování, blanšování) - dušení - druhy základů - pečení - maso, drůbež, zvěřina, moučné pokrmy, zapékání na pánvi, na roštu, gratinování - smažení - maso, ryby, zelenina

Příprava polévek, omáček, příloh a bezmasých pokrmů

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - volí vhodné technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů - použije vhodný druh úpravy - uplatňuje správné pracovní postupy - volí vhodné přílohy a doplňky - dohotovuje a esteticky upravuje pokrmy - podílí se na expedici	- příprava polévek - vývary, hnědé polévky - dochucení, zavářky - masité, obilné - vložky - syrové, vařené, pečené, smažené - bílé polévky - zahušťování, zjemňování, ochucování - speciální a studené polévky - příprava omáček, příprava základů - příprava základních omáček - bešamel, veloute - příprava hrubých omáček - bílé, hnědé a zvláštní - příprava základních studených omáček - příprava příloh, doplňků k jídlům a příprava salátů - přílohy z brambor - vařené, dušené, smažené, opékané - přílohy z mouky - knedlíky (houskové, karlovarské, bramborové), noky (máslové, krupicové) - přílohy z rýže, těstovin a luštěnin - přílohy ze zeleniny - úpravy vařením, dušením a zaděláváním - syrová zelenina - jednosuché saláty

Odborné dovednosti

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: ovládá tepelné úpravy	Tepelné úpravy a používání technologických zařízení

2. ročník

Garant předmětu: Jiří Popovič, 17 1/2 týdně, P

2. ročník

Odbytová střediska

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - rozlišuje druhy odbytových středisek - vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků - volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb	- druhy odbytových středisek, rozdělení - systémy organizace práce v odbytu - zařízení a vybavení odbytových středisek

Základy obsluhy

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - charakterizuje různé způsoby a systémy obsluhy - používá základy jednoduché a složité obsluhy - profesionálně jedná v souladu se společenským chováním - volí vhodné způsoby obsluhy slavnostních hostin - respektuje specifika a zvyklosti národností a náboženských skupin	- jednoduchá a složitá obsluha - systémy obsluhy - povinnosti obsluhujícího - funkce obsluhujících v jednotlivých systémech obsluhy

Gastronomická pravidla

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - sestavuje nabídku pokrmů a nápojů podle gastronomických pravidel - uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku, umí je sestavit - sestaví menu pro různé příležitosti	- základní gastronomická pravidla - pravidla pro sestavování jídelního a nápojového lístku, náležitosti - pravidla pro sestavování menu k různým společenským příležitostem

2. ročník

Nácvik přípravy masitých pokrmů

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • volí vhodné technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů • použije vhodný druh úpravy podle příležitosti • uplatňuje správné pracovní postupy • hospodárně nakládá se surovinami a energií • volí vhodné přílohy • dohotovuje a esteticky upravuje pokrm a expeduje hotové	- příprava hovězího masa - rozdělení – bourání, předpříprava, jakostní třídy, použití jednotlivých částí - základy pod hovězí maso, vaření, dušení, pečení, minetek, porcování, hovězí droby - příprava telecího masa – rozdělení, bourání, předpříprava, jakostní třídy, použití jednotlivých částí - základy pod telecí maso, vaření, dušení, pečení, minuty, porcování - telecí maso, úpravy, normy kalkulace - jednotlivé receptury z telecího masa , úprava vařením , dušením , zaděláváním , telecí droby – použití - vepřové maso - rozdělení, bourání, předpříprava, jakostní třídy, použití jednotlivých částí, základy pod vepřové maso, vaření, pečení, dušení, minuty - domácí zabijačka, vepřové hody, speciality vepřových hodů - technologické úpravy uzeného masa, slanina, droby - skopové, jehněčí, kůzlečí, králíčí maso, rozdělení, bourání, předpříprava, jakostní třídy, použití - vaření, dušení, pečení, smažení, základy pod skopové maso - vnitřnosti a jejich použití - druhy mas pro mletá masa, mletá masa jednodruhová, směsi, tepelné úpravy mletých mas, vaření, pečení, smažení, minutkové úpravy - krokety, klopsy - úprava ryb, koryšů, měkkýšů, obojživelníků - rozdělení, jakostní znaky, předpříprava ryb - ryby sladkovodní, mořské, rybí vnitřnosti - pokrmy z koryšů, měkkýšů a obojživelníků - rozdělení drůbeže, jakostní znaky, předpříprava, dělení, vykošťování, porcování - vaření, pečení, dušení, smažení, zadělávání - nádivky, minuty, vnitřnosti z drůbeže - zvěřina, rozdělení, technologické postup - rozdělení zvěřiny, jakostní znaky, bourání, předpříprava - technologické postupy, vaření, pečení, dušení smažení, zadělávání, porcování, podávání, vnitřnosti ze zvěřiny

3. ročník

Garant předmětu: Jiří Popovič, 17 1/2 týdně, P

Nácvik přípravy pokrmů na objednávku

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • připravuje vybrané pokrmy • používá speciální inventář • volí vhodné způsoby úpravy pokrmů • volí vhodné přílohy • dokončuje a expeduje pokrmy	- výběr surovin pro minutkovou úpravu, druhy masa, druhy úprav - minuty z jatečných mas, drůbeže, ryb, zvěřiny, mletého masa, vnitřností - příprava minutkové šťávy, přílohy, oblohy, doplňky - speciální úpravy – papilota, kontaktní gril, rošt, alobal

3. ročník

Nácvik přípravy pokrmů studené kuchyně

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • volí vhodné suroviny pro pokrmy studené kuchyně • připravuje základní výrobky studené kuchyně • volí vhodné ozdoby, oblohy a doplňky • dokončuje a expeduje pokrmy	- studená kuchyně - zelenina ve studené kuchyni - plněná zelenina, složité saláty, pokrmy z ryb, kaviár, korýši - masové pěny, paštiky, huspeniny, rosoly, galantiny - nářezy, obložené mísy, koktejly, speciality studené kuchyně

