

# ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM



**STŘEDNÍ ODBORNÁ ŠKOLA  
TŘINECKÝCH ŽELEZÁREN**

OBOR VZDĚLÁNÍ:

## **Stravovací a ubytovací služby (SS- 4.0-2020)**

Podle rámcového vzdělávacího programu pro obor vzdělání, který vydalo Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy, zpracoval kolektiv učitelů Střední odborné školy Třineckých železáren.

Dokument ŠVP je zveřejněn na webových stránkách školy, je schválen pedagogickou radou a radou školy.

V Třinci dne:

Mgr. Aleš Adamus, ředitel školy

Střední odborná škola Třineckých železáren, Lánská 132, 739 61 Třinec – Kanada

Právní forma: školská právnická osoba, Zřizovatel: Třinecké železářny, a.s.

IČO: 27856216, DIČ: CZ27856216, IZ: 691 000662

1	Identifikační údaje.....	4
1.1	Předkladatel .....	4
1.2	Zřizovatel.....	4
1.3	Název ŠVP.....	4
1.4	Platnost dokumentu.....	4
2	Profil absolventa .....	5
2.1	Popis uplatnění absolventa v praxi.....	5
2.2	Kompetence absolventa.....	5
2.3	Způsob ukončení vzdělávání .....	7
3	Charakteristika vzdělávacího programu.....	8
3.1	Celkové pojetí vzdělávání .....	8
3.2	Organizace výuky.....	9
3.3	Realizace praktického vyučování.....	10
3.4	Výchovné a vzdělávací strategie.....	10
3.5	Začlenění průřezových témat.....	14
3.6	Přípravné kurzy nabízené školou.....	15
3.7	Způsob a kritéria hodnocení žáků .....	15
3.8	Organizace přijímacího řízení .....	15
3.9	Charakteristika obsahu i formy ZZ nebo profilové části MZ.....	16
3.10	Zabezpečení výuky žáků se speciálními vzdělávacími potřebami .....	16
3.11	Zabezpečení výuky žáků mimořádně nadaných .....	17
3.12	Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence.....	17
3.13	Způsob ukončení vzdělávání a potvrzení dosaženého vzdělání .....	18
4	Učební plán .....	19
4.1	Týdenní dotace - přehled .....	19
4.1.1	Poznámky k učebnímu plánu .....	19
4.2	Celkové dotace - přehled .....	20
4.3	Přehled využití týdnů.....	21
5	Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP.....	22
6	Učební osnovy .....	23
6.1	Český jazyk .....	23
6.2	Komunikace.....	32
6.3	Občanská výchova.....	37
6.4	Matematika .....	47
6.5	Tělesná výchova .....	54
6.6	Informační a komunikační technologie .....	66
6.7	Technologie .....	74
6.8	Potraviny a výživa.....	91
6.9	Zařízení závodu.....	109
6.10	Stolníčení.....	122
6.11	Odborný výcvik.....	130
7	Zajištění výuky .....	147

8	Charakteristika spolupráce.....	148
8.1	Spolupráce s dalšími institucemi .....	148
8.2	Formy spolupráce se zákonnými zástupci a dalšími sociálními partnery .....	148

# 1 Identifikační údaje

## 1.1 Předkladatel

**NÁZEV ŠKOLY:** Střední odborná škola Třineckých železáren

**ADRESA ŠKOLY:** Lánská 132, Třinec - Kanada, 73961

**JMÉNO ŘEDITELE ŠKOLY:** Mgr. Aleš Adamus

**KONTAKT:** sekretariat@sostrinec.cz, telefon 558380000, fax 558321256

**IČ:** 27856216

**RED-IZO:** 691000662

**KOORDINÁTOŘI TVORBY ŠVP:** Ing. Petr Sikora, Mgr. Anna Kaczarová

## 1.2 Zřizovatel

**NÁZEV ZŘIZOVATELE:** Třinecké železářny, a.s.

**ADRESA ZŘIZOVATELE:** Průmyslová 1000, 739 70 Třinec - Staré Město

**KONTAKTY:** Ředitel pro personalistiku a administrativu; E-mail: Personnel@trz.cz, telefon 558 538 002

## 1.3 Název ŠVP

**NÁZEV ŠVP:** Stravovací a ubytovací služby (SS-4.0-2020)

**MOTIVAČNÍ NÁZEV:** Kuchařské práce

**KÓD A NÁZEV OBORU:** 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

**ZAMĚŘENÍ:** vlastní: technické

**STUPEŇ POSKYTOVANÉHO VZDĚLÁNÍ:** střední vzdělání s výučním listem

**FORMA VZDĚLÁVÁNÍ:** denní studium

## 1.4 Platnost dokumentu

**PLATNOST OD:** 1. 9. 2020

**VERZE SVP:** 4.0

## 2 Profil absolventa

**NÁZEV ŠKOLY:** Střední odborná škola Třineckých železáren

**ADRESA ŠKOLY:** Lánská 132, Třinec - Kanada, 73961

**ZŘIZOVATEL:** Třinecké železářny, a.s.

**NÁZEV ŠVP:** Stravovací a ubytovací služby

**KÓD A NÁZEV OBORU:** 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

**PLATNOST OD:** 1. 9. 2020

**STUPEŇ POSKYTOVANÉHO VZDĚLÁNÍ:** střední vzdělání s výučním listem

**FORMA VZDĚLÁVÁNÍ:** denní studium

Absolvent školního vzdělávacího programu " Kuchařské práce" disponuje kompetencemi pro činnosti v provozovnách veřejného stravování na úseku výroby i odbytu. Ovládá způsoby přípravy klasických pokrmů z jednotlivých skupin teplé i studené kuchyně, jídla esteticky upravuje pro servis a správně uchovává. Kontroluje kvalitu provedené práce. Ovládá základní pravidla a techniku obsluhy podle prostředí i charakteru společenské příležitosti. Uplatní se při výkonu povolání v různých formách společného stravování v pozici zaměstnanec - profese pomocný kuchař/ka.

### 2.1 Popis uplatnění absolventa v praxi

#### Popis uplatnění absolventa v praxi:

Po ukončení přípravy ve školním vzdělávacím programu je absolvent připraven: posuzovat vlastnosti jednotlivých druhů potravin a nápojů, volit vhodný technologický postup při zhotovování pokrmů a nápojů, organizovat své pracoviště ve výrobním úseku, vyhotovovat běžné pokrmy podle technologických postupů, určovat spotřebu základních surovin a normovat pokrmy i nápoje, pracovat s odbornou literaturou, především se soubory receptur, kontrolovat kvalitu provedené práce, zajistit obsluhu podle zásad jednoduché obsluhy, jednat v souladu s etickými normami a pravidly společenského chování, zajišťovat vhodné způsoby skladování a ošetřování potravin, nápojů i pokrmů, dodržovat hygienické normy a zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci v provozu, pracovat svědomitě a pečlivě, jednat ekonomicky, uplatňovat zásady ochrany životního prostředí v profesním i osobním životě.

### 2.2 Kompetence absolventa

Vzdělávání v oboru směřuje v souladu s cíli středního odborného vzdělávání k tomu, aby si žáci vytvořili, na úrovni odpovídající jejich schopnostem a učebním předpokladům, následující klíčové a odborné kompetence. Klíčové kompetence navazují na klíčové kompetence osvojované na základní škole a dále se prohlubují.

#### Klíčové kompetence

Žák je veden tak, aby: znal své reálné odborné a osobnostní kvality a dokázal je konstruktivně využívat ve své profesi, měl reálnou představu o kvalitě své práce, pracoval svědomitě, pečlivě a snažil se o co nejlepší výsledky, přistupoval konstruktivně k důvodné kritice a k odstraňování vzniklých nedostatků, uměl posoudit a zjistit možnosti svého pracovního uplatnění a jim odpovídající potřeby dalšího vzdělávání, vhodným způsobem prezentoval výsledky své

## Školní vzdělávací program **Stravovací a ubytovací služby (SS-4.0-2020)**

práce i dispozice k dalšímu rozvoji v profesi i osobnostním, uvažoval a jednal ekonomicky, pracoval hospodárně a snažil se o loajálnost v pozici zaměstnance, dodržoval zásady a předpisy bezpečnosti a ochrany zdraví a hygieny při práci, znal pracovní rizika spojená s prací v oboru, měl tvůrčí přístup ve svém oboru.

Předpoklady absolventa pro další rozvoj v pracovním, občanském i osobním životě: čte s porozuměním texty verbální i grafické (tabulky, grafy, schémata), dovede se vyjadřovat v mateřském jazyce, má základní znalosti o fungování multikulturní demokratické společnosti, má základní znalosti z oblasti právního vědomí, má vědomosti a dovednosti z ekonomiky a podnikání (podnikové činnosti, pracovní právní vztahy, trhu práce a pracovních sil), má základní numerické znalosti, zná zásady zdravého životního stylu - správná životospráva, relaxace a regenerace duševních i fyzických sil, dokáže identifikovat běžné životní problémy a hledat způsoby jejich řešení.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent: měl přehled a orientoval se v potřebných informacích, pracoval s nimi uvážlivě, byl schopen používat prostředky informační a komunikační technologie pro získávání různých informací i ke zpracovávání informací v pracovním i osobním životě, jednal slušně a odpovědně, vážil si vytvořených hodnot, vážil si lidského života a respektoval lidská práva, jednal ekonomicky, hospodárně a v souladu s ekologickým smýšlením a principy ochrany životního prostředí, pociťoval odpovědnost za své zdraví.

### **Odborné kompetence**

Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, tzn. aby absolventi: dodržovali osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností; prováděli úklid a čištění zařízení a prostor pro výrobu pokrmů a dodržovali sanitační řád; skladovali suroviny a nápoje v souladu s požadavky na jejich uskladnění a na hygienu; prováděli úklid a čištění skladovacích prostor.

Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů, tzn. aby absolventi: pomáhali při přípravě pokrmů; připravovali teplé pokrmy a přílohy; připravovali vybrané studené pokrmy; připravovali teplé nápoje; čistili, udržovali a zabezpečovali inventář po jeho použití; dodržovali posloupnost prací a časový harmonogram; udržovali a zabezpečovali použitý inventář; používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu.

Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci, tzn. aby absolventi: chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků); znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence; osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví; znali systém péče 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 snažili se poskytnout první pomoc.

Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb, tzn. aby absolventi: chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku; dodržovali stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti; dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana).

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje, tzn. aby absolventi: znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení; zvažovali při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady; efektivně hospodařili s finančními prostředky; nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

## **2.3 Způsob ukončení vzdělávání**

Vzdělání je ukončeno závěrečnou zkouškou. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Absolvent je připraven prohlubovat si specifické znalosti v oboru různými školeními a kurzy.

Stupeň dosaženého vzdělání: střední vzdělání s výučním listem.

## 3 Charakteristika vzdělávacího programu

**NÁZEV ŠKOLY:** Střední odborná škola Třineckých železáren

**ADRESA ŠKOLY:** Lánská 132, Třinec - Kanada, 73961

**ZŘIZOVATEL:** Třinecké železářny, a.s.

**NÁZEV ŠVP:** Stravovací a ubytovací služby

**KÓD A NÁZEV OBORU:** 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

**PLATNOST OD:** 1. 9. 2020

**STUPEŇ POSKYTOVANÉHO VZDĚLÁNÍ:** střední vzdělání s výučním listem

**FORMA VZDĚLÁVÁNÍ:** denní studium

### 3.1 Celkové pojetí vzdělávání

Učební obor je určen žákům, kteří ukončili povinnou školní docházku. Přednostně jsou přijímáni žáci, kteří ukončili devátý ročník speciální (zvláštní) školy.

Učební obor je určen zdravotně způsobilým žákům.

Délka vzdělávacího programu a forma studia: 3 roky - denní studium

#### Cíle vzdělávacího programu

Poskytnout žákům určité množství všeobecných a odborných poznatků, vědomostí a dovedností pro výkon profese kuchařské práce. Všeobecné vzdělávací předměty rozšiřují a prohlubují všeobecné znalosti a dovednosti a vytvářejí předpoklady pro odborné vzdělávání. Odborný výcvik je těžištěm pro praktické osvojení dovedností a aplikaci teoretických všeobecných a odborných vědomostí. Plní funkci integrujícího předmětu, v němž se realizují praktické činnosti nutné pro získání profesionálních návyků v gastronomických provozech, upevňují se zde dovednosti získané praktickou činností i teoretickou přípravou, utvářejí se potřebné profesionální návyky.

#### Metody a formy vzdělávání

Jsou voleny s ohledem na speciální vzdělávací potřeby žáků, na obsah konkrétního učiva a výsledky vzdělávání, kterých se má dosáhnout. Učitelé uplatňují pedagogické zásady názornosti, přiměřenosti a individuálního přístupu. Uplatňují vhodnou motivaci, vybírají vhodné aplikační příklady, týkající se problematiky odborných předmětů. Žáci jsou vedeni k samostatné práci, k osobní zodpovědnosti za svou práci, ke schopnosti kooperace a týmové spolupráce, k odpovídajícímu sebehodnocení a poznání svých možností, k utváření správných postojů vhodným a přiměřeným ovlivňováním. Důležitou složkou teoretické výuky je používání názorných pomůcek, které žákům usnadňují pochopení učiva - vzorky, modely, nástěnné obrazy, instruktážní a naučné videa, exkurze. K procvičování a upevňování učiva se využívají různé formy ústních, písemných a praktických cvičení apod. Všechny uplatňované metody směřují k tomu, aby žák získal jistotu při provádění praktických činností, byl samostatný, prakticky využíval nabyté znalosti při plnění a řešení praktických úkolů. Velký důraz je kladen na vytváření mezipředmětových vazeb, které rozšiřují klíčové kompetence žáka. Součástí výuky jsou odborné exkurze, zapojení žáků do prezentačních akcí školy apod.



**Koncepce vzdělávání**

Vzdělávací strategie školy je založena na propojení teoretické výuky s praxí, s konkrétními praktickými zkušenostmi a dovednostmi žáků. Počítá s trvalým procesem zjišťování a vyhodnocování vzdělávacích potřeb žáků, se stálým zlepšováním kvality řízení, které provází všechny činnosti a aktivity žáků i školy.

Učební obor je náročný na manuální a intelektové dovednosti žáků, na tvořivé a logické myšlení, na estetické vnímání. Žáci jsou vyučujícími vedeni k trpělivé a soustavné práci, k tomu, aby si vytvořili kladný vztah ke zvolenému oboru a získali správné pracovní návyky.

Žáci jsou vychováni tak, aby byli schopni se uplatnit na trhu práce a začlenit se do společnosti na základě zvládnutí pracovních činností příslušného povolání. Vzdělávací program umožňuje získání všeobecných a odborných vědomostí, potřebných pro výkon profese kuchařské práce. Při sestavování a naplňování ŠVP je respektována snaha o vybavení absolventa potřebnými znalostmi, dovednostmi a postoji. Jsou respektovány požadavky sociálních partnerů na potřebnou odbornost absolventů. Učivo je vybíráno s ohledem na možnosti pracovního uplatnění absolventa v gastronomických zařízeních regionu.

## **3.2 Organizace výuky**

**Organizace výuky**

Vzdělávání se skládá z teoretického i praktického vyučování, s podstatným zastoupením odborných předmětů. Teoretická výuka je vedena s důrazem na názornost, využívá principy zkušenostní výuky a podporuje badatelský přístup žáků.

Příprava žáků je organizována jako tříleté denní studium. Probíhá vždy jeden týden teoretického vyučování a jeden týden odborného výcviku v rozsahu stanoveném učebním plánem.

Žáci jsou vzděláváni a vychováni tak, aby byli schopni se uplatnit na trhu práce a začlenit se do společnosti na základě zvládnutí pracovních činností příslušného povolání. Vzdělávací program umožňuje získání všeobecných a odborných vědomostí, potřebných pro práci pečovatele. Při sestavování a naplňování ŠVP je respektována snaha o vybavení absolventa potřebnými znalostmi, dovednostmi a postoji. Jsou respektovány požadavky sociálních partnerů na potřebnou odbornost absolventů. Učivo je vybíráno s ohledem na možnosti pracovního uplatnění absolventa.

Bohaté odborné zkušenosti škola získává i ze zahraničních stáží v rámci projektu Leonardo da Vinci a Erasmus+. Při těchto akcích navštěvují studenti i učitelé partnerské školy stejného typu v Rakousku, Německu a Švýcarsku.

**Forma realizace praktického vyučování**

Vzdělávací strategie školy je založena na propojení teoretické výuky s praxí, s konkrétními praktickými zkušenostmi a dovednostmi žáků. Počítá s trvalým procesem zjišťování a vyhodnocování vzdělávacích potřeb žáků, se stálým zlepšováním kvality řízení, které provází všechny činnosti a aktivity žáků i školy.

## Školní vzdělávací program **Stravovací a ubytovací služby (SS-4.0-2020)**

Odborný výcvik probíhá u 1. ročníků v kontinuálně modernizovaných školních dílnách. Od 2. ročníku pak žáci přechází na provozní pracoviště TŽ, dceřiných společností, případně na pracoviště ostatních sociálních partnerů. Praktické vyučování probíhá v odborné učebně školy, na pracovišti školy a na smluvních pracovištích právnických a fyzických osob. Smluvní zajištění praktického vyučování žáků oboru kuchařské práce je realizováno v souladu s ustanovením § 65 školského zákona v podnikové sféře u právnických a fyzických osob na základě smlouvy o výuce. Smlouva je uzavírána vždy na jeden školní rok. Výuka u smluvních partnerů probíhá ve školní jídelně nebo závodní kuchyni TŽ pod vedením instruktorů z řad zkušených pracovníků těchto provozoven a firem. Kontrolována je učiteli odborné výchovy a zástupcem ředitele pro praktické vyučování. Zástupci podnikové sféry jsou pravidelně zváni k závěrečným zkouškám.

### **Realizace dalších vzdělávacích a mimovyučovacích aktivit podporujících záměr školy**

Ve spolupráci s jinými subjekty se žáci školy účastní různých odborných soutěží, prezentačních a jiných akcí.

Žáci mají možnost účasti na zájmových kroužcích, odborných exkurzích, přednáškách, kulturních akcích.

## **3.3 Realizace praktického vyučování**

Odborný výcvik probíhá u 1. ročníků v kontinuálně modernizovaných školních dílnách. Od 2. ročníku pak žáci přechází na provozní pracoviště TŽ, dceřiných společností, případně na pracoviště ostatních sociálních partnerů. Praktické vyučování probíhá v odborné učebně školy, na pracovišti školy a na smluvních pracovištích právnických a fyzických osob. Smluvní zajištění praktického vyučování žáků oboru kuchařské práce je realizováno v souladu s ustanovením § 65 školského zákona v podnikové sféře u právnických a fyzických osob na základě smlouvy o výuce. Smlouva je uzavírána vždy na jeden školní rok. Výuka u smluvních partnerů probíhá ve školní jídelně nebo závodní kuchyni TŽ pod vedením instruktorů z řad zkušených pracovníků těchto provozoven a firem. Kontrolována je učiteli odborné výchovy a zástupcem ředitele pro praktické vyučování. Zástupci podnikové sféry jsou pravidelně zváni k závěrečným zkouškám.

## **3.4 Výchovné a vzdělávací strategie**

<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	
<b>Kompetence k učení</b>	Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni podle svých schopností a možností efektivně se učit, vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok a reálně si stanovovat potřeby a cíle svého dalšího vzdělávání, tzn. že absolventi by měli: <ul style="list-style-type: none"><li>– mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;</li><li>– ovládat adekvátní techniku učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky;</li><li>– ovládat práci s textem, umět vyhledávat a zpracovávat informace;</li><li>– s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslav aj.), pořizovat si poznámky;</li><li>– využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně zkušeností svých i jiných lidí;</li><li>– sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení,</li></ul>

Výchovné a vzdělávací strategie	
	<p>přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.</li> </ul>
<b>Kompetence k řešení problémů</b>	<p>Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni podle svých schopností a možností samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy, tzn. že absolventi by měli:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– porozumět zadání úkolu nebo rozpoznat jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému buď samostatně nebo s vedením jiných lidí navrhnout způsob řešení;</li> <li>– volit prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve;</li> <li>– spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).</li> </ul>
<b>Komunikativní kompetence</b>	<p>Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni podle svých schopností a možností vyjadřovat se v písemné i ústní formě v různých učebních, životních i pracovních situacích, tzn. že absolventi by měli:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat při oficiálním jednání (např. při jednání se zaměstnavatelem, na úřadech apod.);</li> <li>– formulovat své myšlenky srozumitelně;</li> <li>– naslouchat pozorně druhým, tzn. vyjadřovat se přiměřeně tématu diskuse;</li> <li>– zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti (žádosti a podání na instituce, zaměstnavatelům apod., strukturovaný životopis, vyplňovat formuláře aj.);</li> <li>– vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.</li> </ul>
<b>Personální a sociální kompetence</b>	<p>Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli připraveni podle svých schopností a možností stanovovat si na základě poznání své osobnosti přiměřené cíle osobního rozvoje v oblasti zájmové i pracovní, pečovat o své zdraví, spolupracovat s ostatními a přispívat k utváření vhodných mezilidských vztahů, tzn. že absolventi by měli:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích;</li> <li>– stanovovat si cíle a priority podle své zájmové a pracovní orientace a životních podmínek;</li> <li>– reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku;</li> <li>– ověřovat si získané poznatky, zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí;</li> <li>– mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí;</li> <li>– adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti;</li> <li>– pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností;</li> <li>– přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;</li> <li>– přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci;</li> </ul>

Výchovné a vzdělávací strategie	
	– být finančně gramotný.
<b>Občanské kompetence a kulturní povědomí</b>	<p>Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi uznávali podle svých schopností a možností hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti a dodržovali je, jednali v souladu s udržitelným rozvojem a podporovali hodnoty národní, evropské i světové kultury, tzn. že absolventi by měli:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– jednat odpovědně a samostatně nejen ve vlastním, ale i ve veřejném zájmu;</li> <li>– dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika) a oprostít se od nesnášenlivosti, xenofobie a diskriminace;</li> <li>– jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie;</li> <li>– uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých;</li> <li>– zajímat se o politické a společenské dění u nás a ve světě;</li> <li>– chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje;</li> <li>– uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních;</li> <li>– uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu;</li> <li>– podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury.</li> </ul>
<b>Kompetence k pracovnímu uplatnění</b>	<p>Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni podle svých schopností a možností využívat svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění ve světě práce, pro budování a rozvoj své profesní kariéry a s tím související potřebu celoživotního učení, tzn. že absolventi by měli:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru;</li> <li>– 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;</li> <li>– umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání;</li> <li>– vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli;</li> <li>– znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků.</li> </ul>
<b>Matematické kompetence</b>	<p>Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni podle svých schopností a možností funkčně využívat matematické dovednosti v různých životních situacích, tzn. že absolventi by měli:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– správně používat a převádět běžné jednotky;</li> <li>– používat pojmy kvantifikujícího charakteru;</li> <li>– číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.);</li> <li>– provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy;</li> </ul>