Nácvik přípravy teplých předkrmů

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • volí vhodné suroviny pro teplé předkrm • připravuje teplé předkrm • dokončuje a expeduje teplé předkrm • dokončuje a expeduje teplé předkrm	- teplé předkrm z jatečných druhů mas a vnitřností, z drůbeže a ryb - z vajec a sýrů, z ovoce a zeleniny - speciální úpravy teplých předkrmů

Moučníky a nápoje

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • rozlišuje a charakterizuje vhodné suroviny pro přípravu moučnicků a nápojů • volí vhodné způsoby úpravy moučnicků a nápojů • připravuje teplé a studené nápoje běžně zařazené na nápojovém lístku	- příprava moučnicků a nápojů - těsta – suroviny, zpracování, technologické postupy, tepelné úpravy - korpusy, náplně, polevy, teplé moučníky - teplé nápoje, koktejly

Česká a regionální kuchyně, mezinárodní kuchyně

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • charakterizuje jednotlivé kuchyně • charakterizuje používané suroviny, způsob zpracování a podávání • sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky etnických společenství podle jejich tradic • pracuje s odbornou literaturou	- typické pokrmy české kuchyně - kuchyně českých a moravských regionů - základy mezinárodní kuchyně: německá, balkánská, francouzská, anglická, americká, asijská

Moderní trendy, zážitková gastronomie a příprava pokrmů ve zvláštních podmínkách

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • použije vhodný druh úpravy podle příležitosti a místa konání. • uplatňuje správné pracovní postupy • dohotovuje a esteticky upravuje pokrmy a expeduje hotové	- úprava pokrmů podle moderních trendů v gastronomii - soutěžní gastronomie - molekulární kuchyně - grilování - práce s odbornou literaturou - normování - tvorba vlastních kalkulací - konvence

Dietní pokrmy

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet • uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob • prakticky využívá poznatků o dietním stravování a hlavních typech léčebných diet • vysvětlí význam zdravé výživy a principy zdravého životního stylu	- druhy diet, odlišnosti, stravovací návyky, vegetářství, makrobiotika - jednotlivé diety, jejich zákonitosti, stravování skupin obyvatel

Odborné dovednosti

Výsledky vzdělávání	Učivo

6.8.5 Aplikovaná technologie

1. ročník	2. ročník	3. ročník
1	1	1
Mgr. Kateřina Mrvová		Mgr. Kateřina Mrvová

Charakteristika předmětu

Obecné cíle předmětu

Předmět rozvíjí odborné a klíčové kompetence a aplikuje je do praktických činností.

Poznání reálného pracovního prostředí, aplikace teoretických znalostí v praxi. Osvojení praktických dovedností je základním kamenem ve vzdělávacím programu a tvoří celek s ostatními odbornými předměty.

Učivo vychází z obsahového okruhu výroba pokrmů z profilujícího okruhu kuchař.

Charakteristika učiva

Aplikovaná technologie je integrujícím předmětem, jehož úkolem je prohloubení a upevnění odborných vědomostí žáků získaných v teoretických odborných vyučovaných předmětech. Rozdělení učiva do ročníků navazuje na aktuálně probírané učivo ve Výrobě pokrmů.

Výsledky vzdělávání v oblastech citů, postojů a preferencí hodnot

Výuka v odborném výcviku směřuje k tomu, aby žáci:

- seznamovali se s klasickými i moderními technologickými postupy
- dodržovali hospodárné využití surovin
- uplatňovali zásady racionální výživy
- získávali základní návyky v oblasti BOZP a PO
- uplatňovali HACCP na pracovišti
- dodržovali profesní etiku a standard služeb
- jednali zodpovědně, přijímali odpovědnost za svá rozhodnutí a jednání
- aplikovali v praxi zdravý životní styl a výživu

Metody a formy výuky

Žáci pracují ve skupinách v reálném pracovním prostředí, výuka je přizpůsobována specifickým potřebám žáků a provozním podmínkám jednotlivých pracovišť odborného výcviku.

Při výuce používáme obvyklé aktivizační metody:

instruktáž, řešení problémového vyučování, názorně demonstrační, exkurze, zadávání samostatných prací, samostatné odborné práce.

Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
 - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí
RVP
 - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
RVP
- Kompetence k řešení problémů
 - porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky
RVP

- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
RVP
- Komunikativní kompetence
 - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
RVP
 - zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty
RVP
 - snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii
RVP
- Personální a sociální kompetence
 - ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
RVP
 - mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti
RVP
 - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
RVP
 - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
RVP
- Občanské kompetence a kulturní povědomí
 - dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci
RVP
 - chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje
RVP
 - uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních
RVP
 - podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah
RVP
- Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám
 - mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám
RVP
 - mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze
RVP
 - mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady
RVP
 - znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků
RVP
- Matematické kompetence
 - správně používat a převádět běžné jednotky
RVP

Odborné kompetence

- Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci

- dodržovali bezpečnost práce, chápali ji jako nedílnou součást péče o zdraví své, spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem
RVP dodržovali bezpečnost práce, chápali ji jako nedílnou součást péče o zdraví své, spolupracovníků i hostů jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem
- znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
RVP
- osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik
RVP osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik
- znali systém péče státu o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce)
RVP znali systém péče státu o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce)
- byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázali první pomoc sami poskytnout
RVP
- Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb
 - chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
RVP
 - dodržovali stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
RVP
 - dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana)
RVP dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, hosta)
- Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje
 - znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
RVP znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
 - nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí
RVP nakládali se surovinami, materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí
- Uplatňovat moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích
 - měli přehled o výživě, znát zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování
RVP měli přehled o výživě a nových trendech ve stravování, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování
 - rozlišovali vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů
RVP rozlišovali potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností
 - správně využívali způsoby skladování potravin a nápojů
RVP

- sestavovali menu, jídelní a nápojové listky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek
RVP *sestavovali menu, jídelní a nápojové listky podle gastronomických pravidel*
- Ovládat technologii přípravy pokrmů včetně hygienických zásad
 - ovládali způsob přípravy běžných pokrmů ovládali technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní
RVP *ovládali technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní*
 - používali a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu
RVP *používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu*
- Ovládat techniku odbytu
 - dbali na estetiku při pracovních činnostech
RVP *dbali na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech*
- Vykonávat obchodně – provozní aktivity
 - připravili podklad pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu
RVP *připravili podklad pro nákup surovin a dalšího materiálu*

1. ročník

1 týdně, P

BOZP - KU - nože

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • Dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence • uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti	Seznámení s kulinářskou učebnou, BOZP, provozní řád Jak vybrat správný nůž a broušení

KU - předběžná příprava

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • Uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci • uvede různé způsoby krájení potravin	Broušení nožů Jak správně krájet

KU - vývary

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • dohotovuje a expeduje pokrmy • uvede dávkování jednotlivých druhů polévek a navrhne estetickou úpravu při expedici	Světlý vývar Tmavý vývar

KU - bílé polévky

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • dohotovuje a expeduje pokrmy	Základní jíšky Krémové polévky

1. ročník

KU - základní omáčky

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - dohotovuje a expeduje pokrmy - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů a umí je aplikovat při přípravě jednotlivých pokrmů	bešamelová omáčka, omáčka velouté

KU - jemné základní omáčky

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - dohotovuje a expeduje pokrmy - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů a umí je aplikovat při přípravě jednotlivých pokrmů	Holandská omáčka Tomatová omáčka

KU - přílohy

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - dohotovuje a expeduje pokrmy - uvede různé způsoby krájení potravin	Vaření a dušení rýže Domácí přílohové nudle

KU - přílohy

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: dohotovuje a expeduje pokrmy	Kyselé zálivky a dresinky Vaření zeleniny v páře

KU - bezmasé pokrmy

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: dohotovuje a expeduje pokrmy	Anatomie vajec a tepelné úpravy Základní omeleta

KU - bezmasé pokrmy

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - použije vhodný druh úpravy pokrmů, ovládá správný pracovní postup - rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin - dohotovuje a expeduje pokrmy	Vaření rýže - variace rizotta Jak uvařit sušené luštěniny

2. ročník

2. ročník

Garant předmětu: Mgr. Kateřina Mrvová, 1 týdně, P

Příprava pokrmů z hovězího masa

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - používá znalosti zásad pro předběžnou úpravu a přípravu masa a drobů - pracuje se zařízením, se spotřebiči a s dalším vybavením ve výrobním středisku - volí hodné části masa na jednotlivé úpravy pokrmů - hospodárně nakládá při práci se surovinami - využívá znalostí o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů - popíše technologický postup přípravy tradičních pokrmů z masa - uvede typické národní pokrmy z masa - volí vhodnou přílohu k pokrmu - dohotovuje a expeduje pokrmy - navrhne estetickou úpravu na talíři při expedici pokrmu - pracuje s recepturami teplých pokrmů a s odbornou literaturou	BOZP, provozní řád kulinářské učebny Hovězí guláš - KU dušená masa a klasické české omáčky

Příprava pokrmů z hovězího masa

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - používá znalosti zásad pro předběžnou úpravu a přípravu masa a drobů - pracuje se zařízením, se spotřebiči a s dalším vybavením ve výrobním středisku - volí hodné části masa na jednotlivé úpravy pokrmů - hospodárně nakládá při práci se surovinami - využívá znalostí o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů - popíše technologický postup přípravy tradičních pokrmů z masa - uvede typické národní pokrmy z masa - volí vhodnou přílohu k pokrmu - dohotovuje a expeduje pokrmy - navrhne estetickou úpravu na talíři při expedici pokrmu - pracuje s recepturami teplých pokrmů a s odbornou literaturou	Hovězí svíčková a její úprava - KU - jak opékat steaková masa

2. ročník

Příprava pokrmů z telecího masa

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - používá znalosti zásad pro předběžnou úpravu a přípravu masa a drobů - volí vhodné části masa na jednotlivé úpravy pokrmů - hospodárně nakládá při práci se surovinami - využívá znalostí o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů - popíše technologický postup přípravy tradičních pokrmů z masa - volí vhodnou přílohu k pokrmu - dohotovuje a expeduje pokrmy - navrhne estetickou úpravu na talíři při expedici pokrmu - pracuje s recepturami teplých pokrmů a s odbornou literaturou	telecí ragù - KU - Omáčka velouté

Příprava pokrmů z vepřového masa

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - používá znalosti zásad pro předběžnou úpravu a přípravu masa a drobů - pracuje se zařízením, se spotřebiči a s dalším vybavením ve výrobním středisku - volí vhodné části masa na jednotlivé úpravy pokrmů - hospodárně nakládá při práci se surovinami - využívá znalostí o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů - popíše technologický postup přípravy tradičních pokrmů z masa - uveče typické národní pokrmy z masa - volí vhodnou přílohu k pokrmu - dohotovuje a expeduje pokrmy - navrhne estetickou úpravu na talíři při expedici pokrmu - pracuje s recepturami teplých pokrmů a s odbornou literaturou	Příprava vepřového boku - KU - Sous-vide

Příprava pokrmů z vepřového masa

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - používá znalosti zásad pro předběžnou úpravu a přípravu masa a drobů - pracuje se zařízením, se spotřebiči a s dalším vybavením ve výrobním středisku - volí vhodné části masa na jednotlivé úpravy pokrmů - hospodárně nakládá při práci se surovinami - využívá znalostí o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů - popíše technologický postup přípravy tradičních pokrmů z masa - uveče typické národní pokrmy z masa - volí vhodnou přílohu k pokrmu - dohotovuje a expeduje pokrmy - navrhne estetickou úpravu na talíři při expedici pokrmu - pracuje s recepturami teplých pokrmů a s odbornou literaturou	Příprava vepřové kotlety - KU - Opékání na pánvi