<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– rozpoznat základní tvary předmětů a jejich vzájemnou polohu v rovině i prostoru;</li> <li>– aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích.</li> </ul>
<b>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</b>	<p>Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi pracovali podle svých schopností a možností s osobním počítačem a jeho základním a aplikačním programovým vybavením, ale i s dalšími prostředky ICT a využívali adekvátní zdroje informací a efektivně pracovali s informacemi, tzn. absolventi by měli:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií;</li> <li>– pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením;</li> <li>– učit se používat nové aplikace;</li> <li>– komunikovat elektronickou poštou;</li> <li>– získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet;</li> <li>– pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií;</li> <li>– uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní.</li> </ul>
<b>Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii</b>	<p>Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, tzn. aby absolventi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– dodržovali osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností;</li> <li>– prováděli úklid a čištění zařízení a prostor pro výrobu pokrmů a dodržovali sanitační řád;</li> <li>– skladovali suroviny a nápoje v souladu s požadavky na jejich uskladnění a na hygienu;</li> <li>– prováděli úklid a čištění skladovacích prostor.</li> </ul>
<b>Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů</b>	<p>Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů, tzn. aby absolventi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– pomáhali při přípravě pokrmů;</li> <li>– připravovali teplé pokrmy a přílohy;</li> <li>– připravovali vybrané studené pokrmy;</li> <li>– připravovali teplé nápoje;</li> <li>– čistili, udržovali a zabezpečovali inventář po jeho použití;</li> <li>– dodržovali posloupnost prací a časový harmonogram;</li> <li>– udržovali a zabezpečovali použitý inventář;</li> <li>– používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu.</li> </ul>
<b>Vykonávat práce spojené s provozem ubytovacího zařízení a poskytováním služeb hostům</b>	<p>Při využití okruhu ubytovací služby: Vykonávat práce spojené s provozem ubytovacího zařízení a poskytováním služeb hostům, tzn. aby absolventi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vykonávali drobnou údržbu inventáře a zařízení;</li> <li>– obstarávali drobné pochůzky podle požadavku hosta, péči o domácí zvíře hosta apod.;</li> <li>– vykonávali jednoduché práce na recepci, např. vydávali a přebírali klíče od hostů, pomáhali se zavazadly, apod.;</li> <li>– jednali slušně a poctivě ve styku s hosty;</li> </ul>

<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– dbali na bezpečnost hostů;</li> <li>– uklízeli prostory v ubytovacím zařízení, pokoje a jejich příslušenství;</li> <li>– používali vhodné čisticí prostředky a úklidové pomůcky;</li> <li>– obsluhovali stroje a zařízení používané při úklidu za dodržení bezpečnostních zásad.</li> </ul>
<b>Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci</b>	<p>Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci, tzn. aby absolventi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků);</li> <li>– znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence;</li> <li>– 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;</li> <li>– znali systém péče 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);</li> <li>– byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a snažili se poskytnout první pomoc.</li> </ul>
<b>Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb</b>	<p>Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb, tzn. aby absolventi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku;</li> <li>– dodržovali stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti;</li> <li>– dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana).</li> </ul>
<b>Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje</b>	<p>Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje, tzn. aby absolventi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení;</li> <li>– 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;</li> <li>– efektivně hospodařili s finančními prostředky;</li> <li>– nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.</li> </ul>

### 3.5 Začlenění průřezových témat

Průřezové téma/Tematický okruh	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Občan v demokratické společnosti	JČ, ICT, M, ONV, TV, T, VP, ZZ, STL, OV	JČ, ICT, M, ONV, TV, T, VP, ZZ, STL, OV	JČ, ICT, M, ONV, TV, T, VP, ZZ, STL, OV
Člověk a životní prostředí	JČ, M, ONV, TV, T,	JČ, M, ONV, TV, T,	JČ, M, ONV, TV, T,

Průřezové téma/Tematický okruh	1. ročník	2. ročník	3. ročník
	VP, ZZ, STL, OV	VP, ZZ, STL, OV	VP, ZZ, STL, OV
Člověk a svět práce	JČ, M, ONV, TV, T, VP, ZZ, STL, OV	JČ, M, ONV, TV, T, VP, ZZ, STL, OV	JČ, M, ONV, TV, T, VP, ZZ, STL, OV
Informační a komunikační technologie	JČ, ICT, M, ONV, TV, T, VP, ZZ, STL, OV	JČ, ICT, M, ONV, TV, T, VP, ZZ, STL, OV	JČ, ICT, M, ONV, TV, T, VP, ZZ, STL, OV

### 3.5.1.1 Zkratky použité v tabulce začlenění průřezových témat:

Zkratka	Název předmětu
<b>ICT</b>	Informační a komunikační technologie
<b>JČ</b>	Český jazyk
<b>M</b>	Matematika
<b>ONV</b>	Občanská výchova
<b>OV</b>	Odborný výcvik
<b>STL</b>	Stolníčení
<b>T</b>	Technologie
<b>TV</b>	Tělesná výchova
<b>VP</b>	Potraviny a výživa
<b>ZZ</b>	Zařízení závodu

## 3.6 Přípravné kurzy nabízené školou

Přípravné kurzy nabízené školou:

přípravný kurz odborné certifikace (rozšiřující a doplňující kurzy a školení dle možností zřizovatele, Tž a.s.)

## 3.7 Způsob a kritéria hodnocení žáků

### Kritéria hodnocení

Hodnocení je prováděno v souladu s klasifikačním řádem školy, který v této oblasti vychází z § 69 školského zákona a § 3 a 4 vyhlášky MŠMT č. 13/2005 Sb. o středním vzdělávání v platném znění. Specifická kritéria jsou uvedena v charakteristikách jednotlivých předmětů.

### Způsoby hodnocení

Klasifikace i slovní hodnocení, bližší specifiky jsou uvedeny v charakteristikách jednotlivých předmětů.

## 3.8 Organizace přijímacího řízení

### Podmínky pro přijímání ke vzdělávání

- splnění povinné školní docházky nebo úspěšné ukončení základního vzdělávání

- splnění kritérií přijímacího řízení stanovených ředitelem školy pro příslušný školní rok

- splnění podmínek zdravotní způsobilosti ve smyslu Nařízení vlády o soustavě oborů vzdělání v základním, středním a vyšším odborném vzdělávání

Učební obor je určen žákům, kteří ukončili povinnou školní docházku. Přednostně jsou přijímáni žáci, kteří ukončili devátý ročník speciální (zvláštní) školy.

Učební obor je určen zdravotně způsobilým žákům.

#### **Forma přijímacího řízení**

bez přijímací zkoušky

### **3.9 Charakteristika obsahu i formy ZZ nebo profilové části MZ**

Vzdělávání je ukončeno dle Jednotného zadání závěrečné zkoušky pro příslušný obor.

### **3.10 Zabezpečení výuky žáků se speciálními vzdělávacími potřebami**

#### **Zabezpečení výuky žáků se zdravotním postižením**

diferencuje a individualizuje vzdělávací proces při organizaci činností

diferencuje a individualizuje vzdělávací proces při stanovování časové dotace

diferencuje a individualizuje vzdělávací proces při stanovování forem i metod výuky

reflektuje potřeby žáků

spolupracuje s odbornými pracovníky školního poradenského pracoviště

spolupracuje s ostatními školami

spolupracuje s sociálními partnery v regionu

spolupracuje se školskými poradenskými zařízeními

zajišťuje učební pomůcky

zohledňuje druh, stupeň a míru postižení při hodnocení výsledků vzdělávání

#### **Zabezpečení výuky žáků se zdravotním znevýhodněním**

uplatňuje princip diferenciací a individualizace vzdělávacího procesu při organizaci činností

uplatňuje princip diferenciací a individualizace vzdělávacího procesu při stanovování forem i metod výuky

uplatňuje princip diferenciací a individualizace vzdělávacího procesu při stanovování obsahu

spolupracuje s odborníky z jiných resortů

spolupracuje se školskými poradenskými zařízeními a odbornými pracovníky školního poradenského pracoviště

umožňuje využívat podpůrných opatření při vzdělávání žáků

zajišťuje pravidelnou komunikaci a zpětnou vazbu od žáků

zajišťuje učební pomůcky



### **Zabezpečení výuky žáků se sociálním znevýhodněním**

zajišťuje individuální nebo skupinovou péči

zajišťuje menší počet žáků ve třídě

zajišťuje možnost doučování

zajišťuje pravidelnou komunikaci a zpětnou vazbu od žáků

zajišťuje spolupráci s psychologem, speciálním pedagogem – etopedem, sociálním pracovníkem, případně s dalšími odborníky

zajišťuje spolupráci se školským poradenským zařízením

zajišťuje učební pomůcky

zajišťuje učebnice

Vzdělávání žáků dle školního vzdělávacího programu probíhá v souladu se Školským zákonem č.561/2004 Sb. a vyhláškou MŠMT č. 73/2005 O vzdělávání dětí, žáků a studentů se specifickými vzdělávacími potřebami. Ve škole se vzdělávají žáci se specifickými poruchami učení, chování, žáci se zdravotním znevýhodněním, žáci se sociálním znevýhodněním i žáci ohrožení sociálně patologickými jevy. Hodnocení chování a vystupování žáka, prezentování školy i výsledky žáka při soutěžích jsou součástí celkového hodnocení.

Záležitosti jsou řešeny podrobněji v interním metodickém pokynu Koordinátora inkluze - podpůrná opatření žákům se speciálními vzdělávacími potřebami.

## **3.11 Zabezpečení výuky žáků mimořádně nadaných**

### **Zabezpečení výuky žáků mimořádně nadaných**

nabízí odměny/stipendia

spolupracuje s odborníky

spolupracuje s volnočasovými organizacemi

využívá soutěže/olympiády

zadává specifické úkoly žákovi

zajišťuje didaktické materiály

zajišťuje učební pomůcky

zajišťuje učebnice

zapojuje tyto žáky do výuky spolužáků

zapojuje žáka do samostatných a rozsáhlejších prací a projektů

## **3.12 Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence**

Problematika bezpečnosti práce, hygieny práce a požární ochrany je součástí teoretického i praktického vyučování. Vychází z požadavků platných legislativních předpisů (zákony, vyhlášky, technické normy a předpisy ES) pro danou oblast. Prostory, ve kterých výuka probíhá, musí odpovídat Vyhláše MZdr. č.410/2005 Sb. Je zpracována Metodická

Školní vzdělávací program **Stravovací a ubytovací služby (SS-4.0-2020)**  
osnova vstupního školení bezpečnosti práce a požární ochrany pro žáky, se kterou jsou seznámeni a prokazatelně poučeni vždy při úvodních hodinách v jednotlivých předmětech.

Obsahem vstupního školení jsou mimo jiné tyto předpisy a normy:

- seznámení s dislokací objektů, umístění lékárniček první pomoci, únikové cesty
- vyhláška č. 64/2005 Sb. o evidenci úrazů dětí, žáků a studentů
- nařízení vlády č. 178/2001 Sb., kterým se stanoví bližší požadavky na bezpečný provoz a používání strojů
- zákoník práce
- proškolení o poskytování první pomoci
- proškolení z požární ochrany (Zákon ČNR č.133/85 Sb., Vyhláška č.67/2001 Sb. úplné znění, Vyhláška MV ČR č. 246/2001 Sb., výklad o požárním nebezpečí v organizaci, instruktáž o používání hasících přístrojů, základní požární dokumentace, umístění ohlašovny požárů)

V odborném výcviku předchází každému novému tématu proškolení z BOZP. Žáci jsou prokazatelně seznamováni s manipulací se stroji a zařízením, s příslušnými provozně bezpečnostními předpisy.

Dále je podrobně stanoven systém vykonávání dozoru nad žáky v teoretickém i praktickém vyučování. Na smluvních pracovištích praktického vyučování je problematika řešena v souladu s ZP č. 262/2006 Sb. v plném znění.

Základními podmínkami bezpečnosti a ochrany zdraví při práci se rozumí:

- důkladné seznámení žáků s předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci, protipožárními předpisy a s technologickými postupy
- používání technického vybavení, které odpovídá bezpečnostním a protipožárním předpisům
- vykonávání stanoveného dozoru

### **3.13 Způsob ukončení vzdělávání a potvrzení dosaženého vzdělání**

Vzdělání je ukončeno závěrečnou zkouškou dle Jednotného zadání závěrečné zkoušky pro příslušný obor. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy.

Závěrečná zkouška se skládá ze tří částí:

- písemné - z odborných předmětů
- praktické - prokázání praktických dovedností z kuchařských prací a souvisejících činností
- ústní - z odborných předmětů

Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

## 4 Učební plán

### 4.1 Týdenní dotace - přehled

Vzdělávací oblast/Obsahový okruh	Předmět	Studium			Týdenní dotace (celkem + disponibilní)
		1. ročník	2. ročník	3. ročník	
<b>Povinné předměty</b>					
Jazykové vzdělávání a komunikace	Český jazyk	0.5+1.5	1+0.5	1+0.5	<b>2.5+2.5</b>
	Komunikace	0.5	0+0.5	0+0.5	<b>0.5+1</b>
Občanský vzdělávací základ	Občanská výchova	1+0.5	1+0.5	1+0.5	<b>3+1.5</b>
Matematické vzdělávání	Matematika	1	1	1	<b>3</b>
Vzdělávání pro zdraví	Tělesná výchova	1+1.5	1+1.5	1+1.5	<b>3+4.5</b>
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	Informační a komunikační technologie	1	1	1+1	<b>3+1</b>
Odborné vzdělávání	Technologie	1+2	1+2	2+2	<b>4+6</b>
	Potraviny a výživa	1+0.5	1+0.5	1+1	<b>3+2</b>
	Zařízení závodu	1	1	0+1	<b>2+1</b>
	Stolníčení	1	1	1	<b>3</b>
	Odborný výcvik	9+6	9+8.5	11+6.5	<b>29+21</b>
<b>Celkem hodin</b>		<b>30</b>	<b>32</b>	<b>34.5</b>	<b>56+40.5</b>

#### 4.1.1 Poznámky k učebnímu plánu

- \* učební plán tvoří 96,5 týdenních vyučovacích hodin za celou dobu studia, tj. minimum uvedené v RVP, je určen pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami
- \* disponibilní hodiny jsou využity k posílení odborných předmětů a odborného výcviku
- \* všeobecné i odborné předměty vycházejí z varianty A, učivo předmětu Hospodářské výpočty je začleněno do předmětu Technologie
- \* vzhledem k profesní potřebnosti mají všichni žáci ve všech ročnících povinné vzdělávání v Informačních a komunikačních technologiích

- \* vzdělávání v cizím jazyce je nepovinné, důraz je kladen na odborné předměty a odborný výcvik
- \* souvislá praxe realizovaná jako součást Odborného výcviku v délce trvání 6 pracovních dní, při 7 hodinové pracovní době je celková dotace 42 hodin.
- \* výuka je rozvržena do dvoutýdenního cyklu, v odborném výcviku se žáci dělí do skupin s maximálním počtem 8 žáků
- \* sportovní kurzy jsou nepovinné, v případě nedostatečného zájmu ze strany žáků nebudou realizovány

## 4.2 Celkové dotace - přehled

Vzdělávací oblast/Obsahový okruh	Předmět	Studium			Celkové dotace (celkem + disponibilní)
		1. ročník	2. ročník	3. ročník	
<b>Povinné předměty</b>					
Jazykové vzdělávání a komunikace	Český jazyk	17+51	34+17	32+16	<b>83+84</b>
	Komunikace	17	0+17	0+16	<b>17+33</b>
Občanský vzdělávací základ	Občanská výchova	34+17	34+17	32+16	<b>100+50</b>
Matematické vzdělávání	Matematika	34	34	32	<b>100</b>
Vzdělávání pro zdraví	Tělesná výchova	34+51	34+51	32+48	<b>100+150</b>
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	Informační a komunikační technologie	34	34	32+32	<b>100+32</b>
Odborné vzdělávání	Technologie	34+68	34+68	32+64	<b>100+200</b>
	Potraviny a výživa	34+17	34+17	32+32	<b>100+66</b>
	Zařízení závodu	34	34	0+32	<b>68+32</b>
	Stolničení	34	34	32	<b>100</b>
	Odborný výcvik	306+204	306+289	352+208	<b>964+701</b>
<b>Celkem hodin</b>		<b>1020</b>	<b>1088</b>	<b>1072</b>	<b>1832+1348</b>

### 4.3 Přehled využití týdnů

Ročník	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Lyžařský výcvikový kurz	0	1	0
Turistický kurz	1	0	0
Závěrečné zkoušky	0	0	2
Souvislá praxe	1	1	1
Výuka dle rozpisu učiva	34	34	32
Časová rezerva, výchovné a vzdělávací aktivity	4	4	4
<b>Celkem týdnů</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>39</b>

## 5 Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP

Vzdělávací oblasti/Obsahové okruhy	RVP		Vyučovací předmět	ŠVP	
	Min. vyuč. hodin za studium			Počet vyuč. hodin za studium	
	Týdenních	Celkových		Týdenních	Celkových
Jazykové vzdělávání a komunikace	2	64	Český jazyk	1.5	51
			Komunikace	0.5	17
Občanský vzdělávací základ	3	96	Občanská výchova	3	100
Matematické vzdělávání	3	96	Matematika	3	100
Estetické vzdělávání	1	32	Český jazyk	1	32
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova	3	100
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	3	96	Informační a komunikační technologie	3	100
Odborné vzdělávání	41	1312	Technologie	4	100
			Potraviny a výživa	3	100
			Zařízení závodu	2	68
			Stolníčení	3	100
			Odborný výcvik	29	964
Disponibilní časová dotace	40	1280	Český jazyk	2.5	84
			Informační a komunikační technologie	1	32
			Komunikace	1	33
			Občanská výchova	1.5	50
			Tělesná výchova	4.5	150
			Technologie	6	200
			Potraviny a výživa	2	66
			Zařízení závodu	1	32
Odborný výcvik	21	701			
<b>Celkem RVP</b>	<b>96</b>	<b>3072</b>	<b>Celkem ŠVP</b>	<b>96.5</b>	<b>3180</b>

## 6 Učební osnovy

### 6.1 Český jazyk

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
2	1.5	1.5	5
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Český jazyk
Oblast	Jazykové vzdělávání a komunikace, Estetické vzdělávání
Charakteristika předmětu	<p><b>Obecné cíle:</b> Hlavním obecným cílem jazykového vzdělávání je rozvoj komunikačních kompetencí žáků, tedy užívání českého jazyka jako prostředku k dorozumívání a myšlení, k přijímání, sdělování a výměně informací na základě jazykových a slohových znalostí. Dalším obecným cílem jazykového vzdělávání je rozvoj sociálních a odborných kompetencí žáků. Jazykové vzdělávání v českém jazyce vychovává žáky ke sdělnému, kultivovanému jazykovému projevu a podílí se na rozvoji jejich praktického, profesního a duchovního života.</p> <p>Cílem vyučování českého jazyka je vychovat u žáků následující postoje a rozvíjet tyto dovednosti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-vzbudit zájem a snahu o pohotové, vhodné a pravopisně správné písemné a ústní vyjadřování;</li> <li>-vzbudit zájem o vlastní sebevýchovné úsilí o zdokonalení těchto dovedností;</li> <li>-prohloubit dovednost pracovat se základními normativními jazykovými příručkami (především s Pravidly českého pravopisu);</li> <li>-aktivní zvládnutí (správná výslovnost a ovládnutí pravopisu)jistého vymezeného množství odborných termínů, které jsou užívány při běžné jazykové komunikaci v příslušném oboru;</li> <li>-rozvíjet poznávací schopnosti a logické myšlení žáků při utváření a prohlubování spojů mezi pojmovým systémem určitého oboru a základními slootovými postupy, jimiž se v české názvoslovné soustavě vytvářejí odborné názvy;</li> <li>-vypěstovat schopnost pohotově vytvářet funkční ústní i písemné projevy, na základě vědomého užívání jazykových prostředků se snahou o výstižnost, vhodnost a vytříbenost sdělení</li> </ul> <p><b>Charakteristika učiva:</b> Předmět český jazyk se skládá ze dvou dílčích oblastí, které se vzájemně prolínají, doplňují a podporují. Jde o Literaturu /je jí věnována samostatná část ŠVP/ a Jazykové vzdělávání (jazyk a komunikační výchova), které rozvíjí komunikační kompetenci žáků a učí je používat jazyka jako prostředku myšlení a dorozumívání. Směřuje k dovednosti a schopnosti</p>

Název předmětu	Český jazyk
	<p>žáků mluvit a jednat s lidmi, kultivovaně se ústně vyjadřovat, používat spisovného jazyka jako kodifikované společenské normy, aplikovat získané poznatky, pracovat s textem a s informacemi.</p> <p>Český jazyk je zaměřen na rozvíjení vyjadřování a myšlení žáků. Má funkční, komunikativně praktický charakter. Podle úrovně žáků v jednotlivých ročnících a třídách, individuálně též podle stupně jejich postižení a schopností, učitel rozšiřuje a prohlubuje poznatky žáků získané na speciální škole.</p> <p>Komunikační a slohová výchova: chápe význam kultury osobního projevu pro pracovní uplatnění. Je seznámen s technikou mluveného slova. Dále je seznámen s hlavními slohovými postupy veřejného projevu a jejich specifiky, se základními postupy v běžné komunikaci. Chápe pojem jazyková a řečová kultura. Umí vysvětlit rozdíl mezi psaným a mluveným projevem, mezi monologem a dialogem. Umí navázat kontakt a hovořit s osobami různého věku. Dovede prezentovat sám sebe a naslouchat druhému. Dbá na svůj vzhled a na zvukovou stránku svého projevu. Dovede samostatně ústně i písemně zpracovat vyprávění na dané i zvolené téma.</p> <p>Práce s textem a získávání informací: zná základní útvary informačního charakteru, zdroje všeobecných informací, zásady kulturního čtení. Má přehled o knihovnách a jejich službách. Dovede zjistit potřebné informace z dostupných zdrojů. Umí zvolit vhodný způsob zprostředkování informací. Orientuje se v knize. Dovede u odborného textu pořídit výpisky, výtah. Dovede použít knihovnických služeb.</p> <p><b>Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí:</b>  Výuka směřuje k tomu, aby žáci měli vhodnou míru sebevědomí a byli schopni sebehodnocení, jednali odpovědně a přijímali odpovědnost za svá rozhodnutí a jednání.</p> <p><b>Pojetí výuky:</b>  Výuka předmětu navazuje na vědomosti a dovednosti žáků ze speciální školy, rozvíjí je vzhledem ke společenskému a profesnímu zaměření žáků. Cílem je tyto vědomosti prohloubit, rozšířit, posunout na vyšší kvalitativní a kvantitativní úroveň a využívat je jako nástroj žákovy výchovy a sebevýchovy. Kromě tradičních metodických postupů (výklad, práce s textem, práce s elektronickými informacemi) je vhodné, aby se výuka zaměřila na rozbor nedostatků ve vyjadřování jak žáků, tak i veřejnosti. Dále se zaměří také metody a formy výuky, které podporují aktivitu žáků: formy praktické práce s jazykovými projevy – mluvní cvičení (prezentace), čtení s porozuměním, práce s texty různé povahy, práce s informačními technologiemi – možnosti rychlého získávání informací.</p> <p><b>Hodnocení výsledků žáků:</b>  V předmětu český jazyk je důležité vzhledem k použitým metodám a formám výuky uplatňovat odděleně hodnocení a klasifikaci. V problematice hodnocení je prioritou, aby si každý vyučující uvědomil předpoklad výrazného podmínění kompetencí osobnostními vlastnostmi, charakterovými rysy, sociálním zázemím, rozdílnou zralostí žáka a s přihlédnutím na jeho mentální postižení. Zcela nezbytná je nutnost strukturovaného (a komplexního) hodnocení s uvedenými kritérii v oblasti psaní (sloh – zahrnuje slovní zásobu, osobní styl; jazykovou strukturu a interpunkci; pravopis a prezentaci), čtení (schopnost číst srozumitelně a přesně; porozumění textu; schopnost získávat při čtení informace; správné vyjadřování; výslovnost; hlasitost; příprava; soustředění na text; logická výstavba projevu; plynulost; postoj mluvčího), rozvoj schopnosti žáka vlastního sebehodnocení. Kritéria pro hodnocení jsou žákům veřejně přístupná, učí se je používat (např.</p>