2. ročník

Příprava pokrmů ze skopového, jehněčího, kůzlečího a králíčího masa

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - používá znalosti zásad pro předběžnou úpravu a přípravu masa a drobů - pracuje se zařízením, se spotřebiči a s dalším vybavením ve výrobním středisku - volí vhodné části masa na jednotlivé úpravy pokrmů - hospodárně nakládá při práci se surovinami - využívá znalostí o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů - uvede typické národní pokrmy z masa - volí vhodnou přílohu k pokrmu - dohotovuje a expeduje pokrmy - pracuje s recepturami teplých pokrmů a s odbornou literaturou	Konfitované a pečené králíčí stehno - KU - Konfitování a pečení masa

Příprava pokrmů z mletého masa

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - používá znalosti zásad pro předběžnou úpravu a přípravu masa a drobů - pracuje se zařízením, se spotřebiči a s dalším vybavením ve výrobním středisku - volí vhodné části masa na jednotlivé úpravy pokrmů - hospodárně nakládá při práci se surovinami - využívá znalostí o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů - popíše technologický postup přípravy tradičních pokrmů z masa - uvede typické národní pokrmy z masa - volí vhodnou přílohu k pokrmu - dohotovuje a expeduje pokrmy - navrhne estetickou úpravu na talíři při expedici pokrmu - pracuje s recepturami teplých pokrmů a s odbornou literaturou	Příprava mletého masa na grilu - KU - Grilování masa a drůbeže

Příprava pokrmů z ryb, korýšů, měkkýšů a hlavonožců

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - používá znalosti zásad pro předběžnou úpravu a přípravu masa a drobů - pracuje se zařízením, se spotřebiči a s dalším vybavením ve výrobním středisku - hospodárně nakládá při práci se surovinami - využívá znalostí o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů - volí vhodnou přílohu k pokrmu - dohotovuje a expeduje pokrmy - navrhne estetickou úpravu na talíři při expedici pokrmu - pracuje s recepturami teplých pokrmů a s odbornou literaturou	Grilovaný pstruh se zeleninou - KU - grilované ryby, mořské plody

2. ročník

Příprava pokrmů z drůbeže

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - používá znalosti zásad pro předběžnou úpravu a přípravu masa a drobů - pracuje se zařízením, se spotřebiči a s dalším vybavením ve výrobním středisku - hospodárně nakládá při práci se surovinami - využívá znalostí o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů - popíše technologický postup přípravy tradičních pokrmů z masa - volí vhodnou přílohu k pokrmu - dohotovuje a expeduje pokrmy - navrhne estetickou úpravu na talíři při expedici pokrmu - pracuje s recepturami teplých pokrmů a s odbornou literaturou	Pečení drůbeže - kuře - KU -Pečení ostatních steakových mas

Příprava pokrmů ze zvěřiny

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - používá znalosti zásad pro předběžnou úpravu a přípravu masa a drobů - pracuje se zařízením, se spotřebiči a s dalším vybavením ve výrobním středisku - volí hodné části masa na jednotlivé úpravy pokrmů - hospodárně nakládá při práci se surovinami - využívá znalostí o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů - popíše technologický postup přípravy tradičních pokrmů z masa - uvede typické národní pokrmy z masa - volí vhodnou přílohu k pokrmu - dohotovuje a expeduje pokrmy - navrhne estetickou úpravu na talíři při expedici pokrmu - pracuje s recepturami teplých pokrmů a s odbornou literaturou	Úprava bažanta - KU - Dušená masa a klasické české omáčky

3. ročník

Garant předmětu: Mgr. Kateřina Mrvová, 1 týdně, P

Příprava pokrmů studené kuchyně

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - volí vhodné suroviny pro pokrmy studené kuchyně a hospodárně s nimi nakládá - připravuje podle technologických postupů různé druhy pokrmů a výrobků studené kuchyně - vysvětlí význam a dávkování studených předkrmů - uvede zásady úpravy pokrmů na mísách	Školení BOZP, provozní řád kulinářské učebny Tradiční český obložený chlebiček a jeho variace

3. ročník

Příprava pokrmů studené kuchyně

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • volí vhodné suroviny pro pokrmy studené kuchyně a hospodárně s nimi nakládá • připravuje podle technologických postupů různé druhy pokrmů a výrobků studené kuchyně • vysvětlí význam a dávkování studených předkrmů	Saláty základní druhy - KU

Příprava teplých předkrmů

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • vysvětlí význam a dávkování teplých předkrmů • připravuje podle technologických postupů různé druhy teplých předkrmů	Holandská omáčka - vejce Benedikt - KU

Příprava moučníků

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • vysvětlí význam a dávkování moučníků • připravuje podle technologických postupů různé druhy moučníků	Štěpánská omeleta

Příprava moučníků a nápojů

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • vysvětlí význam a dávkování moučníků • připravuje podle technologických postupů různé druhy moučníků • připraví teplé a nápoje běžně zařazené na nápojovém lístku	Jablko v županu

Česká a regionální kuchyně

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • uvede typické národní pokrmy • připravuje typické národní a regionální pokrmy • charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání	Koprová omáčka v moderním pojetí

Mezinárodní kuchyně

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání • sestavuje nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí • připravuje vybrané pokrmy zahraničních kuchyní, používá speciální inventář • pracuje s odbornou literaturou	Italské rizotto - KU

3. ročník

Mezinárodní kuchyně

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání • sestavuje nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí • připravuje vybrané pokrmy zahraničních kuchyní, používá speciální inventář • pracuje s odbornou literaturou	Italská a španělská omeleta - frittata a tortilla - KU

Trendy v gastronomii

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • popíše využití nových technologických zařízení • charakterizuje moderní postupy přípravy pokrmů • vyhledává potřebné informace z různých informačních zdrojů • pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou	Losos - Jak opékat ryby - KU

6.9 Odbyt a obsluha

Charakteristika oblasti

Hlavním cílem oblasti je využití teoretických poznatků a praktických dovedností pro servis pokrmů a nápojů. Žáci jsou dále vedeni k základnímu osvojení technologických postupů a dodržování BOZP, PO a HACCP. Zdokonalování se v základech jednoduché a složité obsluhy s využitím informačních a komunikačních technologií. Dodržování profesní etiky včetně poctivosti prodeje a zásad společenského chování. Tato oblast zahrnuje předmět Technika odbytu.