Název předmětu	Český jazyk
	<p>hodnotí kladné a záporné stránky projevu spolužáka v průběhu mluvního cvičení). V každém ročníku jsou stanoveny písemné kontrolní činnosti – diktáty, průběžně ústní zkoušení. Dále jsou při klasifikaci ústního zkoušení zohledňována následující kritéria: – věcná správnost, srozumitelná prezentace; srozumitelnost projevu v dané komunikační situaci; – jazyková správnost</p> <p><b>Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat:</b>  Předmět český jazyk zásadně přispívá k rozvoji klíčových kompetencí takto:  Komunikativní kompetence jsou u žáků rozvíjeny zcela zásadním způsobem. Jsou těžištěm předmětu. Žák získává v průběhu tříletého cyklu nejenom teoretické poučení o jazykových vědomostech, komunikační a slohové výchově, o práci s textem (s různými druhy textu, zejména pak s odborným textem) a o získávání informací (otevřené zdroje – knihovny, internet), ale je kladen důraz na jejich systematické procvičování.  Kompetence personální – žák na základě práce v týmu dokáže spolupracovat, používá sady kritérií pro hodnocení práce, přijímá hodnocení.  Sociální kompetence – je schopen práce ve skupině, aktivně se podílí na řešení zadaného úkolu (práce s texty).  Kompetence řešení běžných pracovních i mimopracovních problémů - dovede pochopit a analyzovat zadání úkolu, zvolit vhodný slohový postup a útvar (v podobě domácích úkolů, písemných prací, zpráv z exkurzí).  Kompetence využívání prostředků informačních a komunikačních technologií a práce s nimi a s informacemi – tento předmět rozvíjí dovednosti získat potřebné informace v široké škále otevřených zdrojů s uplatněním v praktické odborné činnosti.</p> <p><b>Průřezová témata:</b>  Předmět český jazyk zásadně přispívá k rozvoji průřezových témat takto:  Občan v demokratické společnosti: Žáci se dokáží orientovat v masových médiích, využívat je a kriticky hodnotit; dokáží odolávat jednoduché myšlenkové manipulaci díky mediální výchově; jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, efektivně pracovat s informacemi, tj. umět získávat a kriticky vyhodnocovat informace.  Člověk a životní prostředí: Rozvojem komunikativní kompetence zaměřené na rozvoj dovedností vyjadřovat a zdůvodňovat své názory, zprostředkovávat informace, obhajovat řešení problematiky životního prostředí a působit pozitivním směrem na jednání a postoje druhých lidí.  Člověk a svět práce: Rozvojem komunikativní kompetence zaměřené na vyhledávání a posuzování informací o profesních příležitostech, orientovat se v nich a vytvářet si o nich základní představu; vyhledávat a posuzovat informace o vzdělávací nabídce, orientovat se v ní a posuzovat ji z hlediska svých předpokladů a profesních cílů; písemně i verbálně se prezentovat při jednání s potenciálními zaměstnavateli, formulovat svá očekávání a své priority.  Informační a komunikační technologie: Rozvojem komunikativní kompetence zaměřené na práci s informacemi a s komunikačními prostředky vzhledem k rozvoji informačních a komunikačních technologií.</p>
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	

Název předmětu	Český jazyk
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vzdělávání a komunikace v českém jazyce</li> <li>Estetické vzdělávání</li> </ul>
Mezipředmětové vztahy	<ul style="list-style-type: none"> <li>Komunikace</li> <li>Občanská výchova</li> </ul>
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<p><b>Kompetence k řešení problémů:</b> Kompetence řešení běžných pracovních i mimopracovních problémů - dovede pochopit a analyzovat zadání úkolu, zvolit vhodný slohový postup a útvar (v podobě domácích úkolů, písemných prací, zpráv z exkurzí).</p> <p><b>Komunikativní kompetence:</b> Komunikativní kompetence jsou u žáků rozvíjeny zcela zásadním způsobem. Jsou těžištěm předmětu. Žák získává v průběhu tříletého cyklu nejenom teoretické poučení o jazykových vědomostech, komunikační a slohové výchově, o práci s textem (s různými druhy textu, zejména pak s odborným textem) a o získávání informací (otevřené zdroje – knihovny, internet), ale je kladen důraz na jejich systematické procvičování</p> <p><b>Personální a sociální kompetence:</b> Kompetence personální – žák na základě práce v týmu dokáže spolupracovat, používá sady kritérií pro hodnocení práce, přijímá hodnocení. Sociální kompetence – je schopen práce ve skupině, aktivně se podílí na řešení zadaného úkolu (práce s texty)</p> <p><b>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi:</b> Kompetence využívání prostředků informačních a komunikačních technologií a práce s nimi a s informacemi – tento předmět rozvíjí dovednosti získat potřebné informace v široké škále otevřených zdrojů s uplatněním v praktické odborné činnosti</p>

Český jazyk	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 68
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kompetence k řešení problémů</li> <li>Komunikativní kompetence</li> <li>Personální a sociální kompetence</li> <li>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</li> </ul>	
<b>RVP výstupy</b>	<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>
rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu	OBECNÉ POUČENÍ O JAZYCE: Žák:	OBECNÉ POUČENÍ O JAZYCE:
zjišťuje potřebné informace z dostupných informačních zdrojů	<ul style="list-style-type: none"> <li>rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu</li> <li>zjišťuje potřebné informace z dostupných informačních zdrojů</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* národní jazyk a jeho útvary</li> <li>* spisovná a nespisovná podoba jazyka, argot, slang, nářečí</li> <li>* jazykové příručky</li> </ul>

Český jazyk	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 68
<p>používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie</p> <p>řídí se zásadami správné výslovnosti</p>	<p>ÚROVEŇ ŘEČOVÉ KULTURY: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• řídí se zásadami správné výslovnosti</li> <li>• používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie</li> <li>• rozlišuje základní komunikační situace</li> </ul>	<p>ÚROVEŇ ŘEČOVÉ KULTURY:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* jazyková kultura – pozdrav, oslovení, blahopřání</li> <li>* slovní zásoba, odborná terminologie</li> <li>* druhy komunikace</li> </ul>
<p>zjišťuje potřebné informace z dostupných informačních zdrojů</p>	<p>KULTURA OSOBNÍHO PROJEVU: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zjišťuje potřebné informace z dostupných informačních zdrojů</li> </ul>	<p>KULTURA OSOBNÍHO PROJEVU:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* komunikační situace a strategie - telefon, internet</li> </ul>
<p>ví, kde je místní knihovna a co v ní může najít</p> <p>zjišťuje potřebné informace z dostupných informačních zdrojů</p>	<p>VNÍMÁNÍ UMĚLECKÝCH DĚL: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zjišťuje potřebné informace z dostupných informačních zdrojů</li> <li>• ví, kde je místní knihovna a co v ní může najít</li> </ul>	<p>VNÍMÁNÍ UMĚLECKÝCH DĚL:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* kniha přítel člověka</li> <li>* návštěva školní knihovny - infromatická výchova</li> <li>* druhy čtení</li> </ul>
<p>v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu</p> <p>vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně</p>	<p>SLOH: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu</li> <li>• vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně</li> <li>• vyplní žádost o vydání cestovního pasu</li> <li>• seznámí se se slohovým útvarem vypravování, vypravuje</li> <li>• napíše inzerát</li> </ul>	<p>SLOH:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* vypravování, osnova</li> <li>* inzerát a odpověď na něj</li> <li>* žádost o vydání cestovního pasu</li> </ul>
<p>v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby</p> <p>v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu</p>	<p>MLUVNICE (GRAMATIKA): Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu</li> <li>• v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby</li> <li>• rozliší způsoby tvoření slov</li> <li>• procvičuje a upevňuje gramatické znalosti</li> <li>• určí kořen slova, předponu a příponu</li> <li>• vyhledá změnu hlásek v příbuzných slovech</li> </ul>	<p>MLUVNICE (GRAMATIKA):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* psaní u-ů-ú, psaní bje-bě, vje-vě, mě-mně, psaní sz</li> <li>* tvrdé, měkké a obojetné souhlásky</li> <li>* vyjmenovaná slova po B, L, M, P, S, V, Z, pravopisná cvičení</li> </ul>
<p>čte s porozuměním literární text</p> <p>rozumí obsahu textu</p>	<p>ČESKÁ LITERATURA 1.POLOVINY 19.STOLETÍ: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• čte s porozuměním literární text</li> <li>• rozumí obsahu textu</li> </ul>	<p>ČESKÁ LITERATURA 1.POLOVINY 19.STOLETÍ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* K.J.Erben, K.H.Borovský, B.Němcová</li> <li>* čtení z tvorby, filmové adaptace děl</li> </ul>
<p>rozumí obsahu textu</p>	<p>ČESKÁ LITERATURA 2.POLOVINY 19.STOLETÍ: Žák:</p>	<p>ČESKÁ LITERATURA 2.POLOVINY 19.STOLETÍ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* J.Neruda, J.V.Sládek, A.Jirásek</li> </ul>

Český jazyk	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 68
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• čte s porozuměním literární text</li> <li>• rozumí obsahu textu</li> </ul>	* čtení z tvorby, filmové adaptace děl
rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů	<b>ZÁKLADNÍ LITERÁRNÍ POJMY:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů</li> <li>• rozliší základní literární žánry</li> </ul>	<b>ZÁKLADNÍ LITERÁRNÍ POJMY:</b> * základní literární druhy * základní literární žánry * četba ukázek - Ezop, Petiška
čte s porozuměním literární text	<b>DIVADLO U NÁS A VE SVĚTĚ:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• čte s porozuměním literární text</li> <li>• rozumí obsahu textu</li> </ul>	<b>DIVADLO U NÁS A VE SVĚTĚ:</b> * A+V Mrštíkové, Voskovec a Werich, W.Shakespeare * čtení z tvorby, filmové adaptace děl
rozumí obsahu textu		
čte s porozuměním literární text	<b>SOUČASNÁ LITERATURA:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• čte s porozuměním literární text</li> <li>• rozumí obsahu textu</li> </ul>	<b>SOUČASNÁ LITERATURA:</b> * J.K.Rowlingová, J.Kinney, M.Viewegh * čtení z tvorby, filmové adaptace děl
rozumí obsahu textu		
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
<b>Člověk a životní prostředí</b>		
Rozvojem komunikativní kompetence zaměřené na rozvoj dovedností vyjadřovat a zdůvodňovat své názory, zprostředkovávat informace, obhajovat řešení problematiky životního prostředí a působit pozitivním směrem na jednání a postoje druhých lidí.		
<b>Člověk a svět práce</b>		
Rozvojem komunikativní kompetence zaměřené na vyhledávání a posuzování informací o profesních příležitostech, orientovat se v nich a vytvářet si o nich základní představu; vyhledávat a posuzovat informace o vzdělávací nabídce, orientovat se v ní a posuzovat ji z hlediska svých předpokladů a profesních cílů; písemně i verbálně se prezentovat při jednání s potenciálními zaměstnavateli, formulovat svá očekávání a své priority.		
<b>Občan v demokratické společnosti</b>		
Žáci se dokáží orientovat v masových médiích, využívat je a kriticky hodnotit; dokáží odolávat jednoduché myšlenkové manipulaci díky mediální výchově; jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, efektivně pracovat s informacemi, tj. umět získávat a kriticky vyhodnocovat informace.		
<b>Informační a komunikační technologie</b>		
Rozvojem komunikativní kompetence zaměřené na práci s informacemi a s komunikačními prostředky vzhledem k rozvoji informačních a komunikačních technologií.		

Český jazyk	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 51
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kompetence k řešení problémů</li> <li>• Komunikativní kompetence</li> <li>• Personální a sociální kompetence</li> <li>• Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</li> </ul>	
<b>RVP výstupy</b>	<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>

Český jazyk	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 51
	OBECNÉ POUČENÍ O JAZYCE: Žák: • zařadí jazyk do příslušné jazykové skupiny	OBECNÉ POUČENÍ O JAZYCE: * slovanské jazyky * evropské a světové jazyky
je schopen sestavit a přednést krátký prostě sdělovací, administrativní a prakticky odborný projev používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie rozumí obsahu textu vhodně se prezentuje vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat) vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně	SLOH: Žák: • používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie • vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat) • vhodně se prezentuje • rozumí obsahu textu • vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně • je schopen sestavit a přednést krátký prostě sdělovací projev • je schopen sestavit a přednést krátký administrativní projev	SLOH: * soukromý dopis * úřední dopis * vyplňování poštovních tiskopisů * popis osoby, věci * charakteristika * výtah, výpisky * grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů
v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu	MLUVNICE (GRAMATIKA): Žák: • v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu • v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví • procvičí a upevní daný gramatický jev • rozliší druhy zájmen • rozliší druhy přídavných jmen • rozliší druhy číslovek • vyhledá slovesa, utvoří rozkazovací a podmiňovací způsob	MLUVNICE (GRAMATIKA): * druhy číslovek, jejich psaní a čtení * podstatná jména, vzory * psaní i/y v koncovkách podstatných jmen * přídavná jména-druhy * psaní koncovek přídavných jmen * druhy zájmen, skloňování a pravopis * slovesa, rozkazovací a podmiňovací způsob
čte s porozuměním literární text rozumí obsahu textu	LITERATURA 1.POLOVINY 20.STOLETÍ: Žák: • čte s porozuměním literární text • rozumí obsahu textu	LITERATURA 1.POLOVINY 20.STOLETÍ: * J.Wolker, K.Čapek, J.Hašek, J.Seifert, K.Poláček, E.Bass * čtení z tvorby, filmové adaptace děl
čte s porozuměním literární text rozumí obsahu textu	LITERATURA O DRUHÉ SVĚTOVÉ VÁLCE: Žák: • čte s porozuměním literární text • rozumí obsahu textu	LITERATURA O DRUHÉ SVĚTOVÉ VÁLCE: * B.Hrabal, O.Pavel, J.Škvorecký * čtení z tvorby, filmové adaptace děl
čte s porozuměním literární text rozumí obsahu textu	SVĚTOVÁ LITERATURA 20. STOLETÍ: Žák: • čte s porozuměním literární text • rozumí obsahu textu	SVĚTOVÁ LITERATURA 20. STOLETÍ: * Antoine de Saint Exupéry, Erich Maria Remarque, Ernest Hemingway * čtení z tvorby, filmové adaptace děl
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		

Český jazyk	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 51
Člověk a životní prostředí		
Rozvojem komunikativní kompetence zaměřené na rozvoj dovedností vyjadřovat a zdůvodňovat své názory, zprostředkovávat informace, obhajovat řešení problematiky životního prostředí a působit pozitivním směrem na jednání a postoje druhých lidí.		
Občan v demokratické společnosti		
Žáci se dokáží orientovat v masových médiích, využívat je a kriticky hodnotit; dokáží odolávat jednoduché myšlenkové manipulaci díky mediální výchově; jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, efektivně pracovat s informacemi, tj. umět získávat a kriticky vyhodnocovat informace.		
Člověk a svět práce		
Rozvojem komunikativní kompetence zaměřené na vyhledávání a posuzování informací o profesních příležitostech, orientovat se v nich a vytvářet si o nich základní představu; vyhledávat a posuzovat informace o vzdělávací nabídce, orientovat se v ní a posuzovat ji z hlediska svých předpokladů a profesních cílů; písemně i verbálně se prezentovat při jednání s potenciálními zaměstnavateli, formulovat svá očekávání a své priority.		
Informační a komunikační technologie		
Rozvojem komunikativní kompetence zaměřené na práci s informacemi a s komunikačními prostředky vzhledem k rozvoji informačních a komunikačních technologií.		

Český jazyk	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kompetence k řešení problémů</li> <li>• Komunikativní kompetence</li> <li>• Personální a sociální kompetence</li> <li>• Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</li> </ul>	
<b>RVP výstupy</b>	<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>
je schopen sestavit a přednést krátký prostě sdělovací, administrativní a prakticky odborný projev	SLOH: Žák:	SLOH:
používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie	• je schopen sestavit a přednést krátký prostě sdělovací, administrativní a prakticky odborný projev	* popis pracovního postupu
rozumí obsahu textu	• používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie	* dotazník
vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně	• rozumí obsahu textu	* životopis
	• vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně	* projevy mluvené a psané
		* oznámení, žádost
v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby	MLUVNICE (GRAMATIKA): Žák:	MLUVNICE (GRAMATIKA):
v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu	• v písemném i mluveném projevu využívá poznatků ze skladby	* psaní velkých písmen ve jménech a názvech
	• v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu	* přísudek a podmět-základní větné členy
	• procvičí a upevní daný gramatický jev	* věta jednoduchá, souvětí
	• seznámí se s hlavními zásadami psaní velkých písmen	* shoda přísudku s podmětem
	• rozliší základní větné členy	* tvoření slov, obohacování slovní zásoby
		* obměna a střídání hlásek v příbuzných slovech

<b>Český jazyk</b>	<b>3. ročník</b>	<b>Počet vyučovacích hodin: 48</b>
zjišťuje potřebné informace z dostupných informačních zdrojů	PRÁCE S TEXTEM A ZÍSKÁVÁNÍ INFORMACÍ: Žák: • zjišťuje jednoduché potřebné informace z dostupných informačních zdrojů	PRÁCE S TEXTEM A ZÍSKÁVÁNÍ INFORMACÍ: * noviny, časopisy a jiná periodika * získávání informací z odborného textu * získávání informací z administrativního textu
čte s porozuměním literární text rozumí obsahu textu vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně	LITERATURA 2.POLOVINY 20.STOLETÍ: Žák: • čte s porozuměním literární text • vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně • rozumí obsahu textu	LITERATURA 2.POLOVINY 20.STOLETÍ: * J.Suchý, E.Kantůrková, K.Kryl * čtení z tvorby, filmové adaptace děl
čte s porozuměním literární text rozumí obsahu textu vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně	SOUČASNÁ LITERATURA: Žák: • čte s porozuměním literární text • vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně • rozumí obsahu textu	SOUČASNÁ LITERATURA: * R.John, J.Kinney, J.K.Rowlingová, J.R.R.Tolkien * čtení z tvorby, filmové adaptace děl
orientuje se v kulturní nabídce v místě školy a bydliště popíše vhodné společenské chování v dané situaci vhodně se prezentuje vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat) vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně	KULTURA V ČR A NAŠEM REGIONU: Žák: • vhodně se prezentuje • vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat) • orientuje se v kulturní nabídce v místě školy a bydliště • popíše vhodné společenské chování v dané situaci • vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně	KULTURA V ČR A NAŠEM REGIONU: * kulturní instituce v ČR a v regionu * společenská kultura, principy a normy kulturního chování, ochrana a využívání kulturních hodnot * kultura bydlení, odívání, řečového projevu, estetické a funkční normy při tvorbě a výrobě předmětů používaných v běžném životě
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
Člověk a životní prostředí		
Rozvojem komunikační kompetence zaměřené na rozvoj dovedností vyjadřovat a zdůvodňovat své názory, zprostředkovávat informace, obhajovat řešení problematiky životního prostředí a působit pozitivním směrem na jednání a postoje druhých lidí.		
Člověk a svět práce		
Rozvojem komunikační kompetence zaměřené na vyhledávání a posuzování informací o profesních příležitostech, orientovat se v nich a vytvářet si o nich základní představu; vyhledávat a posuzovat informace o vzdělávací nabídce, orientovat se v ní a posuzovat ji z hlediska svých předpokladů a profesních cílů; písemně i verbálně se prezentovat při jednání s potenciálními zaměstnavateli, formulovat svá očekávání a své priority.		
Občan v demokratické společnosti		
Žáci se dokáží orientovat v masových médiích, využívat je a kriticky hodnotit; dokáží odolávat jednoduché myšlenkové manipulaci díky mediální výchově; jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, efektivně pracovat s informacemi, tj. umět získávat a kriticky vyhodnocovat informace.		
Informační a komunikační technologie		
Rozvojem komunikační kompetence zaměřené na práci s informacemi a s komunikačními prostředky vzhledem k rozvoji informačních a komunikačních technologií.		



## 6.2 Komunikace

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
0.5	0.5	0.5	1.5
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Komunikace
Oblast	Jazykové vzdělávání a komunikace
Charakteristika předmětu	<p><b>Obecné cíle:</b> Připravit žáky na aktivní život ve společnosti. Pozitivně ovlivňovat hodnoty žáků tak, aby se mohli stát slušnými lidmi schopnými komunikace vedoucí k utváření kvalitních mezilidských vztahů. Jejich názorové hodnoty směřovat tak, aby samostatně mysleli a rozhodovali se, nenechali sebou manipulovat, aby odpovědně převzali své sociální role.</p> <p><b>Charakteristika učiva:</b> Výuka směřuje k tomu, aby byl žák vybaven základními dovednostmi a sociálními návyky pro styk s lidmi, uvědomil si význam vzdělání pro život a zároveň chápal, jak je důležité využívat i volný čas pro rozvoj osobnosti. Učivo významnou měrou rozvíjí občanskou, sociální, emoční a komunikační gramotnost. Žák je během výuky poučen o důležitosti a možnostech volby v životě člověka a směřován k uvažování o otázkách životní spokojenosti a štěstí. S možnostmi volby jde v ruku v ruce i osobní zodpovědnost za životní rozhodnutí, ke kterým jsou žáci vedeni. Náplň výuky směřuje k tomu, aby žáci byli schopni vytvořit si svůj názor na dané téma a kultivovaně ho prezentovat. Žáci se orientují ve významu lidských emocí v nejrůznějších situacích a jsou směřováni k respektování jiných lidí a názorů. Taktéž jsou vedeni k budování kvalitních vztahů mezi lidmi a uvědomují si důležitost svého sociálního okolí.</p> <p><b>Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí:</b> Výuka směřuje k tomu, aby žáci jednali v souladu s humanitou, s demokratickými občanskými ctnostmi, byli kriticky tolerantní a solidární, byli ochotni angažovat se nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejný zájem, měli vhodnou míru sebevědomí a byli schopni sebehodnocení, jednali odpovědně a přijímali odpovědnost za svá rozhodnutí a jednání.</p> <p><b>Pojetí výuky:</b> Předmět "Komunikace" má především výchovný charakter. Obecným cílem předmětu je přispět k přípravě žáků na soukromý život v demokratické společnosti a pomoci jim porozumět složitému světu. Má žáky vést k osobní odpovědnosti a ke kritickému myšlení jako základu pro uvážlivé jednání v životě. Při výuce může být využita audiovizuální technika (video, dataprojektor, DVD, internet). Dále lze aplikovat projektovou výuku, skupinovou práci, ale i metodu výkladu či komunitní kruh. Další strategií by měla být práce s verbálními a ikonickými texty. Základem této strategie je kromě rozboru i komunikace. Lze využít metod typu debata, diskuse, kooperativní vyučování.</p>



Název předmětu	Komunikace
	<p><b>Hodnocení výsledků žáků:</b> Kritériem hodnocení bude známka vytvořená na základě celkového posouzení orientace žáků v probíraných tématech. Významná zde bude hloubka žákova porozumění společenským jevům a procesům, schopnost používat poznatky při praktickém řešení různých problémů, kriticky myslet a diskutovat a pracovat s verbálními a ikonickými texty. Hodnocení probíhá na základě Klasifikačního řádu školy.</p> <p><b>Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat:</b> Komunikativní kompetence znamená, že absolventi budou schopni vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání, formulovat myšlenky, aktivně se účastnit diskusí, pracovat s texty na běžná i odborná témata a formulovat podstatné myšlenky z textu i projevu jiných lidí. Personální kompetence znamená, že absolventi budou připraveni reálně posuzovat své fyzické a duševní možnosti, stanovovat si cíle podle svých osobních schopností a zájmů, efektivně se učit a pracovat, využívat zkušenosti jiných a dále se vzdělávat. Sociální kompetence znamená, že absolventi budou schopni adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky, pracovat v týmu, přijímat a plnit úkoly a přispívat k vytvoření dobrých mezilidských vztahů. Budou schopni samostatného řešení běžných pracovních i mimopracovních problémů, využívat prostředky informační a komunikačních technologií a efektivně pracovat s informacemi znamená, že absolventi budou umět získávat informace z otevřených zdrojů (internet). Kompetence k pracovnímu uplatnění znamená, že absolventi mají přehled o možnostech uplatnění na trhu práce, reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách, jsou schopni vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli.</p>
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vzdělávání a komunikace v českém jazyce</li> <li>• Občanský vzdělávací základ</li> </ul>
Mezipředmětové vztahy	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Český jazyk</li> </ul>
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<p><b>Komunikativní kompetence:</b> Komunikativní kompetence znamená, že absolventi budou schopni vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání, formulovat myšlenky, aktivně se účastnit diskusí, pracovat s texty na běžná i odborná témata a formulovat podstatné myšlenky z textu i projevu jiných lidí.</p> <p><b>Personální a sociální kompetence:</b> Personální kompetence znamená, že absolventi budou připraveni reálně posuzovat své fyzické a duševní možnosti, stanovovat si cíle podle svých osobních schopností a zájmů, efektivně se učit a pracovat, využívat zkušenosti jiných a dále se vzdělávat.</p>

Název předmětu	Komunikace
	<p>Sociální kompetence znamená, že absolventi budou schopni adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky, pracovat v týmu, přijímat a plnit úkoly a přispívat k vytvoření dobrých mezilidských vztahů. Budou schopni samostatného řešení běžných pracovních i mimopracovních problémů, využívat prostředky informační a komunikačních technologií a efektivně pracovat s informacemi znamená, že absolventi budou umět získávat informace z otevřených zdrojů (internet).</p> <p><b>Kompetence k pracovnímu uplatnění:</b> Kompetence k pracovnímu uplatnění znamená, že absolventi mají přehled o možnostech uplatnění na trhu práce, reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách, jsou schopni vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli.</p>

Komunikace	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 17
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Komunikativní kompetence</li> <li>• Personální a sociální kompetence</li> <li>• Kompetence k pracovnímu uplatnění</li> </ul>	
RVP výstupy	<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>
	<p><b>MEZILIDSKÉ VZTAHY:</b> Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• chápe význam sociální opory a rodiny</li> <li>• dokáže vyjmenovat svou sociální oporu</li> <li>• si uvědomuje jedinečnost každého člověka a vzájemnou rovnost i přes rozdíly</li> <li>• si uvědomuje odlišnosti mezi lidmi a toleruje je</li> <li>• dokáže najít na druhých lidech pozitivní vlastnosti</li> <li>• ví, jak se má chovat vůči druhým lidem a dokáže tyto zásady aplikovat v každodenním životě</li> <li>• umí formulovat svůj názor a zároveň dovede vyslechnout názor druhých</li> <li>• spolupracuje na tvorbě pravidel třídy a podílí se na jejich dodržování</li> </ul>	<p><b>MEZILIDSKÉ VZTAHY:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* sociální opora každého z nás</li> <li>* jedinečnost člověka – každý jsme jiný, a přesto jsme stejní, tolerance</li> <li>* předpoklady pro výkon povolání</li> <li>* pravidla třídy – společné utváření</li> </ul>
	<p><b>EMOCE V ŽIVOTĚ ČLOVĚKA:</b> Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozezná základní emoce a vyjmenuje je</li> <li>• pojmenuje základní emoce a přiřadí k obrázkům</li> <li>• rozumí vlastním emocím a dokáže je přiměřeně vyjadřovat</li> </ul>	<p><b>EMOCE V ŽIVOTĚ ČLOVĚKA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* základní emoce</li> <li>* porozumění a vyjadřování vlastních emocí</li> <li>* empatie a aktivní naslouchání</li> </ul>

Komunikace	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 17
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• dokáže mluvit o vlastních pocitech a sdílet je</li> <li>• chápe základní emoce u svých spolužáků a respektuje, že každý má právo na své prožívání</li> <li>• učí se vcítovat do prožitků ostatních lidí a umí naslouchat</li> <li>• uvědomuje si, že i druhá osoba má své prožitky a pocity</li> <li>• pracuje s kartami emocí</li> </ul>	
rozumí obsahu textu	<p><b>KOMUNIKACE A JEJÍ VÝZNAM V ŽIVOTĚ ČLOVĚKA:</b>  <b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• objasní význam komunikace mezi lidmi</li> <li>• uvědomí si význam lidské řeči pro komunikaci</li> <li>• dokáže navázat kontakt s cizím člověkem a zjistit si potřebné informace</li> <li>• uvědomuje si význam neverbální komunikace</li> <li>• rozlišuje verbální a neverbální komunikaci</li> <li>• rozlišuje jednotlivé prvky v neverbální komunikaci</li> <li>• usuzuje z neverbální komunikace na prožívání druhé osoby</li> <li>• orientuje se v jednotlivých sociálních sítích, dokáže o nich mluvit</li> <li>• uvědomuje si výhody a nevýhody sociálních sítí</li> <li>• diskutuje o rizicích používání soc. sítí</li> <li>• zapojuje se do komunikačních cvičení</li> </ul>	<p><b>KOMUNIKACE A JEJÍ VÝZNAM:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* komunikace mezi lidmi</li> <li>* verbální a neverbální komunikace</li> <li>* první dojem a navázání kontaktu</li> <li>* sociální sítě - výhody a úskalí</li> </ul>

Komunikace	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 17
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Komunikativní kompetence</li> <li>• Personální a sociální kompetence</li> <li>• Kompetence k pracovnímu uplatnění</li> </ul>	
<b>RVP výstupy</b>	<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>
vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat)	<p><b>ČLOVĚK V SÍTI VZTAHŮ:</b>  <b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• je seznámen se zkresleními, které mohou nastat při vnímání a hodnocení jiných lidí a uvědomuje si úskalí prvního dojmu</li> <li>• se chápe jako součást společnosti, vnímá potřebu vzájemné pomoci mezi lidmi, ale současně myslí na sebe a své potřeby</li> <li>• dále si nacvičuje projevování vlastního názoru a respektování názoru druhých</li> <li>• uvědomuje si důležitost vztahů ve třídě a potřebu práce na</li> </ul>	<p><b>ČLOVĚK V SÍTI VZTAHŮ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* stereotypy a předsudky ve vnímání druhých</li> <li>* svoboda a zodpovědnost</li> <li>* jak se cítím ve třídě</li> <li>* průběžné zhodnocení fungování pravidel třídy – jejich aktualizace</li> </ul>

Komunikace	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 17
	nich <ul style="list-style-type: none"> <li>vyjadřuje se k pravidlům třídy, jejich fungování v praxi a dle potřeby navrhuje jejich aktualizaci</li> </ul>	
	ČLOVĚK JAKO JEDINEČNÁ OSOBNOST: Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>uvědomuje si význam lidských potřeb na chování člověka</li> <li>orientuje se v základních lidských potřebách</li> <li>orientuje se v základních temperamentových typech a dokáže stručně objasnit, co který temperament znamená</li> <li>chápe význam učení v lidském životě</li> </ul>	ČLOVĚK JAKO JEDINEČNÁ OSOBNOST: * lidské potřeby * temperament * učení
	SPECIFICKÉ SOCIÁLNÍ DOVEDNOSTI: Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>dokáže formulovat svůj vlastní názor slušně a s respektem</li> <li>chápe význam duševní hygieny pro zdraví člověka</li> <li>umí aplikovat základní techniky duševní hygieny</li> <li>plánuje svůj čas</li> <li>dokáže efektivně naplánovat svůj volný čas</li> <li>hovoří o svých zálibách</li> </ul>	SPECIFICKÉ SOCIÁLNÍ DOVEDNOSTI: * asertivní chování * duševní hygiena * efektivní plánování času, volný čas

Komunikace	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 16
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> <li>Komunikativní kompetence</li> <li>Personální a sociální kompetence</li> <li>Kompetence k pracovnímu uplatnění</li> </ul>	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
	ETIKA: Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>zná pojem etika a rozumí významu etiky</li> <li>dokáže hovořit o etice při výkonu jeho budoucího zaměstnání</li> </ul>	ETIKA: * etika a její význam * etika při výkonu povolání
rozumí obsahu textu	STRATEGIE UČENÍ A PAMĚTI: <ul style="list-style-type: none"> <li>rozeznává styly učení</li> <li>je si vědomý různosti stylů učení</li> <li>uvědomuje si specifika jednotlivých stylů učení</li> <li>dokáže aplikovat jednotlivé techniky učení při svém školním učení</li> <li>rozlišuje typy paměti</li> </ul>	STRATEGIE UČENÍ A PAMĚTI: * styly učení * techniky učení * typy paměti * trénování paměti * mnemotechnické pomůcky pro zapamatování

Komunikace	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 16
	<ul style="list-style-type: none"> <li>orientuje se v technikách trénování paměti a dokáže je aplikovat v praxi při učebním textu</li> </ul>	
vhodně se prezentuje	<b>ZVLÁDÁNÍ NÁROKŮ, SEBEPREZENTACE:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>orientuje se ve zvládacích strategiích</li> <li>uvědomuje si důležitost aktivního přistupování k řešení problémů</li> <li>dokáže si připravit a přednést krátkou prezentaci o své osobě</li> </ul>	<b>ZVLÁDÁNÍ NÁROKŮ, SEBEPREZENTACE:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>* aktivní zvládnání zátěžových situací</li> <li>* zvládnání trémy</li> <li>* techniky prezentace a příprava na prezentaci</li> <li>* prezentování informací o sobě</li> </ul>

### 6.3 Občanská výchova

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
1.5	1.5	1.5	4.5
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Občanská výchova
Oblast	Občanský vzdělávací základ
Charakteristika předmětu	<p><b>Obecné cíle:</b>  Připravit žáky na aktivní občanský život v demokratické společnosti. Pozitivně ovlivňovat hodnoty žáků tak, aby se mohli stát slušnými, aktivními občany demokratického státu. Jejich názorové hodnoty směřovat tak, aby samostatně mysleli a rozhodovali se, nenechali sebou manipulovat, aby odpovědně převzali, své sociální role.</p> <p><b>Charakteristika učiva:</b>  Výuka směřuje k tomu, aby byl žák vybaven základními dovednostmi a sociálními návyky pro styk s lidmi, uvědomil si význam vzdělání pro život a zároveň chápal, jak je důležité využívat i volný čas pro rozvoj osobnosti. Učivo významnou měrou rozvíjí občanskou, politickou, sociální, právní a mediální gramotnost. Žák je během výuky poučen o důležitosti volby životního partnera a směřován k uvažování o otázkách životní spokojenosti a štěstí a rovněž získá základní poznatky o úloze náboženství. V další části tohoto předmětu výuka směřuje k tomu, aby se žák řídil zákony, věděl, co je právní stát a měl představu o principech občanského práva. Žák bude znát zásady soudní moci v demokratickém státě, bude poučen o občanskoprávním řízení a uvědomí si rovněž právní vztahy mezi členy rodiny. V kapitole Člověk v demokratickém státě směřuje výuka k tomu, aby žák věděl, co je demokracie, občanská společnost a uměl prakticky</p>

Název předmětu	Občanská výchova
	<p>objasnit, co je politika. Žák bude veden k tomu, aby rozuměl, na jakém základě vznikají rozdílné názory lidí na politiku a věděl, jaké jsou možnosti obrany před zneužíváním politické moci. Výuka je dále zaměřena na rozvíjení schopnosti žáka rozlišovat záležitosti veřejného života, umět vysvětlit rozdíl mezi demokratickou a nedemokratickou vládou a dokázat využít svých znalostí k posuzování událostí. Žák bude znát základní občanské ctnosti prostřednictvím výuky, bude veden k tomu, aby chápal rozdíl mezi ideály a realitou.</p> <p><b>Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí:</b>  Výuka směřuje k tomu, aby žáci jednali v souladu s humanitou a vlastenectvím, s demokratickými občanskými ctnostmi, byli kriticky tolerantní a solidární, byli ochotni angažovat se nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejný zájem, měli vhodnou míru sebevědomí a byli schopni sebehodnocení, jednali odpovědně a přijímali odpovědnost za svá rozhodnutí a jednání.</p> <p><b>Pojetí výuky:</b>  Předmět "Občanská výchova" má především výchovný charakter. Obecným cílem předmětu je přispět k přípravě žáků na soukromý a občanský život v demokratické společnosti a pomoci jim porozumět složitému světu. Má žáky vést k osobní odpovědnosti a ke kritickému myšlení jako základu pro uvážlivé jednání v životě. Při výuce může být využita audiovizuální technika (video, dataprojektor, DVD, internet). Dále lze aplikovat projektovou výuku, skupinovou práci, ale i metodu výkladu. Součástí mohou být také exkurze, návštěvy muzea. Další strategií by měla být práce s verbálními a ikonickými texty. Základem této strategie je kromě rozboru i komunikace. Lze využít metod typu debata, diskuse, kooperativní vyučování.</p> <p><b>Hodnocení výsledků žáků:</b>  Kritériem hodnocení bude známka vytvořená na základě celkového posouzení orientace žáků v probíraných tématech. Významná zde bude hloubka žákova porozumění společenským jevům a procesům, schopnost používat poznatky při praktickém řešení různých problémů, kriticky myslet a diskutovat a pracovat s verbálními a ikonickými texty. Hodnocení probíhá na základě klasifikačního řádu školy.</p> <p><b>Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat:</b>  Komunikativní kompetence znamená, že absolventi budou schopni vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání, formulovat myšlenky, aktivně se účastnit diskusí, pracovat s texty na běžná i odborná témata a formulovat podstatné myšlenky z textu i projevu jiných lidí.  Personální kompetence znamená, že absolventi budou připraveni reálně posuzovat své fyzické a duševní možnosti, stanovovat si cíle podle svých osobních schopností a zájmů, efektivně se učit a pracovat, využívat zkušenosti jiných a dále se vzdělávat.  Sociální kompetence znamená, že absolventi budou schopni adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky, pracovat v týmu, přijímat a plnit úkoly a přispívat k vytvoření dobrých mezilidských vztahů. Budou schopni samostatného řešení běžných pracovních i mimopracovních problémů, využívat prostředky informační a komunikačních technologií a efektivně pracovat s informacemi znamená, že absolventi budou umět získávat informace z otevřených zdrojů (internet).</p>

Název předmětu	Občanská výchova
	<p>Kompetence k pracovnímu uplatnění znamená, že absolventi mají přehled o možnostech uplatnění na trhu práce, reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách, jsou schopni vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli.</p> <p><b>Průřezová témata:</b></p> <p>Občan v demokratické společnosti: žáci budou vedeni k vhodné míře sebevědomí a schopnosti morálního úsudku, ke hledání kompromisů mezi osobní svobodou a sociální odpovědností, ke schopnosti odolávat manipulaci, k orientaci v masových médiích (kriticky hodnotit) a k uvážlivému přemýšlení o materiálních a duchovních hodnotách.</p> <p>Člověk a životní prostředí: žáci budou vedeni k poznávání světa a jeho lepšímu rozumnění, k úctě k živé a neživé přírodě a k hospodárnému jednání, které souvisí s ekologickými hledisky.</p> <p>Člověk a svět práce: žáci budou schopni identifikovat a formulovat vlastní priority, pracovat s informacemi, vyhledávat je a správně využívat, odpovědně se rozhodnout na základě získané informace a verbálně komunikovat při důležitých jednáních.</p> <p>Informační a komunikační technologie: žáci budou využívat základní aplikační programové vybavení počítače jako podporu pro předmět, budou získávat informace z otevřených zdrojů (internet apod.)</p>
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Občanský vzdělávací základ</li> </ul>
Mezipředmětové vztahy	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Český jazyk</li> </ul>
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<p><b>Komunikativní kompetence:</b> Komunikativní kompetence znamená, že absolventi budou schopni vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání, formulovat myšlenky, aktivně se účastnit diskusí, pracovat s texty na běžná i odborná témata a formulovat podstatné myšlenky z textu i projevu jiných lidí.</p> <p><b>Personální a sociální kompetence:</b> Personální kompetence znamená, že absolventi budou připraveni reálně posuzovat své fyzické a duševní možnosti, stanovovat si cíle podle svých osobních schopností a zájmů, efektivně se učit a pracovat, využívat zkušenosti jiných a dále se vzdělávat.</p> <p>Sociální kompetence znamená, že absolventi budou schopni adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky, pracovat v týmu, přijímat a plnit úkoly a přispívat k vytvoření dobrých mezilidských vztahů. Budou schopni samostatného řešení běžných pracovních i mimopracovních problémů, využívat prostředky informační a komunikačních technologií a efektivně pracovat s informacemi znamená, že absolventi budou umět získávat informace z otevřených zdrojů (internet).</p> <p><b>Kompetence k pracovnímu uplatnění:</b></p>

Název předmětu	Občanská výchova
	Kompetence k pracovnímu uplatnění znamená, že absolventi mají přehled o možnostech uplatnění na trhu práce, reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách, jsou schopni vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli.

Občanská výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 51
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Komunikativní kompetence</li> <li>• Personální a sociální kompetence</li> <li>• Kompetence k pracovnímu uplatnění</li> </ul>	
<b>RVP výstupy</b>	<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>
popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy	<b>ČLOVĚK JAKO NEOPAKOVATELNÁ BYTOST:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje osobnost; určí jeho složky</li> <li>• vysvětlí význam duchovního života</li> <li>• vysvětlí rozdíl mezi náboženstvím a sektami</li> <li>• objasní nebezpečnost hledání náhradních forem životní spokojenosti</li> <li>• popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy</li> <li>• vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty nebo náboženská nesnášenlivost</li> <li>• objasní význam zdravého způsobu života, význam zdravého stravování, pohybu a sportu</li> </ul>	<b>ČLOVĚK JAKO NEOPAKOVATELNÁ BYTOST:</b> * osobnost, tělesná a duševní stránka člověka * duchovní život člověka - víra a ateismus, náboženská hnutí a sekty, náboženský fundamentalismus * zdravý způsob života, civilizační nemoci, výživa, význam pohybu a sportu * náhradní formy hledání životní spokojenosti - alkohol, drogy, léky, gamblerství
vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty nebo a náboženská nesnášenlivost		
na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen)	<b>ČLOVĚK A RODINA:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti</li> <li>• sestaví rozpočet jednotlivce a domácnosti, rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje, navrhne jak řešit schodkový rozpočet a jak naložit s přebytkovým rozpočtem</li> <li>• navrhne způsoby, jak využít volné finanční prostředky, vybere nejvýhodnější produkt pro investování volných finančních prostředků</li> <li>• objasní způsoby a možnosti výchovy dětí</li> <li>• vysvětlí cíl a smysl sexuálního života</li> <li>• vybere nejvýhodnější úvěrový produkt s ohledem na své</li> </ul>	<b>ČLOVĚK A RODINA:</b> * rodina * postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti * hledání a výběr životního partnera * vznik manželství, vztahy mezi manželi a partnery, konflikty v rodině, domácí násilí * výchova dětí v rodině, náhradní výchova, sociálně-právní ochrana dětí * rodina a sociální politika státu, sociální zajištění občanů * sexualita * rozpočet jednotlivce a domácnosti * řešení krizových finančních situací - půjčky
navrhne způsoby, jak využít volné finanční prostředky, vybere nejvýhodnější produkt pro investování volných finančních prostředků		
sestaví rozpočet jednotlivce a domácnosti, rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje, navrhne jak řešit schodkový rozpočet a jak naložit s přebytkovým rozpočtem		
vybere nejvýhodnější úvěrový produkt s ohledem na své potřeby a zdůvodní svou volbu, vysvětlí, jak se vyvarovat předlužení, posoudí výši úrokových sazeb a na příkladu ukáže rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN (roční procentní sazba		



Občanská výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 51
<p>nákladů)</p> <p>vysvětlí práva a povinnost mezi dětmi a rodiči, mezi manželi; dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému</p>	<p>předlužení, posoudí výši úrokových sazeb a na příkladu ukáže rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN (roční procentní sazba nákladů)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí práva a povinnost mezi dětmi a rodiči, mezi manželi; dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému</li> <li>ujasní si význam a právní úpravy manželství; postavení mužů a žen v rodině a společnosti</li> <li>na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen)</li> <li>popíše dobré vztahy v rodině, možné konflikty a domácí násilí a ochranu proti němu</li> <li>uvede, jak pečuje stát o rodinu a pomáhá sociálně zabezpečit své občany</li> </ul>	
	<p>ČLOVĚK A PŘÍRODA:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>objasní vztah člověka k přírodě a péči o ni</li> <li>uvědomí si význam kulturního dědictví a tradic</li> </ul>	<p>ČLOVĚK A PŘÍRODA:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>životní prostředí a péče o ně</li> <li>péče o kulturní dědictví, tradice a zvyky</li> </ul> <p>ČESKÁ REPUBLIKA, EVROPA A SVĚT:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>současný svět: bohaté a chudé země, velmoci; ohniska napětí v soudobém světě</li> <li>nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu ve světě</li> <li>globalizace a globální problémy</li> <li>ČR a evropská integrace</li> <li>ochrana člověka při mimořádných situacích, živelné pohromy, varování, evakuace</li> </ul>
<p>na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace</p> <p>na příkladu (z médií nebo z jiných zdrojů) vysvětlí, jakých metod používají teroristé a za jakým účelem</p> <p>popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům</p> <p>uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy), lokalizuje na mapě aktuální ohniska napětí ve světě</p> <p>uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě)</p>	<p>ČESKÁ REPUBLIKA, EVROPA A SVĚT:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>vyjádří vlastními slovy problémy globalizace, charakterizuje EU a integraci</li> <li>uvede druhy mimořádných situací a ochrany člověka při nich</li> <li>uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě)</li> <li>uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy), lokalizuje na mapě aktuální ohniska napětí ve světě</li> <li>na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace</li> <li>na příkladu (z médií nebo z jiných zdrojů) vysvětlí, jakých</li> </ul>	<p>ČESKÁ REPUBLIKA, EVROPA A SVĚT:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>současný svět: bohaté a chudé země, velmoci; ohniska napětí v soudobém světě</li> <li>nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu ve světě</li> <li>globalizace a globální problémy</li> <li>ČR a evropská integrace</li> <li>ochrana člověka při mimořádných situacích, živelné pohromy, varování, evakuace</li> </ul>

Občanská výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 51
	metod používají teroristé a za jakým účelem • popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům	
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
Člověk a životní prostředí		
Člověk a životní prostředí: žáci budou vedeni k poznávání světa a jeho lepšímu rozumnění, k úctě k živé a neživé přírodě a k hospodárnému jednání, které souvisí s ekologickými hledisky		
Občan v demokratické společnosti		
Občan v demokratické společnosti: žáci budou vedeni k vhodné míře sebevědomí a schopnosti morálního úsudku, ke hledání kompromisů mezi osobní svobodou a sociální odpovědností, ke schopnosti odolávat manipulaci, k orientaci v masových médiích (kriticky hodnotit) a k uvážlivému přemýšlení o materiálních a duchovních hodnotách.		
Člověk a svět práce		
Člověk a svět práce: žáci budou schopni identifikovat a formulovat vlastní priority, pracovat s informacemi, vyhledávat je a správně využívat, odpovědně se rozhodnout na základě získané informace a verbálně komunikovat při důležitých jednáních.		
Informační a komunikační technologie		
Informační a komunikační technologie: žáci budou využívat základní aplikační programové vybavení počítače jako podporu pro předmět, budou získávat informace z otevřených zdrojů (internet apod.).		