6.9.1 Technika odbytu

1. ročník	2. ročník	3. ročník
1	1	1
Mgr. Kateřina Mrvová	Mgr. Kateřina Mrvová	Mgr. Kateřina Mrvová

Charakteristika předmětu

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecný cíl předmětu

Technika odbytu je doplňujícím odborným předmětem, tvoří s dalšími odbornými předměty základ vzdělanosti v gastronomii a vede k získání odborných kompetencí. Zvládnutí učiva Techniky odbytu je součástí kvalifikace všech absolventů vzdělávacích oborů kuchař – číšník.

Charakteristika učiva

Učivo předmětu vychází z obsahového okruhu Odbyt a obsluha. Učivo navazuje a prolíná se s dalšími odbornými předměty, zejména Naukou o výživě, Výrobou pokrmů a Provozem v gastronomii. Učivo je rozděleno do třech ročníků a na několik tematických celků. V prvním ročníku se žák naučí rozlišovat a používat inventář, základní pravidla a techniku obsluhy, naučí se sestavovat jídelní lístek a podávat pokrmy jednoduchou formou obsluhy. Ve druhém ročníku bude sestavovat slavnostní menu a seznámí se s různými formami složité obsluhy a společensko-zábavními středisky. Třetí ročník je zejména zaměřen na přípravu a konání slavnostních hostin a přípravu míchaných nápojů.

Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka směřuje k tomu, aby žáci

- dodržovali gastronomická pravidla
- zajímali se o zásady správného stravování
- sledovali nové trendy servisu a přípravy pokrmů a nápojů
- dodržovali zásady společenského chování a profesního jednání
- usilovali o poctivost prodeje
- rozvíjeli své odborné znalosti

Metody a formy výuky

Výuka je vedena formou výkladu s návazností na znalosti žáků, řízený rozhovor, diskuze, samostatné řešení úkolů, skupinová práce, inscenační metody.

Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení výsledků vzdělávání žáků probíhá v souladu s klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu školy. Při hodnocení je kladen důraz na:

- hloubku porozumění učivu
- schopnost aplikovat teoretické znalosti v praxi
- dovednost smysluplně komunikovat
- samostatnost při tvorbě nabídkových materiálů a projektů
- spolehlivost a odpovědnost
- hodnocení je formou ústní i písemnou

Klíčové kompetence

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

- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
RVP
- účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje
RVP
- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty
RVP
- snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii
RVP
- Digitální kompetence
 - ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje
RVP *ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje*

Odborné kompetence

- Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
 - dodržovali bezpečnost práce, chápali ji jako nedílnou součást péče o zdraví své, spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem
RVP *dodržovali bezpečnost práce, chápali ji jako nedílnou součást péče o zdraví své, spolupracovníků i hostů jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem*
 - osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik
RVP *osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik*
- Uplatňovat moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích
 - měli přehled o výživě, znát zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování
RVP *měli přehled o výživě a nových trendech ve stravování, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování*
 - rozlišovali vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů
RVP *rozlišovali potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností*
 - sestavovali menu, jídelní a nápojové listky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek
RVP *sestavovali menu, jídelní a nápojové listky podle gastronomických pravidel*
- Ovládat techniku odbytu
 - ovládali druhy a techniku odbytu
RVP
 - volili vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používat vhodný inventář
RVP *volili vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti, používali vhodný inventář*

- společensky vystupovali a profesionálně jednali ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky
RVP *společensky vystupovali a profesionálně jednali ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky*
- dbali na estetiku při pracovních činnostech
RVP *dbali na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech*

1. ročník

Garant předmětu: Mgr. Kateřina Mrvová, 1 týdně, P

Vybavení a zařízení na úseku obsluhy

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • rozliší stolový a textilní inventář podle druhu odbytu • rozliší malý a velký stolní inventář • rozliší inventář podle použití, přiřadí ho k pokrmům a činnostem • popíše způsob údržby a ošetřování inventáře	- stolový a sedací inventář - restaurační prádlo - malý a velký stolní inventář - pomocný inventář - ošetřování a údržba

Základní pravidla obsluhy

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • popíše použití pomůcek číšníka • volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb • popíše přípravu pracoviště před zahájením provozu, udržování pořádku během provozu a provedení úklidu po jeho skončení • uvede způsoby vyúčtování s hostem, vysvětlí vyúčtování tržeb • dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků	- pomůcky číšníka - formy nabídky a prodeje - příprava pracoviště před provozem, během provozu a po jeho skončení - vyúčtování s hostem

Gastronomická pravidla

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • uvede zásady správné výživy a gastronomická pravidla • uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku • popíše správné pořadí pokrmů a nápojů • sestaví jídelní a nápojový lístek	- zásady výživy a gastronomická pravidla - náležitosti jídelních a nápojových lístků - pořadí pokrmů a nápojů - sestavování nabídkových lístků

Jednoduchá obsluha

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • charakterizuje způsob jednoduché obsluhy • popíše vhodnou formu odbytu výrobků a služeb během dne	- formy a pravidla obsluhy - snídaně - přesnídávky a svačiny - obědy a večeře

1. ročník

Systémy obsluhy

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v obytném středisku	- rozdělení, pracovní náplně obsluhujících

2. ročník

Garant předmětu: Mgr. Kateřina Mrvová, 1 týdně, P

Složitá obsluha – nižší forma

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - popíše přípravu pracoviště před provozem a založení inventáře - volí vhodnou formu odbytu výrobků a služeb - navrhne způsob servisu speciálních pokrmů	- příprava pracoviště před provozem - podávání pokrmů při složité obsluze - speciální pokrmy

Složitá a slavnostní menu

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - uplatní gastronomická pravidla - přiřadí vhodně nápoje k pokrmům - vypracuje menu pro různé příležitosti a podle potřeb zákazníka	- hlediska a zásady pro sestavování menu - sled chodů a nápojů ve složitém menu - vhodnost nápojů k pokrmům - sestavování slavnostních menu