Občanská výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 51
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Komunikativní kompetence</li> <li>• Personální a sociální kompetence</li> <li>• Kompetence k pracovnímu uplatnění</li> </ul>	
<b>RVP výstupy</b>	<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>
na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníky některé z menšin	<b>ZAČLEŇOVÁNÍ ČLOVĚKA DO SPOLEČNOSTI:</b> Žák: • popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z masových médií, jaké je rozvrstvení české společnosti z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení; vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému tniku (národu...) nebo jiné skupině • uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti	<b>ZAČLEŇOVÁNÍ ČLOVĚKA DO SPOLEČNOSTI:</b> * lidská společnost a společenské skupiny, současná česká společnost, její vrstvy * člověk - nositel rolí * rasy, národy a národnosti; většiny a menšiny; migranti a azylanty
popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z masových médií, jaké je rozvrstvení české společnosti z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení; vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu...) nebo jiné skupině	• na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníky některé z menšin • vysvětlí pojmy rasa, národnost, menšina, většina, migranti, azylanty	
uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti		

Občanská výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 51
<p>dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích; uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot</p> <p>objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky</p>	<p>MORÁLKA, MRAVNOST:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích; uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot</li> <li>objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky</li> <li>popíše způsoby komunikace a chování v průběhu komunikace</li> <li>chápe základní pravidla společenského chování</li> </ul>	<p>MORÁLKA, MRAVNOST:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>morálka</li> <li>vztahy mezi lidmi; odpovědnost, slušnost, optimismus a dobrý vztah k lidem jako základ demokratického soužití rodině i v širší komunitě</li> <li>společenské chování</li> <li>mezilidská komunikace</li> </ul>
<p>dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci</p> <p>uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech – včetně práv dětí, popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena</p>	<p>ROVNOST MEZI LIDMI:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci</li> <li>uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech – včetně práv dětí, popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena</li> <li>vysvětlí rovnoprávnost lidí před zákonem a v příležitostech</li> <li>objasní, na čem je založena solidarita mezi lidmi</li> <li>zjistí, čím se zabývají charitativní organizace a nadace v místě bydliště a okolí</li> </ul>	<p>ROVNOST MEZI LIDMI:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>rovnoprávnost</li> <li>solidarita</li> <li>pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům</li> <li>lidská práva - zneužití, obhajoba, práva dětí, veřejný ochránce práv</li> </ul>
<p>dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám</p> <p>dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti</p> <p>dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech</p> <p>popíše, co má obsahovat pracovní smlouva</p> <p>vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění</p>	<p>ČLOVĚK A SVĚT PRÁCE:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti</li> <li>popíše, co má obsahovat pracovní smlouva</li> <li>dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech</li> <li>dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám</li> <li>vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění</li> <li>vysvětlí význam mezi povoláním a zaměstnáním, objasní předpoklady pro výkon povolání</li> <li>jmenuje úkoly úřadů práce</li> <li>vysvětlí, co je to nezaměstnanost a rekvalifikace</li> <li>vysvětlí rozdíl mezi časovou a úkolovou, hrubou a čistou mzdou, uvede druhy příplatků</li> <li>uvede druhy škod, vysvětlí, jak jim předcházet a kdo nese</li> </ul>	<p>ČLOVĚK A SVĚT PRÁCE:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>povolání a zaměstnání</li> <li>hledání zaměstnání</li> <li>služby úřadů práce, nezaměstnanost, rekvalifikace</li> <li>pracovní poměr - pracovní smlouva, druhy pracovních poměrů, změny, ukončení</li> <li>základní povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele</li> <li>odbory</li> <li>druhy škod, předcházení, odpovědnost</li> <li>mzda - časová, úkolová</li> <li>daně, daňové přiznání</li> </ul>

Občanská výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 51
	odpovědnost • objasní význam odborů a jejich funkci v demokratickém státě	
dovede si zřídit peněžní účet a sleduje pohyb peněz na svém účtu; používá nejběžnější platební nástroje, smění peníze za použití kursovní lístku	<b>ČLOVĚK A HOSPODÁŘSTVÍ:</b> <b>Žák:</b> • vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na příjmy obyvatelstva, vklady a úvěry, dlouhodobé finanční plánování a uvede příklady, jak se důsledkům inflace bránit • vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění • dovede si zřídit peněžní účet a sleduje pohyb peněz na svém účtu; používá nejběžnější platební nástroje, smění peníze za použití kursovní lístku • dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav (banka, pojišťovna) a na základě zjištěných informací posoudit, zda konkrétní služby jsou pro něho vhodné (např. půjčka), nebo nutné a výhodné	<b>ČLOVĚK A HOSPODÁŘSTVÍ:</b> * služby peněžních ústavů * inflace * pojištění - sociální, zdravotní, komerční
dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav (banka, pojišťovna) a na základě zjištěných informací posoudit, zda konkrétní služby jsou pro něho vhodné (např. půjčka), nebo nutné a výhodné		
vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na příjmy obyvatelstva, vklady a úvěry, dlouhodobé finanční plánování a uvede příklady, jak se důsledkům inflace bránit		
vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění		
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
Člověk a životní prostředí		
Člověk a životní prostředí: žáci budou vedeni k poznávání světa a jeho lepšímu rozumnění, k účtce k živé a neživé přírodě a k hospodárnému jednání, které souvisí s ekologickými hledisky		
Občan v demokratické společnosti		
Občan v demokratické společnosti: žáci budou vedeni k vhodné míře sebevědomí a schopnosti morálního úsudku, ke hledání kompromisů mezi osobní svobodou a sociální odpovědností, ke schopnosti odolávat manipulaci, k orientaci v masových médiích (kriticky hodnotit) a k uvážlivému přemýšlení o materiálních a duchovních hodnotách.		
Člověk a svět práce		
Člověk a svět práce: žáci budou schopni identifikovat a formulovat vlastní priority, pracovat s informacemi, vyhledávat je a správně využívat, odpovědně se rozhodnout na základě získané informace a verbálně komunikovat při důležitých jednáních.		
Informační a komunikační technologie		
Informační a komunikační technologie: žáci budou využívat základní aplikační programové vybavení počítače jako podporu pro předmět, budou získávat informace z otevřených zdrojů (internet apod.).		

Občanská výchova	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Komunikativní kompetence</li> <li>• Personální a sociální kompetence</li> <li>• Kompetence k pracovnímu uplatnění</li> </ul>	
<b>RVP výstupy</b>	<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>
dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše	ČLOVĚK V DEMOKRATICKÉM STÁTĚ:	ČLOVĚK V DEMOKRATICKÉM STÁTĚ:

Občanská výchova	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
její polohu a vyjmenuje sousední státy popíše státní symboly uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanost 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 pozorování jednání lidí kolem sebe; vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné uvede příklady jednání, které demokracii ohrožuje (sobectví, korupce, kriminalita, násilí, neodpovědnost...) uvede základní zásady a principy, na nich je založena demokracie uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu občan povinnosti v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání (tj. jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi a etikou), od špatného-nedemokratického jednání	Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>• dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy</li> <li>• popíše státní symboly</li> <li>• uvede základní zásady a principy, na nich je založena demokracie</li> <li>• uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu občan povinnosti</li> <li>• 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</li> <li>• uvede příklady jednání, které demokracii ohrožuje (sobectví, korupce, kriminalita, násilí, neodpovědnost...)</li> <li>• uvede příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorování jednání lidí kolem sebe; vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné</li> <li>• uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti</li> <li>• 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</li> <li>• v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání (tj. jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi a etikou), od špatného-nedemokratického jednání</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* stát a jeho funkce</li> <li>* politický systém ČR</li> <li>* demokracie - hodnoty, principy, občanské ctnosti, potřebné pro demokracii a multikulturní soužití</li> <li>* ústava</li> <li>* státní moc</li> <li>* struktura veřejné správy</li> <li>* politika, politické strany; radikalismus a extremismus ve světě a v ČR, mládež a extremismus</li> <li>* volby, právo volit</li> <li>* české občanství, azyl</li> <li>* ČR a její sousedé</li> <li>* české státní a národní symboly</li> </ul>
je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např. v médiích, v reklamě, v politice...) rozpozná běžné cenové triky (cena bez DPH...) a klamavé nabídky stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa, období... vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích přijímat kriticky	OBČAN V EKONOMICKÝCH VZTAŽÍCH: Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozpozná běžné cenové triky (cena bez DPH...) a klamavé nabídky</li> <li>• stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa, období...</li> <li>• je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např. v médiích, v reklamě, v politice...)</li> <li>• vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích přijímat kriticky</li> <li>• vysvětlí, co je to trh a jeho fungování</li> <li>• objasní funkci peněz a způsoby platebního styku</li> </ul>	OBČAN V EKONOMICKÝCH VZTAŽÍCH: <ul style="list-style-type: none"> <li>* trh a jeho fungování - zboží, nabídka, poptávka, stanovení ceny</li> <li>* peníze, hotovostní a bezhotovostní platební styk</li> <li>* svobodný přístup k informacím - média (IT, televize, tisk, rozhlas), funkce, kritický přístup k těmto informacím</li> </ul>
dovede reklamovat koupené zboží nebo služby	ČLOVĚK A PRÁVO:	ČLOVĚK A PRÁVO:

Občanská výchova	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
dovede z textu smlouvy (např. o koupi zboží, cestovním zájezdu, pojištění, půjčky) zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva a jaké jsou důsledky neznalosti smlouvy, a to včetně jejich všeobecných podmínek	<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozpozná běžné cenové triky (cena bez DPH...) a klamavé nabídky</li> <li>• stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa, období...</li> <li>• dovede reklamovat koupené zboží nebo služby</li> <li>• dovede z textu smlouvy (např. o koupi zboží, cestovním zájezdu, pojištění, půjčky) zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva a jaké jsou důsledky neznalosti smlouvy, a to včetně jejich všeobecných podmínek</li> <li>• na příkladu vysvětlí, jak uplatňovat práva spotřebitele</li> <li>• popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství</li> <li>• uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost</li> <li>• popíše postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání...)</li> <li>• chápe nebezpečnost kriminality páchané na dětech a páchanou mladistvými</li> <li>• uvede druhy trestů</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* právo a spravedlnost, právní stát, právní ochrana občanů, právní vztahy</li> <li>* státní zastupitelství a soudy - soustava soudů, právníká povolání</li> <li>* policie</li> <li>* trestní právo - tresty, trestní řízení</li> <li>* kriminalita páchaná na dětech</li> <li>* kriminalita páchaná mladistvými</li> <li>* majetkoprávní vztahy</li> <li>* smlouvy</li> <li>* odpovědnost za škodu, práva spotřebitele, reklamace</li> </ul>
na příkladu vysvětlí, jak uplatňovat práva spotřebitele		
popíše postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání...)		
popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství		
rozpozná běžné cenové triky (cena bez DPH...) a klamavé nabídky		
stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa, období...		
uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost		
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
Člověk a životní prostředí		
Člověk a životní prostředí: žáci budou vedeni k poznávání světa a jeho lepšímu rozumění, k úctě k živé a neživé přírodě a k hospodárnému jednání, které souvisí s ekologickými hledisky		
Občan v demokratické společnosti		
Občan v demokratické společnosti: žáci budou vedeni k vhodné míře sebevědomí a schopnosti morálního úsudku, ke hledání kompromisů mezi osobní svobodou a sociální odpovědností, ke schopnosti odolávat manipulaci, k orientaci v masových médiích (kriticky hodnotit) a k uvážlivému přemýšlení o materiálních a duchovních hodnotách.		
Člověk a svět práce		
Člověk a svět práce: žáci budou schopni identifikovat a formulovat vlastní priority, pracovat s informacemi, vyhledávat je a správně využívat, odpovědně se rozhodnout na základě získané informace a verbálně komunikovat při důležitých jednáních.		
Informační a komunikační technologie		
Informační a komunikační technologie: žáci budou využívat základní aplikační programové vybavení počítače jako podporu pro předmět, budou získávat informace z otevřených zdrojů (internet apod.).		

## 6.4 Matematika

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
1	1	1	3
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Matematika
Oblast	Matematické vzdělávání
Charakteristika předmětu	<p><b>Obecné cíle:</b> Matematické vzdělávání slouží k tomu, aby žáci dovedli využívat matematické postupy a metody při řešení praktických úloh. Vede žáky k tomu, aby uměli rozvíjet matematické myšlení, paměť, prostorovou představivost a žádoucí pracovní návyky v odborné praxi. Tím se podílí na všestranném rozvoji osobnosti. Žáci jsou směřováni k tomu, aby uměli číst matematický text. Mezi obecné cíle patří také schopnost používat při práci pomůcky - kalkulátor, rýsovací potřeby a odbornou literaturu a využití získaných znalostí a dovedností i mimo matematiku.</p> <p><b>Charakteristika učiva:</b> Matematika je významnou složkou přírodovědného vzdělávání a plní kromě funkce všeobecně vzdělávací také funkci průpravnou pro odborné vzdělávání. Učivo je tematicky rozděleno do logických celků, které ale nelze vnímat izolovaně, neboť charakter předmětu vyžaduje velkou míru provázanosti mezi jednotlivými kapitolami. Výběr učiva je proveden s ohledem na celkové zaměření, na celkovou koncepci učebních oborů, a s ohledem ke vstupním vědomostem a schopnostem žáků. Obsahem vzdělávání jsou tematické celky: Operace s přirozenými i desetinnými čísly, Umocňování, Zlomky, Jednotky měření a jejich převádění, Procentový počet, Planimetrie, Stereometrie, Rovnice, Trojčlenka. Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí: Výuka směřuje k tomu, aby žáci měli vhodnou míru sebevědomí, důvěru ve vlastní schopnosti a dovednosti, byli schopni sebehodnocení, jednali odpovědně a přijímali odpovědnost za svá rozhodnutí. Cílem vyučování matematiky je zabezpečit, aby si žáci osvojili základní matematické poznatky, dovednosti a návyky nezbytné k pochopení učiva odborných předmětů a k úspěšnému výkonu budoucího povolání.</p> <p><b>Pojetí výuky:</b> Při výuce matematiky je kladen větší důraz na logické porozumění probíraného tématu s významným podílem procvičování příkladů. Velký podíl výuky zaujímá práce žáků pod odborným vedením vyučujících. Při výuce je rovněž užíváno vhodných pomůcek - kalkulátorů, rýsovacích potřeb, literatury. Žáci s vysokým zájmem o danou problematiku jsou individuálně podporováni.</p>



Název předmětu	Matematika
	<p><b>Hodnocení výsledků žáků:</b>  Hodnocení žáků je nastaveno v souladu s klasifikačním řádem školy. Nejčastější jsou práce písemné, při kterých je ověřováno, zda žáci zvládli dané téma, naučili se správným postupům, které je vedou k přesným, úplným závěrům. Pololetní písemné práce jsou vhodně zařazeny a uzavírají jednotlivá probraná témata v aktuálním pololetí.</p> <p><b>Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat:</b>  Kompetence k učení-mezi klíčové kompetence, které matematické vzdělávání rozvíjí, patří především přesné a správné vyjadřování, logické myšlení a odvozování  Kompetence k řešení problémů - práce s informacemi, porozumění zadaného úkolu.  Matematické kompetence-převádí běžné jednotky, správně používá pojmy, rozumí, provádí reálný odhad výsledku, čte tabulky a grafy, rozpoznává tvary předmětů a jejich vzájemnou polohu, aplikuje matematické postupy a řeší praktické úlohy.  Kompetence k pracovnímu uplatnění-žáci jsou motivováni k práci, důslednosti, pečlivosti, spolupráci s ostatními lidmi a samostatnému učení. Neméně významný je rozvoj adaptability a podpora získávání předpokladů pro celoživotní vzdělávání.</p> <p><b>Průřezová témata:</b>  Občan v demokratické společnosti: žáci jsou stimulováni k aktivitě, angažovanosti a k diskuzím nad konkrétními úlohami z praxe. Matematické vzdělávání vede k výchově žáků ke komunikaci a zásadám slušného chování ve společnosti.  Člověk a životní prostředí: žáci jsou vedeni k odpovědnosti, důležité nejen pro vztah k životnímu prostředí. Toto průřezové téma je podporováno při výuce vhodnou volbou tematicky zaměřených příkladů.  Člověk a svět práce: vzhledem k budoucí volbě povolání jsou žáci motivováni k důslednosti, pečlivosti, zodpovědnosti a vytrvalosti překonávat překážky. Dále se pak jeví jako významná práce v týmu a spolupráce s ostatními lidmi.  Informační a komunikační technologie: matematické vzdělávání podporuje takové kompetence, jako je jednoznačné a přesné vyjadřování. Důležitá je dovednost získávat a efektivně využívat informace z různých zdrojů.</p>
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Matematické vzdělávání</li> </ul>
Mezipředmětové vztahy	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Odborný výcvik</li> <li>• Informační a komunikační technologie</li> </ul>
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<p><b>Kompetence k učení:</b>  Kompetence k učení-mezi klíčové kompetence, které matematické vzdělávání rozvíjí, patří především přesné a správné vyjadřování, logické myšlení a odvozování.</p> <p><b>Kompetence k řešení problémů:</b>  Kompetence k řešení problémů - práce s informacemi, porozumění zadaného úkolu.</p>



Název předmětu	Matematika
	<p><b>Kompetence k pracovnímu uplatnění:</b> Kompetence k pracovnímu uplatnění-žáci jsou motivováni k práci, důslednosti, pečlivosti, spolupráci s ostatními lidmi a samostatnému učení. Neméně významný je rozvoj adaptability a podpora získávání předpokladů pro celoživotní vzdělávání.</p> <p><b>Matematické kompetence:</b> Matematické kompetence-převádí běžné jednotky, správně používá pojmy, rozumí, provádí reálný odhad výsledku, čte tabulky a grafy, rozpoznává tvary předmětů a jejich vzájemnou polohu, aplikuje matematické postupy a řeší praktické úlohy.</p>

Matematika	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kompetence k učení</li> <li>• Kompetence k řešení problémů</li> <li>• Kompetence k pracovnímu uplatnění</li> <li>• Matematické kompetence</li> </ul>	
<b>RVP výstupy</b>	<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>
provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly znázorní reálné číslo na číselné ose	<b>POČETNÍ OPERACE S PŘIROZENÝMI ČÍSLY:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• provádí aritmetické operace s přirozenými čísly</li> <li>• znázorní reálné číslo na číselné ose</li> <li>• sečte a odečte přirozená čísla</li> <li>• vyjádří umocnění jako operaci násobení</li> <li>• vynásobí a vydělí přirozená čísla</li> <li>• zaokrouhlí přirozené číslo</li> </ul>	<b>POČETNÍ OPERACE S PŘIROZENÝMI ČÍSLY:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>* čísla a číslice</li> <li>* číselná osa</li> <li>* zaokrouhlování</li> <li>* sčítání</li> <li>* odčítání</li> <li>* násobení</li> <li>* umocňování</li> <li>* dělení</li> </ul>
používá různé zápisy racionálního čísla znázorní reálné číslo na číselné ose	<b>POČETNÍ OPERACE S CELÝMI ČÍSLY:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• používá různé zápisy racionálního čísla</li> <li>• znázorní reálné číslo na číselné ose</li> </ul>	<b>POČETNÍ OPERACE S CELÝMI ČÍSLY:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>* číselná osa</li> <li>* kladná a záporná čísla</li> </ul>
provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly určí druhou mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulačtoru zaokrouhlí desetinné číslo	<b>POČETNÍ OPERACE S DESETINNÝMI ČÍSLY:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly</li> <li>• zaokrouhlí desetinné číslo</li> <li>• sečte, odečte a vynásobí desetinná čísla</li> <li>• vydělí desetinné číslo přirozeným</li> </ul>	<b>POČETNÍ OPERACE S DESETINNÝMI ČÍSLY:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>* pojem desetinného čísla</li> <li>* zaokrouhlování</li> <li>* sčítání</li> <li>* odčítání</li> <li>* násobení</li> <li>* dělení desetinného čísla číslem přirozeným</li> </ul>

Matematika	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
		* dělení desetinného čísla číslem desetinným
provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly	ZLOMKY: Žák: • provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly • vypočítá celek a jeho části	ZLOMKY: * pojem zlomku * výpočet části z celku * výpočet celku * základní vlastnosti zlomků
	JEDNOTKY, MĚŘENÍ A JEJICH PŘEVÁDĚNÍ: Žák: • převádí jednotky měření • používá jednotky SI	JEDNOTKY, MĚŘENÍ A JEJICH PŘEVÁDĚNÍ: * jednotky mezinárodní měnové soustavy SI
sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků z daných prvků a určí jejich obvod a obsah	PLANIMETRIE: Žák: • využívá polohové a metrické vlastnosti základních rovinných útvarů při řešení úloh a problémů • sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků z daných prvků a určí jejich obvod a obsah • určí obvod a obsah kruhu, vzájemnou polohu přímky a kružnice • určí vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin	PLANIMETRIE: * základní geometrické útvary * čtverec, obdélník * trojúhelník * kružnice a kruh
určí obvod a obsah kruhu, vzájemnou polohu přímky a kružnice		
určí vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin		
využívá polohové a metrické vlastnosti základních rovinných útvarů při řešení úloh a problémů		
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
Informační a komunikační technologie		
Informační a komunikační technologie: matematické vzdělávání podporuje takové kompetence, jako je jednoznačné a přesné vyjadřování. Důležitá je dovednost získávat a efektivně využívat informace z různých zdrojů.		
Člověk a životní prostředí		
Člověk a životní prostředí: žáci jsou vedeni k odpovědnosti, důležité nejen pro vztah k životnímu prostředí. Toto průřezové téma je podporováno při výuce vhodnou volbou tematicky zaměřených příkladů.		
Občan v demokratické společnosti		
Občan v demokratické společnosti: žáci jsou stimulováni k aktivitě, angažovanosti a k diskuzím nad konkrétními úlohami z praxe. Matematické vzdělávání vede k výchově žáků ke komunikaci a zásadám slušného chování ve společnosti.		
Člověk a svět práce		
Člověk a svět práce: vzhledem k budoucí volbě povolání jsou žáci motivováni k důslednosti, pečlivosti, zodpovědnosti a vytrvalosti překonávat překážky. Dále se pak jeví jako významná práce v týmu a spolupráce s ostatními lidmi.		

Matematika	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	• Kompetence k učení	

Matematika	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kompetence k řešení problémů</li> <li>Kompetence k pracovnímu uplatnění</li> <li>Matematické kompetence</li> </ul>	
<b>RVP výstupy</b>	<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>
provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly	POMĚR: Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly</li> </ul>	POMĚR: <ul style="list-style-type: none"> <li>* poměr</li> <li>* dělení celku v daném poměru</li> </ul>
používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu	PROCENTOVÝ POČET: Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly</li> <li>vypočítá procentovou část</li> <li>určí a vypočítá základ</li> </ul>	PROCENTOVÝ POČET: <ul style="list-style-type: none"> <li>* základní pojmy</li> <li>* výpočet procentové části</li> <li>* výpočet základu</li> <li>* výpočet počtu procent</li> </ul>
provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly		
řeší jednoduché lineární rovnice o jedné neznámé	VÝRAZY: Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>určí hodnotu výrazu</li> <li>upravuje jednoduché výrazy</li> <li>má na paměti změnu znaménka při změně strany rovnice</li> <li>dosadí čísla do výrazu s proměnnou</li> <li>řeší jednoduché lineární rovnice o jedné neznámé</li> </ul>	VÝRAZY: <ul style="list-style-type: none"> <li>* číselné výrazy</li> <li>* číselné výrazy s proměnnou</li> <li>* výpočet hodnoty výrazů s proměnnou</li> </ul>
upravuje jednoduché výrazy		
určí hodnotu výrazu		
rozlišuje základní tělesa a určí povrch a objem krychle, kvádra a válce	TĚLESA: Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>rozlišuje základní tělesa a určí povrch a objem krychle, kvádra a válce</li> <li>používá správně názvy základních těles</li> <li>používá rovnice pro výpočet objemu a obsahu</li> </ul>	TĚLESA: <ul style="list-style-type: none"> <li>* popis a vlastnosti těles</li> <li>* výpočet povrchů a objemů těles</li> </ul>
používá různé zápisy racionálního čísla	PROHLUBOVÁNÍ A OPAKOVÁNÍ UČIVA: Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly</li> <li>používá různé zápisy racionálního čísla</li> <li>provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly</li> <li>zaokrouhlí desetinné číslo</li> <li>určí druhou mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulačtoru</li> <li>znázorní číslo na číselné ose</li> <li>zaokrouhlí přirozené číslo</li> </ul>	PROHLUBOVÁNÍ A OPAKOVÁNÍ UČIVA: <ul style="list-style-type: none"> <li>* čísla a číslice</li> <li>* zaokrouhlování přirozených čísel</li> <li>* početní operace s přirozenými čísly</li> <li>* zaokrouhlování desetinných čísel</li> <li>* početní operace s desetinnými čísly</li> <li>* umocňování</li> <li>* zlomky</li> </ul>
provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly		
provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly		
zaokrouhlí desetinné číslo		
znázorní reálné číslo na číselné ose		
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
Informační a komunikační technologie		

Matematika	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
Informační a komunikační technologie: matematické vzdělávání podporuje takové kompetence, jako je jednoznačné a přesné vyjadřování. Důležitá je dovednost získávat a efektivně využívat informace z různých zdrojů.		
Člověk a životní prostředí		
Člověk a životní prostředí: žáci jsou vedeni k odpovědnosti, důležité nejen pro vztah k životnímu prostředí. Toto průřezové téma je podporováno při výuce vhodnou volbou tematicky zaměřených příkladů.		
Člověk a svět práce		
Člověk a svět práce: vzhledem k budoucí volbě povolání jsou žáci motivováni k důslednosti, pečlivosti, zodpovědnosti a vytrvalosti překonávat překážky. Dále se pak jeví jako významná práce v týmu a spolupráce s ostatními lidmi.		
Občan v demokratické společnosti		
Občan v demokratické společnosti: žáci jsou stimulováni k aktivitě, angažovanosti a k diskuzím nad konkrétními úlohami z praxe. Matematické vzdělávání vede k výchově žáků ke komunikaci a zásadám slušného chování ve společnosti.		

Matematika	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kompetence k učení</li> <li>• Kompetence k řešení problémů</li> <li>• Kompetence k pracovnímu uplatnění</li> <li>• Matematické kompetence</li> </ul>	
<b>RVP výstupy</b>	<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>
řeší jednoduché lineární rovnice o jedné neznámé	ROVNICE: Žák: • řeší jednoduché lineární rovnice o jedné neznámé • vypočítá neznámou z rovnice	ROVNICE: * rovnost, rovnice * řešení jednoduchých rovnic * výpočet neznámé ze vzorce
upravuje jednoduché výrazy		
používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu	TROJČLENKA: Žák: • používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu • vypočítá neznámou z rovnice • rozliší rovnici s přímou a nepřímou úměrou	TROJČLENKA: * přímá úměra * nepřímá úměra
rozliší graf přímé a nepřímé úměrnosti, posoudí, kdy funkce roste nebo klesá	GRAFY, DIAGRAMY: Žák: • rozliší graf přímé a nepřímé úměrnosti, posoudí, kdy funkce roste nebo klesá • vysvětlí a použije data vyjádřená v diagramech, grafech a tabulkách	GRAFY, DIAGRAMY: * pojem grafu, čtení * pojem diagramu, druhy
vysvětlí a použije data vyjádřená v diagramech, grafech a tabulkách		

Matematika	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
	PROHLUBOVÁNÍ A OPAKOVÁNÍ UČIVA: Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>• provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly</li> <li>• provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly</li>   <li>• zaokrouhlí desetinné číslo</li> <li>• používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu</li> <li>• řeší jednoduché lineární rovnice o jedné neznámé</li> <li>• používá správně názvy základních těles</li> <li>• používá rovnice pro výpočet obvodů a obsahů rovinných obrazců</li> <li>• správně používá vzorce pro výpočet povrchu různých těles</li>   <li>• vypočítá obsah vybraných těles</li> </ul>	PROHLUBOVÁNÍ A OPAKOVÁNÍ UČIVA: <ul style="list-style-type: none"> <li>* početní výkony s přirozenými čísly</li> <li>* početní výkony s desetinnými čísly</li> <li>* zlomky</li> <li>* procentový počet</li> <li>* obvody a obsahy rovinných obrazců</li> <li>* povrchy těles</li> </ul>
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
Informační a komunikační technologie		
Informační a komunikační technologie: matematické vzdělávání podporuje takové kompetence, jako je jednoznačné a přesné vyjadřování. Důležitá je dovednost získávat a efektivně využívat informace z různých zdrojů.		
Člověk a životní prostředí		
Člověk a životní prostředí: žáci jsou vedeni k odpovědnosti, důležité nejen pro vztah k životnímu prostředí. Toto průřezové téma je podporováno při výuce vhodnou volbou tematicky zaměřených příkladů.		
Občan v demokratické společnosti		
Občan v demokratické společnosti: žáci jsou stimulováni k aktivitě, angažovanosti a k diskuzím nad konkrétními úlohami z praxe. Matematické vzdělávání vede k výchově žáků ke komunikaci a zásadám slušného chování ve společnosti.		
Člověk a svět práce		
Člověk a svět práce: vzhledem k budoucí volbě povolání jsou žáci motivováni k důslednosti, pečlivosti, zodpovědnosti a vytrvalosti překonávat překážky. Dále se pak jeví jako významná práce v týmu a spolupráce s ostatními lidmi.		

## 6.5 Tělesná výchova

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
2.5	2.5	2.5	7.5
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Tělesná výchova
Oblast	Vzdělávání pro zdraví
Charakteristika předmětu	<p><b>Obecné cíle:</b> Vzdělávání v předmětu Tělesná výchova přispívá k rozvoji zdraví a zdravého způsobu života. Kultivuje pohybový projev, rozvíjí morálně volní vlastnosti, zlepšuje tělesný vzhled.</p> <p><b>Charakteristika učiva:</b> Výuka tělesné výchovy navazuje na pohybové aktivity, pohybové dovednosti a schopnosti získané a rozvinuté na základní škole, ve sportovních oddílech a organizacích. Zvýšená pozornost se věnuje těm aktivitám, které podporují zdravý životní styl, schopnosti a dovednosti žáků a takovým aktivitám, v nichž žáci prokazují mimořádné předpoklady.</p> <p><b>Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí:</b> Výuka směřuje k tomu, aby žáci měli vhodnou míru sebevědomí a byli schopni sebehodnocení, jednali odpovědně a přijímali odpovědnost za svá rozhodnutí a jednání.</p> <p><b>Pojetí výuky:</b> Výuka tělesné výchovy musí být pro žáky zajímavá, aby v nich vzbuzovala touhu po tělovýchovných aktivitách. Do výuky je zařazeno učivo zaměřené na: tělesná cvičení, gymnastiku a tance, atletiku, pohybové hry, sportovní hry, úpoly, plavání, bruslení, lyžařské kurzy, sportovně turistické kurzy. Učební osnova je určena pro výuku TEV v rozsahu deset týdenních vyučovacích hodin za studium. Učivo je strukturováno do tematických celků, které se vzájemně prolínají a prostupují učivem TV ve všech ročnících.</p> <p><b>Hodnocení výsledků žáků:</b> Průběžně jsou prověřovány: - atletické schopnosti; - gymnastické dovednosti; - herní projevy; - silové možnosti; - motorické testy. Při tom všem se přihlíží k přístupu, způsobu zapojení do pohybových aktivit, ke snaze a vůli. Předpokladem pro klasifikaci je absolvování všech okruhů. Účast při reprezentaci školy (CORNÝ pohár, přespolní běh, volejbal, basketbal, házená, floorball, plavání, stolní tenis, Mezinárodní letní sportovní hry mládeže atd.) dále rozvoj sportovní aktivity žáka. Hodnocení je prováděno podle Školního a klasifikačního řádu.</p> <p><b>Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí:</b> Personální kompetence - žák uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako</p>

Název předmětu	Tělesná výchova
	<p>celku; - zdůvodní význam zdravého životního stylu; - dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky</p> <p>Komunikativní kompetence - vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování</p> <p>Občanské kompetence a kulturní podvědomí - reálně posuzuje své fyzické a duševní možnosti a odhaduje výsledky svého jednání a chování v různých situacích; - pečuje o své fyzické a duševní zdraví; - přispívá k vytváření vstřícných mezilidských vztahů</p> <p>Kompetence využívat prostředky informační a komunikačních technologií - získává informace z otevřených zdrojů, zejména z internetu.</p> <p><b>Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat:</b></p> <p>Občan v demokratické společnosti: váží si zdraví jako jedné z prvořadých hodnot a cílevědomě je chrání, rozpozná, co ohrožuje tělesné a duševní zdraví. Racionálně jedná v situacích osobního a veřejného ohrožení. Pojímá zdraví a tělesnou zdatnost jako hodnoty potřebné ke kvalitnímu prožívání života a zná prostředky sloužící k ochraně zdraví, zvyšování tělesné zdatnosti a kultivaci pohybového projevu. Využívá pohybových činností, pravidel a soutěží ke správných rozhodovacím postupům podle zásad fair play.</p> <p>Člověk a životní prostředí: chápe, jak vlivy životního prostředí působí na zdraví člověka.</p> <p>Člověk a svět práce: preferuje takový způsob života, aby byly zdraví ohrožující návyky, činnosti a situace co nejvíce eliminovány. Kontroluje a ovládá své jednání, chová se odpovědně v zařízeních tělesné výchovy a sportu a při pohybových činnostech vůbec. Preferuje pravidelné provádění pohybových aktivit v denním režimu jako kompenzaci jednostranného psychického zatížení v zaměstnání.</p> <p>Informační a komunikační technologie: dokáže posoudit důsledky komerčního vlivu médií na zdraví a zaujmout k mediálním obsahům kritický odstup. Umí se orientovat v současných informačních a komunikačních technologiích a umí je využívat pro svoje zdraví, pohybové činnosti a dovednosti a k získávání nových informací a poznatků z oblasti tělesné kultury, sportu a zdravého způsobu života.</p>
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vzdělávání pro zdraví</li> </ul>
Mezipředmětové vztahy	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Odborný výcvik</li> </ul>
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<p><b>Komunikativní kompetence:</b> Komunikativní kompetence - žák vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování.</p> <p><b>Personální a sociální kompetence:</b> Personální kompetence - žák uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku; - zdůvodní význam zdravého životního stylu; - dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky.</p>

Název předmětu	Tělesná výchova
	<p><b>Občanské kompetence a kulturní povědomí:</b> Občanské kompetence a kulturní povědomí - reálně posuzuje své fyzické a duševní možnosti a odhaduje výsledky svého jednání a chování v různých situacích; - pečuje o své fyzické a duševní zdraví; - přispívá k vytváření vstřícných mezilidských vztahů.</p> <p><b>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi:</b> Kompetence využívat prostředky informační a komunikačních technologií - žák získává informace z otevřených zdrojů, zejména z internetu.</p>

Tělesná výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 85
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Komunikativní kompetence</li> <li>• Personální a sociální kompetence</li> <li>• Občanské kompetence a kulturní povědomí</li> <li>• Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</li> </ul>	
<b>RVP výstupy</b>	<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>
dodržuje zásady jednání fair play, rozlišuje nespportovní jednání	ATLETIKA: Žák:	ATLETIKA: * běhy (krátké, dlouhé), starty, skok daleký, skok vysoký, hody, vrhy * pravidla atletiky
dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem	<ul style="list-style-type: none"> <li>• volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat</li> <li>• dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem</li> </ul>	
dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost	<ul style="list-style-type: none"> <li>• uplatňuje zásady sportovního tréninku</li> <li>• dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost</li> </ul>	
dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích	<ul style="list-style-type: none"> <li>• dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích</li> </ul>	
uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících	<ul style="list-style-type: none"> <li>• uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících</li> </ul>	
volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat	<ul style="list-style-type: none"> <li>• dodržuje zásady jednání fair play, rozlišuje nespportovní jednání</li> </ul>	
vyhýbá se činnostem, které jsou kontraindikací zdravotního oslabení	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vyhýbá se činnostem, které jsou kontraindikací zdravotního oslabení</li> </ul>	
dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu	SPORTOVNÍ GYMNASTIKA: Žák:	SPORTOVNÍ GYMNASTIKA: * gymnastika: cvičení s náčiním, cvičení na náradí, akrobacie * pohybové činnosti, cvičení s hudebním doprovodem
je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy	<ul style="list-style-type: none"> <li>• volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající</li> </ul>	
je schopen sladit při cvičení pohyb s hudbou, provádí		



Tělesná výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 85
<p>jednoduché pohybové vazby a hudebně pohybové cviky</p> <p>je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit</p> <p>ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace</p> <p>provádí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem ke konkrétnímu druhu a stupni</p> <p>uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících</p> <p>volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat</p>	<p>příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu</li> <li>• je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy</li> <li>• ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace</li> <li>• uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících</li> <li>• je schopen sladit při cvičení pohyb s hudbou, provádí jednoduché pohybové vazby a hudebně pohybové cviky</li> <li>• využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti</li> <li>• provádí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem ke konkrétnímu druhu a stupni</li> <li>• je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit</li> </ul>	<p>- dopomoc a záchrana při cvičení</p> <p>- speciální cvičení podle druhu oslabení</p>
<p>dodržuje zásady jednání fair play, rozlišuje nespportovní jednání</p> <p>dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu</p> <p>dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem</p> <p>je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit</p> <p>ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva</p> <p>uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících</p> <p>volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat</p>	<p><b>SPORTOVNÍ HRÝ:</b></p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat</li> <li>• dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu</li> <li>• dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem</li> <li>• dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích</li> <li>• uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících</li> <li>• ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva</li> <li>• dodržuje zásady jednání fair play, rozlišuje nespportovní jednání</li> <li>• je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit</li> </ul>	<p><b>SPORTOVNÍ HRÝ:</b></p> <p>* míčové hry - pravidla a herní činnosti jednotlivce (přehazovaná, volejbal, basketbal, kopaná, ringo), florbal, stolní tenis, badminton, netradiční hry</p>
<p>dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybových činností a interpretovat je</p>	<p><b>SILOVÁ CVIČENÍ:</b></p> <p>Žák:</p>	<p><b>SILOVÁ CVIČENÍ:</b></p> <p>* kondiční cvičení, posilování, kruhová metoda, šplh na tyči,</p>

Tělesná výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 85
<p>dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost</p> <p>je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit</p> <p>ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace</p> <p>umí uplatňovat zásady sportovního tréninku</p> <p>volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat</li> <li>• uplatňuje zásady sportovního tréninku</li> <li>• dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybových činností a interpretovat je</li> <li>• dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost</li> <li>• ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace</li> <li>• uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících</li> <li>• využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti</li> <li>• provádí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem ke konkrétnímu druhu a stupni</li> <li>• je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit</li> </ul>	
<p>dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybových činností a interpretovat je</p> <p>objasní na příkladech, jak životní prostředí ovlivňuje zdraví lidí</p> <p>prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným</p> <p>uvede hlavní zásady zdravé výživy a příklady jejich alternativních směrů</p> <p>uvede zásady ekologického a bezpečného chování v přírodě a při různých formách turistiky</p> <p>vysvětlí stručně, co se myslí označením "zdravý životní styl"</p>	<p><b>PÉČE O ZDRAVÍ:</b> Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• objasní na příkladech, jak životní prostředí ovlivňuje zdraví lidí</li> <li>• vysvětlí stručně, co se myslí označením "zdravý životní styl"</li> <li>• dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybových činností a interpretovat je</li> <li>• uvede zásady ekologického a bezpečného chování v přírodě a při různých formách turistiky</li> <li>• uvede hlavní zásady zdravé výživy a příklady jejich alternativních směrů</li> <li>• prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným</li> </ul>	<p><b>PÉČE O ZDRAVÍ:</b> Zdraví - činitelé ovlivňující zdraví: životní prostředí, životní styl, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj., rizikové faktory poškozující zdraví, prevence úrazů a nemocí První pomoc - úrazy a náhlé zdravotní příhody, stavy bezprostředně ohrožující život</p>
<p>dovede se pohybovat v terénu</p> <p>volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat</p>	<p><b>KURZ LYŽOVÁNÍ A SNOWBOARDINGU</b> Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat</li> <li>• využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou</li> </ul>	<p><b>KURZ LYŽOVÁNÍ A SNOWBOARDINGU</b> * základy sjezdového lyžování, carvingové oblouky, základy snowboardingu * teorie (historie, mazání, nebezpečí na horách, lyžařská výzbroj a výstroj, první pomoc)</p>

Tělesná výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 85
	přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti <ul style="list-style-type: none"> <li>dovede se pohybovat v terénu</li> </ul>	
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
Občan v demokratické společnosti		
Občan v demokratické společnosti: váží si zdraví jako jedné z prvořadých hodnot a cílevědomě je chrání, rozpozná, co ohrožuje tělesné a duševní zdraví. Racionálně jedná v situacích osobního a veřejného ohrožení. Pojímá zdraví a tělesnou zdatnost jako hodnoty potřebné ke kvalitnímu prožívání života a zná prostředky sloužící k ochraně zdraví, zvyšování tělesné zdatnosti a kultivaci pohybového projevu. Využívá pohybových činností, pravidel a soutěží ke správných rozhodovacím postupům podle zásad fair play.		
Člověk a svět práce		
Člověk a svět práce: preferuje takový způsob života, aby byly zdraví ohrožující návyky, činnosti a situace co nejvíce eliminovány. Kontroluje a ovládá své jednání, chová se odpovědně v zařízeních tělesné výchovy a sportu a při pohybových činnostech vůbec. Preferuje pravidelné provádění pohybových aktivit v denním režimu jako kompenzaci jednostranného psychického zatížení v zaměstnání.		
Informační a komunikační technologie		
Informační a komunikační technologie: dokáže posoudit důsledky komerčního vlivu médií na zdraví a zaujmout k mediálním obsahům kritický odstup. Umí se orientovat v současných informačních a komunikačních technologiích a umí je využívat pro svoje zdraví, pohybové činnosti a dovednosti a k získávání nových informací a poznatků z oblasti tělesné kultury, sportu a zdravého způsobu života.		
Člověk a životní prostředí		
Člověk a životní prostředí: chápe, jak vlivy životního prostředí působí na zdraví člověka.		

Tělesná výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 85
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Komunikační kompetence</li> <li>Personální a sociální kompetence</li> <li>Občanské kompetence a kulturní povědomí</li> <li>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</li> </ul>	
<b>RVP výstupy</b>	<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>
dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem	ATLETIKA: Žák:	ATLETIKA: * běhy (rychlý, vytrvalý); starty; skoky do výšky a do dálky; hody a vrh koulí
dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost	• prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným	* zdokonalování techniky běhu, skoků a hodů
prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným	• volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat	* kontrolní měření
umí uplatňovat zásady sportovního tréninku	• dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem	* pravidla atletiky
uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících	• uplatňuje zásady sportovního tréninku	
volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým,	• dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost	

Tělesná výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 85
zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat vyhýbá se činnostem, které jsou kontraindikací zdravotního oslabení	<ul style="list-style-type: none"> <li>dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích</li> <li>uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících</li> <li>vyhýbá se činnostem, které jsou kontraindikací zdravotního oslabení</li> </ul>	
<p>dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu</p> <p>dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem</p> <p>je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy</p> <p>je schopen sladit při cvičení pohyb s hudbou, provádí jednoduché pohybové vazby a hudebně pohybové cviky</p> <p>je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit</p> <p>ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace</p> <p>prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným</p> <p>umí využívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti</p> <p>uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících</p> <p>volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat</p>	<p>SPORTOVNÍ GYMNASTIKA:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným</li> <li>volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat</li> <li>dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu</li> <li>dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem</li> <li>je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy</li> <li>ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace</li> <li>uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících</li> <li>je schopen sladit při cvičení pohyb s hudbou, provádí jednoduché pohybové vazby a hudebně pohybové cviky</li> <li>využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti</li> <li>provádí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem ke konkrétnímu druhu a stupni</li> <li>je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit</li> </ul>	<p>SPORTOVNÍ GYMNASTIKA:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* gymnastika: cvičení s náčiním, cvičení na náradí, akrobacie</li> <li>* pohybové činnosti, cvičení s hudebním doprovodem</li> <li>* dopomoc a záchrana při cvičení</li> <li>* speciální cvičení podle druhu oslabení</li> </ul>
<p>dodržuje zásady jednání fair play, rozlišuje nesportovní jednání</p> <p>dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu</p> <p>dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem</p> <p>ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva</p>	<p>SPORTOVNÍ HRY:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat</li> <li>dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu</li> <li>dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem</li> </ul>	<p>SPORTOVNÍ HRY:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* míčové hry - pravidla a herní činnosti jednotlivce (přehazovaná, volejbal, basketbal, kopaná, ringo), florbal, stolní tenis, badminton, netradiční hry</li> </ul>

Tělesná výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 85
<p>umí uplatňovat zásady sportovního tréninku</p> <p>uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících</p> <p>volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• uplatňuje zásady sportovního tréninku</li> <li>• dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích</li> <li>• uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících</li> <li>• využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti</li> <li>• ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva</li> <li>• dodržuje zásady jednání fair play, rozlišuje nespportovní jednání</li> <li>• provádí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem ke konkrétnímu druhu a stupni</li> </ul>	
<p>dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu</p> <p>dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem</p> <p>dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost</p> <p>je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit</p> <p>ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace</p> <p>prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným</p> <p>umí uplatňovat zásady sportovního tréninku</p> <p>volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat</p> <p>vyhýbá se činnostem, které jsou kontraindikací zdravotního oslabení</p>	<p><b>SILOVÁ CVIČENÍ:</b> Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným</li> <li>• volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat</li> <li>• dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu</li> <li>• dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem</li> <li>• uplatňuje zásady sportovního tréninku</li> <li>• dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost</li> <li>• ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace</li> <li>• provádí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem ke konkrétnímu druhu a stupni</li> <li>• je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit</li> <li>• vyhýbá se činnostem, které jsou kontraindikací zdravotního oslabení</li> </ul>	<p><b>SILOVÁ CVIČENÍ:</b> * kondiční cvičení, posilování, kruhová metoda, šplh na tyči a na laně bez přírazu</p>
<p>dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybových činností a interpretovat je</p>	<p><b>PÉČE O ZDRAVÍ:</b> Žák:</p>	<p><b>PÉČE O ZDRAVÍ:</b> Zdraví - odpovědnost za zdraví své i druhých; péče o veřejné</p>

Tělesná výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 85
dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky	<ul style="list-style-type: none"> <li>objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit svoje zdraví</li> </ul>	zdraví v ČR, zabezpečení v nemoci; práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu
dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací	<ul style="list-style-type: none"> <li>dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybových činností a interpretovat je</li> </ul>	Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí
objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit svoje zdraví	<ul style="list-style-type: none"> <li>uvede zásady ekologického a bezpečného chování v přírodě a při různých formách turistiky</li> </ul>	- mimořádné události (živelní pohromy, havárie, krizové situace aj.)
uvede zásady ekologického a bezpečného chování v přírodě a při různých formách turistiky	<ul style="list-style-type: none"> <li>dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky</li> <li>dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací</li> </ul>	- základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace) První pomoc - poranění při hromadném zasažení obyvatel
dovede se pohybovat v terénu	<b>SPORTOVNĚ TURISTICKÝ KURZ</b>	<b>SPORTOVNĚ TURISTICKÝ KURZ</b>
ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace	Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným</li> <li>volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat</li> </ul>	* turistika, hry v přírodě, základy tábornictví * teorie: nebezpečí na horách, první pomoc, turistická výstroj, práce horské služby
prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným	<ul style="list-style-type: none"> <li>ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace</li> </ul>	
uvede zásady ekologického a bezpečného chování v přírodě a při různých formách turistiky	<ul style="list-style-type: none"> <li>uvede zásady ekologického a bezpečného chování v přírodě a při různých formách turistiky</li> </ul>	
volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat	<ul style="list-style-type: none"> <li>dovede se pohybovat v terénu</li> </ul>	
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
Občan v demokratické společnosti		
Občan v demokratické společnosti: váží si zdraví jako jedné z prvořadých hodnot a cílevědomě je chrání, rozpozná, co ohrožuje tělesné a duševní zdraví. Racionálně jedná v situacích osobního a veřejného ohrožení. Pojímá zdraví a tělesnou zdatnost jako hodnoty potřebné ke kvalitnímu prožívání života a zná prostředky sloužící k ochraně zdraví, zvyšování tělesné zdatnosti a kultivaci pohybového projevu. Využívá pohybových činností, pravidel a soutěží ke správných rozhodovacím postupům podle zásad fair play.		
Informační a komunikační technologie		
Informační a komunikační technologie: dokáže posoudit důsledky komerčního vlivu médií na zdraví a zaujmout k mediálním obsahům kritický odstup. Umí se orientovat v současných informačních a komunikačních technologiích a umí je využívat pro svoje zdraví, pohybové činnosti a dovednosti a k získávání nových informací a poznatků z oblasti tělesné kultury, sportu a zdravého způsobu života.		
Člověk a svět práce		
Člověk a svět práce: preferuje takový způsob života, aby byly zdraví ohrožující návyky, činnosti a situace co nejvíce eliminovány. Kontroluje a ovládá své jednání, chová se odpovědně v zařízeních tělesné výchovy a sportu a při pohybových činnostech vůbec. Preferuje pravidelné provádění pohybových aktivit v denním režimu jako kompenzaci jednostranného psychického zatížení v zaměstnání.		