Složitá obsluha – vyšší forma

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - vysvětlí úlohu jednotlivce v oblasti osobního prodeje a stravovacích služeb - popíše postup a suroviny pro přípravu salátů a dresinků - určí postup a suroviny při ochucování pokrmů - popíše způsoby flambování, uvede vhodné suroviny - popíše postup porcování ryb, drůbeže, masa a dokončování pokrmů před hostem	- pravidla vyšší formy složité obsluhy - příprava předkrmů u stolu hosta, míchání salátů, příprava dresinků - ochucování polévek a omáček - flambování pokrmů - porcování masa, ryb a drůbeže - příprava speciálních pokrmů před hostem

Pivní zařízení

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - popíše vybavení pivního sklepu, skladování piva v sudech a tancích - popíše strojní zařízení - popíše způsob ošetřování pivního vedení a čepování piva	- pivní sklep, skladování - strojní pivní zařízení - ošetřování pivního vedení - čepování piva

2. ročník

Vinárny a vinné sklepy

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - popíše druhy a vybavení vináren a sklepů - charakterizuje způsoby obsluhy - sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy - popíše servis vín, určí jejich teploty	- druhy a zařízení - formy a pravidla obsluhy - vinárenský a vinný lístek - servis vín, teploty při servisu - dekantace, frapování, temperování

Kavárny a kavárenské herny

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - popíše druhy a vybavení kaváren a heren - charakterizuje způsob servisu - sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy - popíše přípravu a servis teplých nápojů - charakterizuje stylová střediska	- druhy a zařízení - formy a pravidla obsluhy - kavárenský nabídkový lístek - příprava a servis teplých nápojů - stylová obytová střediska

3. ročník

Garant předmětu: Mgr. Kateřina Mrvová, 1 týdně, P

Slavnostní hostiny - banket

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - rozlišuje druhy hostin - popíše příjem objednávky slavnostní hostiny - sestaví menu podle specifik stravovacích zvyklostí cizinců a respektuje je - popíše přípravu a realizaci slavnostní hostiny - popíše techniku obsluhy a její různé formy podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti - popíše přípravu místnosti, založení inventáře - popíše podklady a způsob vyúčtování s objednavatelem	- druhy hostin - objednávka, pracovní příkaz - sestava menu podle stravovacích zvyklostí hostů a požadavků - organizační zajištění akce - organizace práce obsluhy - zajištění inventáře - příprava místnosti a tabule - vyúčtování s objednavatelem

Zvláštní typy akcí

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - popíše přípravu a realizaci gastronomických akcí - sestaví typickou nabídku pokrmů a nápojů u všech typů akcí - navrhne zajištění obytu výrobků a služeb - popíše členění pracovních činností a určí způsob obsluhy u všech typů akcí a v cateringových společnostech	- organizační zajištění akcí - raut - recepce - zahradní slavnost - koktejl party - ostatní druhy pohoštění - catering

3. ročník

Míchané nápoje

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - popíše vybavení a pomůcky v baru - popíše postup při přípravě a servisu míchaných nápojů - charakterizuje druhy míchaných nápojů	- vybavení baru, inventář - základní postupy a zásady přípravy a servisu míchaných nápojů - druhy a receptury míchaných nápojů

Ubytovací zařízení a dopravní prostředky

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb v ubytovacím zařízení a dopravních prostředcích	- formy a pravidla obsluhy - hotelová hala, hotelový pokoj - dopravní prostředky

6.10 Komunikace ve službách

Charakteristika oblasti

Tato oblast významně přispívá ke kultivaci žáků, podílí se na rozvoji jejich duševního života, vychovává je ke kultivovanému jazykovému projevu a vytváří návyky principů správného společenského chování. Vede k vytváření pozitivního vztahu k hodnotám národní, evropské a celosvětové kultury, k uplatňování estetických kritérií v životním stylu. Utváří kladný vztah k materiálním a duchovním hodnotám. Vede k poznání práce v týmu, přispívá k osvojení společenských pravidel při jednání s hostem a vlastností pracovníka ve službách. Oblast zahrnuje předmět Profesní etika.

6.10.1 Profesní etika

1. ročník	2. ročník	3. ročník
1		

Mgr. Luďka Hubená

Charakteristika předmětu

Cílem předmětu je kultivovat chování žáků. Vést je ke ztotožnění s principy, normami a pravidly kulturního chování a vyjadřování ve společenských a pracovních situacích, aby ctili etiku profese.

Ve výuce je kladen důraz na přípravu jedince pro profesní i osobní život.

Obsah učiva předmětu vychází z obsahových okruhů RVP Komunikace ve službách a Estetické vzdělávání.

Výuka se mezipředmětově doplňuje s předměty Český jazyk a literatura, Člověk a společnost a Odborný výcvik.

Výuka předmětu směřuje k tomu, aby žáci:

- uplatňovali společenské chování a profesní vystupování, dodržovali profesní etiku;
 - dovedli vysvětlit význam péče o zevnějšek a kultivovaný projev;
 - vyjadřovali se jasně a srozumitelně;
 - uplatňovali asertivní chování a zásady asertivní komunikace, zdrželi se agresivního a pasivního chování a dokázali spolupracovat i v obtížných sociálních situacích, získali respekt k důstojnosti druhých a vytvářeli si zdravé sebevědomí o sobě a svých profesních dovednostech;
- Klademe důraz na metody, které umožňují žákům osobní prožitek, dosažení tzv. „aha-zážitku“ a individuální přístup k potřebám jednotlivých žáků. Jsou to zejména modelové situace, sdílení zkušeností, týmová spolupráce, metody sebepoznání, interaktivní metody, využití instruktážních filmů
- Hodnocení výsledků vzdělávání žáků probíhá v souladu s klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu školy.

Hodnotí se zejména aktivní přístup žáka k výuce, zájem účastnit se modelových situací, zájem o sebepoznávání a týmovou spolupráci, zamyšlení se nad různými společenskými jevy. Dále schopnosti propojovat vědomosti z teorie a praxe i z různých předmětů a oborů, prezentace vlastních názorů a schopnosti vyhledávat a používat

informace.

Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
 - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
RVP
 - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
RVP
- Kompetence k řešení problémů
 - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
RVP
 - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
RVP
- Komunikativní kompetence
 - účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje
RVP
- Personální a sociální kompetence
 - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým
RVP
- Občanské kompetence a kulturní povědomí
 - dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci
RVP
 - uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých
RVP
 - uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu
RVP
 - podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah
RVP

1. ročník

Garant předmětu: Mgr. Ludka Hubená, 1 týdně, P

Význam Profesionální etiky

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • vysvětlí základní termíny (normy lidského společenství, etika, etiketa, společenské chování, pracovník ve službách) • objasní význam profesionálního chování a etiky pro pracovníka ve službách • vysvětlí význam informací a komunikace pro podnikání ve službách	- význam profesionální etiky v oborech lidské činnosti, význam pro pracovníky ve službách, v gastronomii

1. ročník

Základní pojmy z oblasti psychologie osobnosti

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: vysvětlí odborné termíny, aplikuje teoretické znalosti na sebe, lidi okolo sebe a důležitost těchto charakteristik pro zaměstnání člověka	- základní pojmy z oblasti psychologie osobnosti (motivace, temperament, hodnoty a postoje) s využitím možností sebepoznání

Vlastnosti pracovníka ve službách

Dotace učebního bloku: 1

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - rozlišuje vhodné a nevhodné vlastnosti pro pracovníka ve službách (z hlediska sociální komunikace, vystupování, apod.) - kriticky zhodnotí svou osobu, posoudí přednosti a nedostatky vlastní osobnosti, které ho vedly k výběru oboru - uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku, zdržuje se xenofobních projevů - pečuje o zevnějšek a snaží se o kultivovaný projev - komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou	- vhodné a nevhodné vlastnosti

Základní pojmy z oblasti sociální psychologie

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - vyjmenuje a vysvětlí odborné termíny, aplikuje teoretické znalosti do praxe - vyjmenuje omyly, které mohou provázet poznávání druhých lidí, uvádí příklady, kdy byl svědkem takové situace nebo se jí sám účastnil, objasňuje pojem předsudek, uvádí příklady jednání pod vlivem předsudků ve společnosti - rozlišuje různé typy jednání, vysvětluje výhody asertivního přístupu a je ho schopen v modelové situaci z oblasti gastronomie poznat a předvést, rozlišuje přiměřené sebeprosazování vlastních potřeb od nadměrných požadavků	– komunikace (sociální skupiny, normy, sociální interakce a komunikace, způsoby a možnosti poznání druhých lidí), - interakce sociálních skupin - možnosti a omyly při poznávání druhých lidí, předsudky, a jak jim předcházet - možnosti a způsoby jednání, asertivní, agresivní a pasivní přístup, využití v gastronomii

Společenské chování a vystupování

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: aplikuje společenské chování v praxi (v modelových situacích), posoudí a vysvětlí důležitost norem chování ve společnosti i ve službách	- společenské chování a vystupování, základní pojmy (etiketa, společenské chování, princip významnosti), podávání ruky, zdravení, představování, chování na veřejnosti

Společenské chování v oblasti gastronomie

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: jedná v modelových situacích podle principů společenského chování, aplikuje znalosti z jiných předmětů do oblasti společenského chování	- společenské chování v oblasti gastronomie, stolování, profesní vystupování

1. ročník

Typy hostů, způsoby jednání

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • uvede praktické příklady různého chování hostů, prokáže důležitost adekvátní reakce na jednotlivé typy hostů • rozpozná typy hostů a ví, jak reagovat na projevy jejich chování, snaží se předcházet konfliktům • řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta • komunikuje s hosty i v cizím jazyce, respektuje národní mentalitu a zvyklosti	- typy hostů, způsoby jednávání, praktické příklady, modelové situace

Národní zvyklosti a tradice

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • vyjmenuje situace, s kterými se může v praxi setkat, uvádí příklady, jak se vyhnout předsudkům, omylům při poznávání druhých osob	- národní zvyklosti a tradice různých etnik ve vazbě na gastronomii a způsob komunikace

Předcházení konfliktům

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • objasňuje principy dodržování důstojnosti i bezpečí vlastní osoby, jiných osob, v modelových situacích předvede vhodný přístup k podobným typům hostů, pojmenuje vlastní obvyklé reakce získané sebezpoznaním	- předcházení konfliktům, jednání s agresivními hosty, sebezpoznaní v oblasti agrese, reakce na hněv, útok

Estetika, kultura odívání, bytová kultura

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • objasní základy estetického vystupování, vzhledu, hygieny v oblasti služeb	- aplikace do oblasti služeb

Estetika pracovního prostředí

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • charakterizuje podnikovou kulturu na svém pracovišti, vysvětlí základní pojmy i nutnost norem v zaměstnání • uplatňuje estetická hlediska při formování prostředí	- podniková kultura, kolektiv zaměstnanců, normy zaměstnavatele

Sebezpoznaní, práce v týmu, modelové situace

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: • vyjmenuje možnosti prevence vyhoření, péče o své duševní zdraví • prohlubuje vědomí své jedinečnosti, důstojnosti, zařazení do společnosti • kultivuje si schopnost týmové spolupráce, sebevyjádření	- sebezpoznaní, práce v týmu, modelové situace

7 Spolupráce se sociálními partnery

Spolupráce se sociálními partnery Naše škola spolupracuje se sociálními partnery již mnoho let. Škola má vytvořenou širokou síť sociálních partnerů. Vytváření vzájemných vazeb školy s jejím okolím a sociální partnerství je chápáno jako průběžně se přizpůsobující proces. Vedení školy si uvědomuje, že znalost požadavků sociálních partnerů na kompetence žáků je jedním ze základních parametrů uplatnitelnosti žáka na trhu práce, vyučovacího procesu a tím i úspěšnosti naší školy. Základní sociální partneři školy jsou : • rodiny žáků • zaměstnavatelé jako klíčoví představitelé trhu práce • profesní organizace • školy stejného zaměření v Německu, Polsku, Švýcarsku, Anglii a na Slovensku • Sdružení rodičů a přátel školy / SRPŠ / Spolupráce s rodiči Vedení školy se snaží o vytvoření přátelské atmosféry založené na dialogu a spolupráci mezi pedagogy, žáky a rodiči. Ve škole pracuje školní psycholožka a výchovná poradkyně. Školní psycholožka kromě řešení problémů žáků nabízí i kariérní poradenství. Služba psycholožky je určena i rodičům, kteří přicházejí buď společně se svými dětmi, nebo samostatně. Obsahem konzultací je výchovné působení na dospívající mládež a rozbor jejich problémů ve škole, na pracovištích odborného výcviku či v soukromí. Škola se snaží zapojit rodiče jako partnery do chodu školy a navázat produktivní spolupráci. Škola má pravidelné každotýdenní dny otevřených dveří, na kterých informuje zájemce o studium o výuce, výchově a společenském životě na naší škole. Dny otevřených dveří jsou také vítanou příležitostí vyslechnout názory rodičů a budoucích žáků o kvalitě naší i ostatních škol stejného zaměření. Každý učitel má stanoveny konzultační hodiny – je to jedna z forem pomoci žákům při studiu. Mohou je využívat i rodiče k jednání s učiteli. K posílení sociálního klimatu školy a třídních kolektivů je zaveden „Den třídy „. V rámci tohoto dne má každá třída svůj den, kdy je dopoledne věnováno životu třídy, slavnostní společný oběd ve školní jídelně a odpoledne se žáci zúčastňují kulturních, sportovních a společenských akcí , např. bowling, prohlídka divadel, exkurze, filmová a divadelní představení . Pracoviště praktického vyučování Škola má uzavřené smlouvy o obsahu, rozsahu a podmínkách praktického vyučování žáků. Pro odborný výcvik jsou vybrána pracoviště cca 30 nejlepších pražských hotelů a restaurací. Jednotlivá pracoviště se podílejí na organizaci a realizaci praktických maturitních zkoušek a jako odborníci z praxe na praktických závěrečných zkouškách. Rovněž spolupracují se školou při různých soutěžích , které škola pořádá, a poskytují odbornou a finanční pomoc při účasti našich žáků na mezinárodních soutěžích. Spolupráce s profesními organizacemi Hospodářská komora České republiky Škola již po mnoho let zve zástupce hospodářské komory k dohledu nad závěrečnými zkouškami žáků. Hospodářská komora osvědčuje kvalitu a regulérnost závěrečných zkoušek a nejlepším žákům uděluje Ocenění Hospodářské komory a Europass – dodatek k výučnímu listu daného oboru. Ve spolupráci s Hospodářskou komorou škola organizuje řadu aktivit v rámci projektu "Řemeslo žije". Asociace kuchařů a cukrářů České republiky (AKC) Škola je členem AKC, která sídlí v budově školy. Organizačně pomáhá zajišťovat zasedání představenstva AKC a velmi úzce spolupracuje při organizaci odborných a společenských akcí AKC. Tréninky, ukázky a přednášky, které AKC v prostorách školy organizuje, slouží odborným učitelům a učitelům odborného výcviku k dalšímu vzdělávání a k úzkému sepětí teoretické výuky s aktuální praxí a moderními trendy v oboru. Zapojení sociálních partnerů ze zaměstnavatelské sféry přispívá k těsnější provázanosti vzdělávací nabídky školy a poptávky trhu práce a k zainteresovanosti zaměstnavatelů na odborném vzdělání a ke zkvalitnění odborné profilace. Sociální partneři spolupracují se školou, zúčastňují se prezentace práce žáků na školních soutěžích a odměňují nejlepší žáky . Další formou spolupráce je podpora žáků při praktických maturitách a praktických závěrečných zkouškách na pracovištích odborného výcviku. Škola spolupracuje se sociálními partnery z řad zaměstnavatelů při zajišťování praxí a exkurzí žáků. Partneři školy zajišťují a sponzorují suroviny na různé školní odborné akce, umožňují účast učitelů na odborných seminářích s ukázkami moderních trendů v gastronomii apod. Sdružení rodičů a přátel školy (SRPŠ) Sdružení rodičů a přátel školy ve škole působí jako občanské sdružení. Finančně podporuje řadu akcí, které škola pořádá, podílí se na vybavení školy a organizuje reprezentační ples školy. Rodiče mnohých žáků se aktivně podílejí na chodu školy – provoz studentské firmy, závěrečné zkoušky a soutěže. Odborný výcvik Odborný výcvik našich žáků probíhá na reálných pracovištích hotelů a restaurací pražské gastronomie. Protože se jedná o nejkvalitnější podniky, lze říci, že žáci pracují na špičkových pracovištích evropské gastronomie. Žáci pracují pod přímým dohledem instruktorů, kteří se rekrutují z nejlepších pracovníků jednotlivých pracovišť. Každodenní spolupráce s učiteli odborného výcviku a pobyt učitelů odborného výcviku na jednotlivých pracovištích po celou dobu výuky žáků zaručuje kvalitní sepětí teoretické a praktické výuky, praktické využití znalostí a dovedností žáků a plnění požadavků pracovišť na odborné kompetence žáků. Poznatky z jednotlivých pracovišť učitelé odborného výcviku přenášejí do diskuse o změnách učebních plánů jednotlivých oborů. Součástí odborného výcviku jsou také odborné soutěže. Zadání jednotlivých soutěžních úkolů přizpůsobujeme moderním trendům v gastronomii a výběr hodnotitelů, špičkových odborníků z jednotlivých pracovišť odborného výcviku, zaručuje kvalitu soutěží

a posun jednotlivých kategorií soutěží směrem ke kvalitě a moderním trendům. S jistou hrdostí můžeme prohlásit, že podle zkušeností pracovníků úřadu práce nemají naši absolventi problém zařadit se do pracovního procesu a jejich kompetence plně vyhovují požadavkům zaměstnavatelů.