Tělesná výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 85
Člověk a životní prostředí		
Člověk a životní prostředí: chápe, jak vlivy životního prostředí působí na zdraví člověka.		

Tělesná výchova	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 80
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Komunikativní kompetence</li> <li>• Personální a sociální kompetence</li> <li>• Občanské kompetence a kulturní povědomí</li> <li>• Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</li> </ul>	
<b>RVP výstupy</b>	<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>
dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu	<b>ATLETIKA:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným</li> <li>• volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat</li> <li>• dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu</li> <li>• dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem</li> <li>• uplatňuje zásady sportovního tréninku</li> <li>• dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost</li> <li>• dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích</li> <li>• uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících</li> <li>• vyhýbá se činnostem, které jsou kontraindikací zdravotního oslabení</li> </ul>	<b>ATLETIKA:</b> * běhy (rychlý, vytrvalý); starty; skoky do výšky a do dálky; hody a vrh koulí * zdokonalování techniky běhu, skoků a hodů * kontrolní měření * pravidla atletiky
dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem		
dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost		
prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným		
umí uplatňovat zásady sportovního tréninku		
uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících		
volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat		
vyhýbá se činnostem, které jsou kontraindikací zdravotního oslabení		
dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu	<b>SPORTOVNÍ GYMNASTIKA:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným</li> <li>• volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat</li> <li>• dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu</li> <li>• dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem</li> </ul>	<b>SPORTOVNÍ GYMNASTIKA:</b> * gymnastika - zdokonalování: cvičení s náčiním, cvičení na nářadí, akrobacie * pohybové činnosti, cvičení s hudebním doprovodem * pomoc a záchrana při cvičení * speciální cvičení podle druhu oslabení
dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem		
je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy		
je schopen sladit při cvičení pohyb s hudbou, provádí jednoduché pohybové vazby a hudebně pohybové cviky		
je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit		

Tělesná výchova	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 80
<p>ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace</p> <p>prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným</p> <p>umí uplatňovat zásady sportovního tréninku</p> <p>uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících</p> <p>volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat</p> <p>vyhýbá se činnostem, které jsou kontraindikací zdravotního oslabení</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• uplatňuje zásady sportovního tréninku</li> <li>• je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy</li> <li>• ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace</li> <li>• uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících</li> <li>• je schopen sladit při cvičení pohyb s hudbou, provádí jednoduché pohybové vazby a hudebně pohybové cviky</li> <li>• využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti</li> <li>• provádí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem ke konkrétnímu druhu a stupni</li> <li>• je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit</li> <li>• vyhýbá se činnostem, které jsou kontraindikací zdravotního oslabení</li> </ul>	
<p>dodržuje zásady jednání fair play, rozlišuje nespportovní jednání</p> <p>dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu</p> <p>dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem</p> <p>je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit</p> <p>ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva</p> <p>prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným</p> <p>umí uplatňovat zásady sportovního tréninku</p> <p>uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících</p> <p>volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat</p> <p>vyhýbá se činnostem, které jsou kontraindikací zdravotního</p>	<p>SPORTOVNÍ HRÝ:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným</li> <li>• volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat</li> <li>• dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu</li> <li>• dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem</li> <li>• uplatňuje zásady sportovního tréninku</li> <li>• dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích</li> <li>• uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících</li> <li>• využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti</li> <li>• ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva</li> <li>• dodržuje zásady jednání fair play, rozlišuje nespportovní jednání</li> </ul>	<p>SPORTOVNÍ HRÝ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* sportovní a pohybové hry</li> <li>* zdokonalování techniky a taktiky vybraných sportovních her, netradiční hry</li> <li>* rozhodování</li> </ul>



Tělesná výchova	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 80
oslabení	<ul style="list-style-type: none"> <li>• provádí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem ke konkrétnímu druhu a stupni</li> <li>• je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit</li> <li>• vyhýbá se činnostem, které jsou kontraindikací zdravotního oslabení</li> </ul>	
<p>dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu</p> <p>dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybových činností a interpretovat je</p> <p>dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem</p> <p>dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost</p> <p>je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit</p> <p>ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace</p> <p>prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným</p> <p>umí uplatňovat zásady sportovního tréninku</p> <p>uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících</p> <p>volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízením, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat</p> <p>vyhýbá se činnostem, které jsou kontraindikací zdravotního oslabení</p>	<p><b>SILOVÁ CVIČENÍ:</b> Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným</li> <li>• volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízením, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat</li> <li>• dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu</li> <li>• dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem</li> <li>• uplatňuje zásady sportovního tréninku</li> <li>• dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybových činností a interpretovat je</li> <li>• dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost</li> <li>• ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace</li> <li>• uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících</li> <li>• využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti</li> <li>• provádí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem ke konkrétnímu druhu a stupni</li> <li>• je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit</li> <li>• vyhýbá se činnostem, které jsou kontraindikací zdravotního oslabení</li> </ul>	<p><b>SILOVÁ CVIČENÍ:</b> * kondiční cvičení, posilování, kruhová metoda, šplh na tyči a na laně bez přírazu</p>
<p>dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí</p> <p>dovede v konkrétních informacích poskytovaných médii, vč.</p>	<p><b>PÉČE O ZDRAVÍ:</b> Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dovede v konkrétních informacích poskytovaných médii, vč.</li> </ul>	<p><b>PÉČE O ZDRAVÍ:</b> Zdraví - partnerské vztahy; lidská sexualita</p>

<b>Tělesná výchova</b>	<b>3. ročník</b>	<b>Počet vyučovacích hodin: 80</b>
reklamy, rozpoznat způsoby ovlivňování a manipulace popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel	reklamy, rozpoznat způsoby ovlivňování a manipulace • 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	- mediální obraz krásy lidského těla, komerční reklama První pomoc - opakování praktické části první pomoci - úrazy a náhlé zdravotní příhody - stavy bezprostředně ohrožující život
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
Občan v demokratické společnosti		
Občan v demokratické společnosti: váží si zdraví jako jedné z prvořadých hodnot a cílevědomě je chrání, rozpozná, co ohrožuje tělesné a duševní zdraví. Racionálně jedná v situacích osobního a veřejného ohrožení. Pojímá zdraví a tělesnou zdatnost jako hodnoty potřebné ke kvalitnímu prožívání života a zná prostředky sloužící k ochraně zdraví, zvyšování tělesné zdatnosti a kultivaci pohybového projevu. Využívá pohybových činností, pravidel a soutěží ke správných rozhodovacím postupům podle zásad fair play.		
Člověk a svět práce		
Člověk a svět práce: preferuje takový způsob života, aby byly zdraví ohrožující návyky, činnosti a situace co nejvíce eliminovány. Kontroluje a ovládá své jednání, chová se odpovědně v zařízeních tělesné výchovy a sportu a při pohybových činnostech vůbec. Preferuje pravidelné provádění pohybových aktivit v denním režimu jako kompenzaci jednostranného psychického zatížení v zaměstnání.		
Informační a komunikační technologie		
Informační a komunikační technologie: dokáže posoudit důsledky komerčního vlivu médií na zdraví a zaujmout k mediálním obsahům kritický odstup. Umí se orientovat v současných informačních a komunikačních technologiích a umí je využívat pro svoje zdraví, pohybové činnosti a dovednosti a k získávání nových informací a poznatků z oblasti tělesné kultury, sportu a zdravého způsobu života.		
Člověk a životní prostředí		
Člověk a životní prostředí: chápe, jak vlivy životního prostředí působí na zdraví člověka.		

## 6.6 Informační a komunikační technologie

<b>Počet vyučovacích hodin za týden</b>			<b>Celkem</b>
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
1	1	2	4
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Informační a komunikační technologie
Oblast	Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích
Charakteristika předmětu	<b>Obecný cíl předmětu:</b>

Název předmětu	Informační a komunikační technologie
	<p>Cílem předmětu je, aby se pro žáka stal počítač běžným pracovním nástrojem, který pomáhá řešení úkolů souvisejících s vlastním studiem i s budoucí praxí. Žák zde ve vztahu k počítači bude vystupovat v roli uživatele.</p> <p><b>Charakteristika obsahu učiva:</b> Předmět se vyučuje ve třech ročnících. Úkolem prvního ročníku je sjednotit rozdílné počáteční úrovně žáků a vybavit je dostatečnými znalosti a dovednostmi k tvorbě textových dokumentů, k vyhledávání a zpracování informací, k elektronické komunikaci a k základní obsluze technického vybavení počítače. Ve druhém ročníku je opět kladen důraz na zpracování informací formou tabulek, grafů a prezentací. Ve třetím ročníku je stěžejní naučit pracovat žáky s informacemi, jejich vyhledáváním, posouzením validity, prezentováním a sdílením v počítačové síti s ohledem na ochranu autorských práv.</p> <p><b>Pojetí výuky:</b> Výuka předmětu je koncipována tak, aby vedla žáky samostatně uplatňovat jejich znalosti a dovednosti v samostatných cvičeních. Je proto žádoucí zajistit, aby každý žák mohl samostatně pracovat u počítače. Část výuky je nezbytně nutné realizovat teoretickou formou, kdy jsou žákům vysvětleny a prezentovány, potřebné informace ke zvládnutí daného tematického celku.</p> <p><b>Hodnocení výsledků žáků:</b> Stěžejní formou hodnocení žáků je hodnocení výsledků z praktických cvičení, především zvolení vhodných nástrojů k řešení úloh, estetická stránka vypracovaných dokumentů, analýzy a závěry zpracovaných dat a jejich prezentace. U těch odborných témat, kde je obtížné nebo nemožné praktické ověření znalostí, jsou základním ověřováním kontrolní testy, čímž je zaručena systematickosti i objektivita hodnocení žáka. Hodnocení v předmětu probíhá v souladu s klasifikačním řádem.</p> <p><b>Směrování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí:</b> Výuka směřuje k tomu, aby žáci: - zhodnotili relevantnost a důvěryhodnost informačních zdrojů; - měli pozitivní vztah k využití prostředků ICT k práci; - preferovali ekonomicky a ekologicky výhodný spotřební materiál, hardware i software.</p> <p><b>Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí:</b> Využití prostředků informačních a komunikačních technologií-podle svých schopností a možností efektivně pracovat s osobním počítačem a jeho základním aplikačním programovým vybavením, efektivně pracovat s informacemi. Kompetence k řešení problému - porozumět zadání, volit prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, uplatňovat různé metody Matematické kompetence - číst a vytvářet různé formy grafického znázornění Personální kompetence - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly</p> <p><b>Aplikace průřezových témat:</b> Občan v demokratické společnosti: žák přijímá odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, trvale rozvíjí své znalosti a dovednosti v daném oboru Informační a komunikační technologie: práce s počítačem, žák je schopen vyhledat a zpracovat dostupné informace, efektivně využívá výpočetní techniku v pracovním i osobním životě</p>

Název předmětu	Informační a komunikační technologie
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích</li> </ul>
Mezipředmětové vztahy	<ul style="list-style-type: none"> <li>Matematika</li> </ul>
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<p><b>Kompetence k řešení problémů:</b> Kompetence k řešení problému - porozumět zadání, volit prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, uplatňovat různé metody.</p> <p><b>Personální a sociální kompetence:</b> Personální kompetence - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly.</p> <p><b>Matematické kompetence:</b> Matematické kompetence - číst a vytvářet různé formy grafického znázornění.</p> <p><b>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi:</b> Využití prostředků informačních a komunikačních technologií-podle svých schopností a možností efektivně pracovat s osobním počítačem a jeho základním aplikačním programovým vybavením, efektivně pracovat s informacemi.</p>

Informační a komunikační technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kompetence k řešení problémů</li> <li>Personální a sociální kompetence</li> <li>Matematické kompetence</li> <li>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</li> </ul>	
<b>RVP výstupy</b>	<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>
<p>chápe specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejich možností a pracuje s jejími prostředky</p> <p>je si vědom možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat před zneužitím, ochrana dat před zničením, porušování autorských práv) a omezení (zejména technických a technologických) spojených s používáním výpočetní techniky</p>	<p><b>ZÁKLADY ICT:</b> Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>je si vědom možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat před zneužitím, ochrana dat před zničením, porušování autorských práv) a omezení (zejména technických a technologických) spojených s používáním výpočetní techniky</li> <li>chápe specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejich možností a pracuje s jejími prostředky</li> <li>popíše hardware a software</li> <li>vyzkouší si uložení dat souborů a složek</li> <li>orientuje se v provozním řádu učebny a bezpečnosti práce na</li> </ul>	<p><b>ZÁKLADY ICT:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* provozní řád učebny, bezpečnost práce</li> <li>* výpočetní systém Hardware a Software</li> <li>* přihlašování a odhlašování v systému a síti</li> <li>* ochrana osobních údajů, autorská práva</li> <li>* ochrana dat před zničením, počítačové viry</li> <li>* počítačové sítě, servery, uživatelské účty</li> <li>* uložení dat, souborů a složek</li> </ul>

Informační a komunikační technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
	počítači	
používá počítač a jeho periferie (obsluhuje je, detekuje chyby, vyměňuje spotřební materiál)	<b>EXTERNÍ ZAŘÍZENÍ POČÍTAČE:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• používá počítač a jeho periferie (obsluhuje je, detekuje chyby, vyměňuje spotřební materiál)</li> <li>• vysvětlí, co patří mezi vstupní a výstupní zařízení počítače</li> <li>• objasní význam důležitých kláves</li> <li>• vyjmenuje klávesové zkratky</li> </ul>	<b>EXTERNÍ ZAŘÍZENÍ POČÍTAČE:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>* vstupní a výstupní zařízení</li> <li>* monitor, myš</li> <li>* tiskárny, modemy a skenery</li> <li>* klávesnice- význam důležitých kláves</li> <li>* klávesové zkratky</li> </ul>
dodržuje zásady zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením	<b>OPERAČNÍ SYSTÉM WINDOWS:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dodržuje zásady zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením</li> <li>• nastavuje uživatelské prostředí operačního systému</li> <li>• orientuje se v běžném systému – chápe strukturu dat a možnosti jejich uložení, rozumí a orientuje se v systému adresářů, ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání), odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi</li> <li>• pracuje s nápovědou</li> <li>• vytvoří vlastní složku</li> </ul>	<b>OPERAČNÍ SYSTÉM WINDOWS:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>* vytvoření složky</li> <li>* přejmenování a mazání složky</li> <li>* kopírování složek</li> </ul>
nastavuje uživatelské prostředí operačního systému		
orientuje se v běžném systému – chápe strukturu dat a možnosti jejich uložení, rozumí a orientuje se v systému adresářů, ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání), odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi		
pracuje s nápovědou		
orientuje se v běžném systému – chápe strukturu dat a možnosti jejich uložení, rozumí a orientuje se v systému adresářů, ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání), odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi	<b>TEXTOVÝ PROCESOR:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• orientuje se v běžném systému – chápe strukturu dat a možnosti jejich uložení, rozumí a orientuje se v systému adresářů, ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání), odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi</li> <li>• pracuje s nápovědou</li> <li>• píše text na počítači</li> <li>• orientuje se v nastavení kontroly pravopisu</li> <li>• provede editaci napsaného textu</li> <li>• zformátuje písmo a odstavec</li> </ul>	<b>TEXTOVÝ PROCESOR:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>* psaní textu</li> <li>* kontrola pravopisu</li> <li>* editace napsaného textu</li> <li>* formátování textu- písmo, odstavec</li> </ul>
pracuje s nápovědou		
získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet, ovládá jejich vyhledávání	<b>INTERNET:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet, ovládá jejich vyhledávání</li> <li>• charakterizuje historii internetu</li> </ul>	<b>INTERNET:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>* celosvětová síť Internet - historie</li> <li>* fungování internetu - IP adresy, domény</li> <li>* WWW stránky</li> <li>* hypertext</li> </ul>

Informační a komunikační technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• předvede práci na internetu</li> <li>• popíše www stránky</li> </ul>	* informace- práce s informacemi
komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření	<b>KOMUNIKACE:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření</li> <li>• vyjádří vlastními slovy využití elektronické pošty</li> <li>• vytvoří e-mailový účet</li> <li>• napíše e-mail</li> </ul>	<b>KOMUNIKACE:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>* využití elektronické pošty</li> <li>* vytvoření e-mailového účtu</li> <li>* psaní e-mailů</li> </ul>
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
Občan v demokratické společnosti		
Žák přijímá odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, trvale rozvíjí své znalosti a dovednosti v daném oboru.		
Informační a komunikační technologie		
Práce s počítačem, žák je schopen vyhledat a zpracovat dostupné informace, efektivně využívá výpočetní techniku v pracovním i osobním životě.		

Informační a komunikační technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kompetence k řešení problémů</li> <li>• Personální a sociální kompetence</li> <li>• Matematické kompetence</li> <li>• Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</li> </ul>	
<b>RVP výstupy</b>	<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>
uvědomuje si analogie ve funkcích a ve způsobu ovládání různých aplikací	<b>EXTERNÍ ZAŘÍZENÍ POČÍTAČE-KLÁVESNICE:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uvědomuje si analogie ve funkcích a ve způsobu ovládání různých aplikací</li> <li>• charakterizuje důležité klávesy</li> <li>• charakterizuje klávesové zkratky</li> </ul>	<b>EXTERNÍ ZAŘÍZENÍ POČÍTAČE-KLÁVESNICE:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>* význam důležitých kláves</li> <li>* klávesové zkratky</li> </ul>
vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty	<b>TEXTOVÝ PROCESOR:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty</li> <li>• napíše slova s různými styly písma</li> <li>• předvede práci se záhlavím a zápatím</li> <li>• použije funkci pravítka</li> <li>• použije funkci tabulátory</li> </ul>	<b>TEXTOVÝ PROCESOR:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>* psaní textu- životopis</li> <li>* styly písma</li> <li>* záhlaví a zápatí stránek</li> <li>* pravítka</li> <li>* tabulátory</li> <li>* tvorba jednoduchých tabulek</li> <li>* vkládání objektů do textu, komprese dat</li> </ul>

Informační a komunikační technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vytváří jednoduché tabulky</li> <li>• aplikuje vkládání objektů do textu</li> <li>• popíše typy souborů</li> <li>• používá kompresi dat</li> </ul>	
dodržuje zásady zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením ovládá základní práce s tabulkovým procesorem (editace, vyhledávání, matematické operace, základní funkce, příprava pro tisk, tisk) používá běžné základní a aplikační programové vybavení správně interpretuje získané informace vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů	TABULKOVÝ PROCESOR: Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>• vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů</li> <li>• dodržuje zásady zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením</li> <li>• ovládá základní práce s tabulkovým procesorem (editace, vyhledávání, matematické operace, základní funkce, příprava pro tisk, tisk)</li> <li>• používá běžné základní a aplikační programové vybavení</li> <li>• správně interpretuje získané informace</li> </ul>	TABULKOVÝ PROCESOR: * možnosti využití tabulkového procesoru * popis prostředí excelu * základní operace s buňkami * pohyby po buňkách
chápe specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejich možností a pracuje s jejich prostředky orientuje se v získaných informacích, třídí je, vyhodnocuje, provádí jejich výběr správně interpretuje získané informace získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet, ovládá jejich vyhledávání	INTERNET: Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>• chápe specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejich možností a pracuje s jejich prostředky</li> <li>• získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet, ovládá jejich vyhledávání</li> <li>• orientuje se v získaných informacích, třídí je, vyhodnocuje, provádí jejich výběr</li> <li>• správně interpretuje získané informace</li> </ul>	INTERNET: * celosvětová síť Internet * internetový prohlížeč * WWW stránky * informace, práce s informacemi * informační zdroje * vyhledávání informací na Internetu * facebook, kyberšikana
komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření	KOMUNIKACE: Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>• komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření</li> <li>• orientuje se v adresáři</li> </ul>	KOMUNIKACE: * mail a počítačová pošta * poštovní aplikace Microsoft Outlook * napsání, odeslání a odstranění zprávy * adresář - editace
používá běžné základní a aplikační programové vybavení vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů	MS POWERPOINT: Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>• vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů</li> <li>• používá běžné základní a aplikační programové vybavení</li> <li>• orientuje se v software pro práci s grafikou</li> <li>• navrhne a vytvoří prezentaci</li> </ul>	MS POWERPOINT: * ovládání programu, software pro práci s grafikou * plánování účelu, formy a obsahu prezentace * práce se snímky
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		



Informační a komunikační technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
Občan v demokratické společnosti		
Žák přijímá odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, trvale rozvíjí své znalosti a dovednosti v daném oboru.		
Informační a komunikační technologie		
Práce s počítačem, žák je schopen vyhledat a zpracovat dostupné informace, efektivně využívá výpočetní techniku v pracovním i osobním životě.		

Informační a komunikační technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kompetence k řešení problémů</li> <li>• Personální a sociální kompetence</li> <li>• Matematické kompetence</li> <li>• Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</li> </ul>	
<b>RVP výstupy</b>	<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>
používá běžné základní a aplikační programové vybavení	<b>TEXTOVÝ PROCESOR:</b> Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>• vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty</li> <li>• používá běžné základní a aplikační programové vybavení</li> <li>• pracuje s dalšími aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti</li> <li>• zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich další využití</li> <li>• předvede ohraničení textu</li> <li>• vytvoří stínování a zvýraznění textu</li> <li>• znázorní odrážky a číslování</li> <li>• vytvoří text se symboly</li> <li>• navrhne vodoznak</li> </ul>	<b>TEXTOVÝ PROCESOR:</b> * ohraničení textu * stínování a zvýraznění textu * odrážky a číslování * vkládání symbolů do dokumentů * vodoznak
pracuje s dalšími aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti		
vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty		
zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich další využití		
ovládá základní práce s tabulkovým procesorem (editace, vyhledávání, matematické operace, základní funkce, příprava pro tisk, tisk)	<b>TABULKOVÝ PROCESOR:</b> Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>• ovládá základní práce s tabulkovým procesorem (editace, vyhledávání, matematické operace, základní funkce, příprava pro tisk, tisk)</li> <li>• používá běžné základní a aplikační programové vybavení</li> <li>• pracuje s dalšími aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti</li> <li>• zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich další využití</li> </ul>	<b>TABULKOVÝ PROCESOR:</b> * možnosti využití tabulkového procesoru * buňka, základy vlastností buněk * automatické řady * vzorce, tvorba vzorců * grafy, tvorba grafů * formát buněk
používá běžné základní a aplikační programové vybavení		
pracuje s dalšími aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti		
rozumí běžným i odborným graficky ztvárněným informacím (schémata, grafy apod.)		
zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich další využití		



Informační a komunikační technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozumí běžným i odborným graficky ztvárněným informacím (schémata, grafy apod.)</li> </ul>	
pracuje s dalšími aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti	MS POWERPOINT: Žák:	MS POWERPOINT: * ovládání programu a nápověda
zná hlavní typy grafických formátů, na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zná hlavní typy grafických formátů, na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje</li> <li>• pracuje s dalšími aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti</li> <li>• uspořádá a upraví snímky</li> <li>• použije přechody a efekty</li> <li>• připraví prezentaci</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* plánování účelu, formy a obsahu prezentace</li> <li>* práce se snímky a textem</li> <li>* tvorba prezentace</li> <li>* formátování</li> <li>* přechody a efekty</li> </ul>
správně interpretuje získané informace	INTERNET:	INTERNET:
uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému	Žák:	* internet a jeho využití
volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání	<ul style="list-style-type: none"> <li>• uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému</li> <li>• správně interpretuje získané informace</li> <li>• volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* způsoby vyhledávání na Internetu</li> <li>* prohlížeče- jejich výhody a nevýhody</li> <li>* informace, práce s informacemi</li> </ul>
ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace	KOMUNIKACE: Žák:	KOMUNIKACE:
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace</li> <li>• orientuje se v adresáři</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* mail a počítačová pošta</li> <li>* poštovní aplikace Microsoft Outlook</li> <li>* napsání, odeslání a odstranění zprávy</li> <li>* adresář - editace</li> </ul>
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
Občan v demokratické společnosti		
Žák přijímá odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, trvale rozvíjí své znalosti a dovednosti v daném oboru.		
Informační a komunikační technologie		
Práce s počítačem, žák je schopen vyhledat a zpracovat dostupné informace, efektivně využívá výpočetní techniku v pracovním i osobním životě.		

## 6.7 Technologie

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
3	3	4	10
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Technologie
Oblast	Odborné vzdělávání
Charakteristika předmětu	<p><b>Obecný cíl vyučovacího předmětu:</b> Cílem předmětu je poskytnout žákům základní poznatky, vědomosti a jejich osvojení v oblasti přípravy, úpravy a zpracování surovin a potravin při vlastní výrobě pokrmů. Seznamují se s klasickými i moderními technologickými postupy přípravy pokrmů teplé a studené kuchyně. Žáci jsou vedeni k uplatňování zásad racionální výživy, ke sledování trendů v gastronomii, k osvojování a upevňování zásad přípravy pokrmů a jejich expedici, provádějí přepočty surovinových norem.</p> <p><b>Charakteristika učiva:</b> Obsah vyučovacího předmětu vychází z obsahového okruhu RVP - Stravovací služby. Do předmětu technologie je zařazeno učivo o hygienických a bezpečnostních předpisech, které souvisí se zpracováním surovin a jejich uváděním do praxe. Žáci jsou seznámeni se základním vybavením výrobní části provozovny společného stravování, s předběžnou úpravou potravin a základními technologickými úpravami. Naučí se pracovat s odbornou literaturou, normovat. Důraz je kladen zejména na osvojování postupů přípravy pokrmů, jejich úpravu pro servírování, hospodárné využití potravin v kuchyni. Učivo je rozvrženo do tematických celků -základy technologie přípravy a technologické postupy polévek, omáček, příloh a bezmasých pokrmů, tradičních pokrmů z různých druhů mas (jateční, ryby, drůbež, zvěřina, pokrmy z mletých mas), pokrmů studené kuchyně, moučnicků, dietních a cizích kuchyní.</p> <p>Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci: - měli základní vědomosti o technologické využitelnosti, způsobech opracování a technologickém zpracování potravin a konvenience; - znali technologické postupy; - znali a uměli uplatňovat gastronomická pravidla při sestavování výrobního programu, jídelních lístků v souladu s požadavky na správnou výživu; - získali povědomí o ekologickém chování v rámci své profese.</p> <p>Obsah učiva je mezipředmětově provázán s předměty - Odborný výcvik, Potraviny a výživa, Obsluha a zařízení.</p> <p><b>Pojetí výuky:</b> Výuka je rovnoměrně rozdělena do tří ročníků, tematické celky učiva jsou řazeny podle stupně náročnosti. Nové vědomosti a poznatky si žáci osvojují především formou výkladu učitele s návazností na předchozí znalosti, řízeným rozhovorem, samostatným řešením úkolů a skupinovou prací. Při výuce se používají různé soubory receptur, odborné</p>

Název předmětu	Technologie
	<p>kuchařské knihy a časopisy, ze kterých se žáci učí vyhledávat a srovnávat informace. Výuka je vhodně doplněna názorným vyučováním pomocí didaktické techniky. Součástí výuky jsou odborné exkurze a návštěvy tematických výstav a soutěží.</p> <p><b>Hodnocení výsledků žáků:</b> Hodnocení žáků je nastaveno v souladu s klasifikačním řádem školy. Znalosti jsou ověřovány formou písemných prací, průběžného ústního zkoušení, souhrnného písemného zkoušení, vypracováním domácích úkolů. Hodnocení se provádí numericky a slovně.</p> <p><b>Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí:</b> Výuka směřuje k tomu, aby žáci jednali odpovědně, měli vhodnou míru sebevědomí, důvěru ve vlastní schopnosti a dovednosti, byli schopni sebehodnocení, přijímali odpovědnost za svá rozhodnutí. Vytvářeli si kladný postoj ke zdravému životnímu stylu a ochraně zdraví člověka z hlediska gastronomie.</p> <p><b>Přínos předmětu k rozvoji klíčových a odborných kompetencí a průřezových témat:</b> Kompetence k učení: mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání, efektivně využívat různé informační zdroje. Kompetence k řešení problémů: uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace, využívat zkušeností a vědomostí dříve získaných, činit uvážlivá rozhodnutí, uvědomovat si zodpovědnost za svá rozhodnutí, obhajovat je a kriticky zhodnotit. Komunikativní kompetence: vyjadřovat se přiměřeně v psaném i mluveném projevu, formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, dodržovat odbornou terminologii, vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování. Personální a sociální kompetence: přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly, adekvátně reagovat na hodnocení svého jednání a vystupování ze strany jiných lidí, využívat ke svému učení zkušeností jiných lidí, pracovat v týmu. Informační a komunikační kompetence: získávat informace z otevřených zdrojů a pracovat s nimi, uvědomovat si nutnost posuzovat věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím.</p> <p><b>Průřezová témata:</b> Občanské kompetence: dovedli jednat s lidmi a hledali kompromisní řešení problémů. Člověk a životní prostředí: pochopili souvislosti mezi kvalitou životního prostředí a lidskými aktivitami, dbali na ochranu veřejného zdraví a životního prostředí v rámci své profese. Člověk a svět práce: se dokázali úspěšně prosadit na trhu práce i v životě, ztotožnili se s myšlenkou potřeby vzdělávání a celoživotního vzdělávání a byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu. Informační a komunikační technologie: byli schopni pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně je využívali při učení i výkonu povolání.</p>
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	

Název předmětu	Technologie
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stravovací služby</li> <li>• Chování pracovníků ve službách</li> </ul>
Mezipředmětové vztahy	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Odborný výcvik</li> <li>• Potraviny a výživa</li> </ul>
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<p><b>Kompetence k učení:</b> Kompetence k učení: žáci jsou vedeni k tomu mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání, efektivně využívat různé informační zdroje.</p> <p><b>Kompetence k řešení problémů:</b> Kompetence k řešení problémů: žáci jsou vedeni k tomu, aby dovedli uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace, využívat zkušeností a vědomostí dříve získaných, činit uvážlivá rozhodnutí, uvědomovat si zodpovědnost za svá rozhodnutí, obhajovat je a kriticky zhodnotit.</p> <p><b>Komunikativní kompetence:</b> Komunikativní kompetence: žáci jsou vedeni k tomu, aby dovedli vyjadřovat se přiměřeně v psaném i mluveném projevu, formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, dodržovat odbornou terminologii, vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.</p> <p><b>Personální a sociální kompetence:</b> Personální a sociální kompetence: žáci jsou vedeni k tomu, aby dovedli přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly, adekvátně reagovat na hodnocení svého jednání a vystupování ze strany jiných lidí, využívat ke svému učení zkušeností jiných lidí, pracovat v týmu.</p> <p><b>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi:</b> Informační a komunikační kompetence: žáci jsou vedeni k tomu, aby dovedli získávat informace z otevřených zdrojů a pracovat s nimi, uvědomovat si nutnost posuzovat věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím.</p>

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 102
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kompetence k učení</li> <li>• Kompetence k řešení problémů</li> <li>• Komunikativní kompetence</li> <li>• Personální a sociální kompetence</li> <li>• Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</li> </ul>	
<b>RVP výstupy</b>	<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů,	ÚVOD DO PŘEDMĚTU:	ÚVOD DO PŘEDMĚTU:

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 102
technologického využití a významu ve výživě vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin	Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</li> <li>• objasní význam technologie, skladování a ošetřování potravin</li> <li>• vysvětlí hlavní zásady hospodářských výpočtů</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* význam technologie</li> <li>* hlavní zásady hospodářských výpočtů</li> <li>* odborná kuchařská literatura</li> <li>* kuchařské názvosloví</li> <li>* hlavní zásady hospodářských výpočtů</li> <li>* skladování potravin</li> <li>* osobní hygiena, BOZP</li> <li>* hlavní zásady hospodářských výpočtů</li> </ul>
vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin	PŘEDBĚŽNÁ ÚPRAVA POTRAVIN: Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>• seznamuje se s předběžnou úpravou potravin rostlinného a živočišného původu</li> <li>* kořenění potravin</li> <li>• vypočítá aritmetický průměr</li> <li>• počítá zmechanizovanými početními úkony</li> </ul>	PŘEDBĚŽNÁ ÚPRAVA POTRAVIN: <ul style="list-style-type: none"> <li>* předběžná úprava potravin rostlinného původu</li> <li>* předběžná úprava potravin živočišného původu</li> <li>* kořenění potravin</li> <li>* aritmetický průměr</li> <li>* zmechanizované početní postupy kořenění potravin</li> <li>* aritmetický průměr</li> <li>* zmechanizované početní postupy kořenění potravin</li> <li>* aritmetický průměr</li> <li>* zmechanizované početní postupy</li> </ul>
	ZÁKLADNÍ TECHNOLOGICKÉ ÚPRAVY: Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše základní tepelné úpravy potravin</li> <li>• popíše vlastními slovy úpravu potravin zastudena a zasyrova</li> <li>• vysvětlí pojmy vaření a dušení</li> <li>• vysvětlí pojmy pečení a smažení</li> <li>• vysvětlí pojmy spařování a zapékání</li> <li>• vysvětlí, co je to norma</li> </ul>	ZÁKLADNÍ TECHNOLOGICKÉ ÚPRAVY: <ul style="list-style-type: none"> <li>* úprava potravin za studena a zasyrova</li> <li>* základní tepelné úpravy: vaření, dušení, pečení, smažení</li> <li>* další tepelné úpravy: spařování, zadělávání, zapékání</li> <li>* charakteristika normy</li> <li>* základní tepelné úpravy: vaření, dušení, pečení, smažení</li> <li>* další tepelné úpravy: spařování, zadělávání, zapékání</li> <li>* charakteristika normy</li> <li>* základní tepelné úpravy: vaření, dušení, pečení, smažení</li> <li>* další tepelné úpravy: spařování, zadělávání, zapékání</li> <li>* charakteristika normy</li> </ul>
dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních opracovává a upravuje suroviny připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů	POLÉVKY: Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>• popisuje druhy a přípravu polévek</li> <li>• rozdělí polévky</li> <li>• charakterizuje polévky</li> <li>• nanormuje polévky</li> </ul>	POLÉVKY: <ul style="list-style-type: none"> <li>* význam a rozdělení polévek</li> <li>* bílé polévky</li> <li>* přepočty surovinových norem u polévek</li> <li>* druhy vývarů</li> <li>* zavářky a vločky do polévek</li> <li>* přepočty surovinových norem u polévek</li> </ul>

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 102
<p>dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních</p> <p>pracovává a upravuje suroviny</p> <p>připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu</p> <p>volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů</p>	<p>PŘÍLOHY A DOPLŇKY K HLAVNÍM POKRMŮM:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí přípravu jednotlivých příloh a doplňků k pokrmům</li> <li>• vysvětlí význam a podávání příloh</li> <li>• nanormuje přílohy a omáčky</li> </ul>	<p>* přesnídávkové a zdravotní polévky</p> <p>* zjemňování a dochucování</p> <p>* přepočty surovinových norem u polévek</p> <p>PŘÍLOHY A DOPLŇKY K HLAVNÍM POKRMŮM:</p> <p>* význam a podávání příloh</p> <p>* přepočty surovinových norem u příloh</p> <p>* přepočty surovinových norem u omáček</p> <p>* přílohy z brambor, mouky a obilovin, těstovin, zeleniny a luštěnin</p> <p>* doplňky k pokrmům</p> <p>* jednoduché saláty</p> <p>* kompoty</p> <p>* přepočty surovinových norem u příloh</p> <p>* přepočty surovinových norem u omáček</p> <p>* rozdělení omáček</p> <p>* základní teplé omáčky</p> <p>* přepočty surovinových norem u příloh</p> <p>* přepočty surovinových norem u omáček</p>
<p>dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních</p>	<p>POKRMY Z HOVĚŽÍHO MASA:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozdělí pokrmy z hovězího masa</li> <li>• pracuje s pojmenovanými čísly</li> <li>• nanormuje pokrmy z hovězího masa</li> </ul>	<p>POKRMY Z HOVĚŽÍHO MASA:</p> <p>* rozdělení pokrmů</p> <p>* pojmenovaná čísla</p> <p>* jednotky hmotnosti</p> <p>* přepočty surovinových norem u hovězího masa</p> <p>* použití jednotlivých částí</p> <p>* úprava vařením, dušením a pečením</p> <p>* pojmenovaná čísla</p> <p>* jednotky hmotnosti</p> <p>* přepočty surovinových norem u hovězího masa</p> <p>* úprava hovězích vnitřností (drobů)</p> <p>* pojmenovaná čísla</p> <p>* jednotky hmotnosti</p> <p>* přepočty surovinových norem u hovězího masa</p>
<p>dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních</p>	<p>POKRMY Z VEPŘOVÉHO MASA:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozdělí pokrmy z vepřového masa</li> <li>• normuje pokrmy u vepřového masa</li> </ul>	<p>POKRMY Z VEPŘOVÉHO MASA:</p> <p>* rozdělení pokrmů</p> <p>* přepočty surovinových norem u vepřového masa</p> <p>* použití jednotlivých částí</p> <p>* úprava vařením, dušením, pečením a smažením</p> <p>* úprava uzeného masa</p>

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 102
		<ul style="list-style-type: none"> <li>* vepřové hody</li> <li>* přepočty surovinových norem u vepřového masa</li> <li>* použití jednotlivých částí</li> <li>* úprava vepřových vnitřností (drobů)</li> <li>* přepočty surovinových norem u vepřového masa</li> </ul>
opracovává a upravuje suroviny připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů	<b>POKRMY Z RYB:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozdělí pokrmy z ryb</li> <li>• vlastními slovy popíše úpravy rybiho masa</li> <li>• normuje pokrmy u ryb</li> </ul>	<b>POKRMY Z RYB:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>* rozdělení</li> <li>* přepočty surovinových norem u pokrmů z ryb</li> <li>* úprava vařením, dušením, pečením a smažením</li> <li>* přepočty surovinových norem u pokrmů z ryb</li> <li>* příprava sladkovodních a mořských ryb v kuchyni</li> <li>* přepočty surovinových norem u pokrmů z ryb</li> </ul>
dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních	<b>POKRMY Z DRŮBEŽE:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozdělí pokrmy z drůbeže</li> <li>• normuje pokrmy u drůbežního masa</li> </ul>	<b>POKRMY Z DRŮBEŽE:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>* rozdělení pokrmů</li> <li>* přepočty surovinových norem u pokrmů z drůbeže</li> <li>* úprava vařením, zaděláváním, dušením, pečením a smažením</li> <li>* přepočty surovinových norem u pokrmů z drůbeže</li> <li>* úprava drůbeků</li> <li>* přepočty surovinových norem u pokrmů z drůbeže</li> </ul>
dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních	<b>POKRMY Z MLETÉHO MASA:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí přípravu mletých mas</li> <li>• normuje pokrmy z mletého masa</li> </ul>	<b>POKRMY Z MLETÉHO MASA:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>* úprava a druhy pokrmů</li> <li>* přepočty surovinových norem u pokrmů z mletého masa</li> <li>* směsi z mletého masa</li> <li>* přepočty surovinových norem u pokrmů z mletého masa</li> <li>* úprava a druhy pokrmů</li> <li>* přepočty surovinových norem u pokrmů z mletého masa</li> </ul>
volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů	<b>POKRMY NA OBJEDNÁVKU:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí přípravu minutek</li> <li>• charakterizuje minutky</li> <li>• normuje pokrmy na objednávku</li> </ul>	<b>POKRMY NA OBJEDNÁVKU:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>* charakteristika minutek</li> <li>* přepočty surovinových norem u pokrmů na objednávku</li> <li>* technologické úpravy pokrmů</li> <li>* přepočty surovinových norem u pokrmů na objednávku</li> <li>* dokončovací práce - estetická úprava a expedice pokrmů</li> <li>* přepočty surovinových norem u pokrmů na objednávku</li> </ul>
opracovává a upravuje suroviny připravuje jednoduché moučníky připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu	<b>MOUČNÍKY A MOUČNÉ POKRMY:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vlastními slovy popisuje přípravu jednoduchých moučnicků</li> </ul>	<b>MOUČNÍKY A MOUČNÉ POKRMY:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>* význam a rozdělení</li> <li>* kaše</li> </ul>

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 102
volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů	<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje a rozdělí moučníky</li> <li>• vysvětlí přípravu kaše</li> <li>• vysvětlí přípravu nákypů</li> <li>• pojmenuje peněžní jednotky České republiky</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* nákypy</li> <li>* druhy těst</li> <li>* náplně</li> <li>* peněžní jednotky České republiky</li> <li>* druhy těst</li> <li>* peněžní jednotky České republiky</li> <li>* náplně</li> <li>* peněžní jednotky České republiky</li> </ul>
opracovává a upravuje suroviny připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů	BEZMASÉ POKRMY: Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>• popisuje vlastními slovy přípravu bezmasých pokrmů</li> <li>• objasní význam bezmasých pokrmů</li> <li>• vyjmenuje bezmasé pokrmy z brambor a bramborového těsta</li> <li>• vypočítá prodejní cenu pokrmů</li> </ul>	BEZMASÉ POKRMY: <ul style="list-style-type: none"> <li>* význam bezmasých pokrmů</li> <li>* pokrmy z brambor</li> <li>* výpočet prodejní ceny pokrmů</li> <li>* těstovin, rýže, krup, zeleniny a hub</li> <li>* pokrmy z luštěnin</li> <li>* výpočet prodejní ceny pokrmů</li> <li>* pokrmy ze sýrů a tvarohu</li> <li>* pokrmy z vajec</li> <li>* výpočet prodejní ceny pokrmů</li> </ul>
dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních je seznámen s uplatněním kritických bodů např. HACCP objasní podstatu racionální výživy	POKRMY STUDENÉ KUCHYNĚ: Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin</li> <li>• objasní podstatu racionální výživy</li> <li>• rozdělí pokrmy studené kuchyně</li> <li>• počítá procenta výtěžnosti u masa a zeleniny</li> <li>• provádí výpočty jedlého podílu</li> </ul>	POKRMY STUDENÉ KUCHYNĚ: <ul style="list-style-type: none"> <li>* význam a druhy výrobků studené kuchyně</li> <li>* hygienické předpisy</li> <li>* kritické body (HACCP)</li> <li>* výpočet procenta výtěžnosti u masa a zeleniny</li> <li>* výpočet jedlého podílu u masa a zeleniny</li> <li>* úprava marinád, majonéz</li> <li>* plněných a obložených vajec, plněné zeleniny a ovoce</li> <li>* pochoutkových másel</li> <li>* obložené mísy a chlebičky, kanapky, jednohubky</li> <li>* výpočet procenta výtěžnosti u masa a zeleniny</li> <li>* výpočet jedlého podílu u masa a zeleniny</li> <li>* plněná zelenina a ovoce</li> <li>* výpočet procenta výtěžnosti u masa a zeleniny</li> <li>* výpočet jedlého podílu u masa a zeleniny</li> </ul>
	PŘEDKRMY: Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozdělí předkrmy</li> <li>• vysvětlí hygienické předpisy při přípravě předkrmů</li> <li>• vypočítá hrubou a čistou mzdu</li> </ul>	PŘEDKRMY: <ul style="list-style-type: none"> <li>* rozdělení předkrmů</li> <li>* hygienické předpisy při přípravě předkrmů</li> <li>* výpočet hrubé a čisté mzdy</li> <li>* studené předkrmy a jejich úprava</li> </ul>



Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 102
		* výpočet hrubé a čisté mzdy * teplé předkrmy a jejich úprava * výpočet hrubé a čisté mzdy
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
Člověk a svět práce		
Člověk a svět práce: žáci jsou vedeni k tomu, aby se dokázali úspěšně prosadit na trhu práce i v životě, ztotožnili se s myšlenkou potřeby vzdělávání a celoživotního vzdělávání a byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu.		
Informační a komunikační technologie		
Informační a komunikační technologie: žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně je využívali při učení i výkonu povolání.		
Občan v demokratické společnosti		
Občanské kompetence: žáci jsou vedeni k tomu, aby dovedli jednat s lidmi a hledali kompromisní řešení problémů.		
Člověk a životní prostředí		
Člověk a životní prostředí: žáci jsou vedeni k tomu, aby pochopili souvislosti mezi kvalitou životního prostředí a lidskými aktivitami, dbali na ochranu veřejného zdraví a životního prostředí v rámci své profese.		

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 102
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kompetence k učení</li> <li>• Kompetence k řešení problémů</li> <li>• Komunikativní kompetence</li> <li>• Personální a sociální kompetence</li> <li>• Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</li> </ul>	
<b>RVP výstupy</b>	<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě	ÚVOD DO PŘEDMĚTU: Žák: • seznámí se s odbornou literaturou a recepturami • vysvětlí kuchařské názvosloví • vysvětlí hlavní zásady hospodářských výpočtů	ÚVOD DO PŘEDMĚTU: * význam technologie * hlavní zásady hospodářských výpočtů * odborná kuchařská literatura * kuchařské názvosloví * hlavní zásady hospodářských výpočtů * skladování potravin * osobní hygiena, BOZP * hlavní zásady hospodářských výpočtů
vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin		
vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin	PŘEDBĚŽNÁ ÚPRAVA POTRAVIN: Žák:	PŘEDBĚŽNÁ ÚPRAVA POTRAVIN: * předběžná úprava potravin rostlinného původu

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 102
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí kořenění potravin</li> <li>• vypočítá aritmetický průměr</li> <li>• počítá zmechanizovanými početními úkony</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* předběžná úprava potravin živočišného původu</li> <li>* kořenění potravin</li> <li>* aritmetický průměr</li> <li>* zmechanizované početní postupy kořenění potravin</li> <li>* aritmetický průměr</li> <li>* zmechanizované početní postupy kořenění potravin</li> <li>* aritmetický průměr</li> <li>* zmechanizované početní postupy kořenění potravin</li> <li>* aritmetický průměr</li> <li>* zmechanizované početní postupy kořenění potravin</li> </ul>
	<p>ZÁKLADNÍ TECHNOLOGICKÉ ÚPRAVY: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí pojmy vaření a dušení</li> <li>• vysvětlí pojmy pečení a smažení</li> <li>• vysvětlí pojmy spařování a zapékání</li> <li>• vysvětlí, co je to norma</li> </ul>	<p>ZÁKLADNÍ TECHNOLOGICKÉ ÚPRAVY: * úprava potravin za studena a zasyrova * základní tepelné úpravy: vaření, dušení, pečení, smažení * další tepelné úpravy: spařování, zadělávání, zapékání * charakteristika normy * základní tepelné úpravy: vaření, dušení, pečení, smažení * další tepelné úpravy: spařování, zadělávání, zapékání * charakteristika normy * základní tepelné úpravy: vaření, dušení, pečení, smažení * další tepelné úpravy: spařování, zadělávání, zapékání * charakteristika normy</p>
<p>dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních</p> <p>opracovává a upravuje suroviny</p> <p>připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu</p> <p>volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů</p>	<p>POLÉVKY: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje druhy vývarů</li> <li>• vyjmenuje zavářky do polévek</li> <li>• vyjmenuje vložky do polévek</li> <li>• nanormuje polévky</li> </ul>	<p>POLÉVKY: * význam a rozdělení polévek * bílé polévky * přepočty surovinových norem u polévek * druhy vývarů * zavářky a vložky do polévek * přepočty surovinových norem u polévek * přesnídávkové a zdravotní polévky * zjemňování a dochucování * přepočty surovinových norem u polévek</p>
<p>dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních</p> <p>opracovává a upravuje suroviny</p> <p>volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů</p>	<p>PŘÍLOHY A DOPLŇKY K HLAVNÍM POKRMŮM: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše přílohy z brambor, obilovin, zeleniny a luštěnin</li> <li>• vyjmenuje doplňky k pokrmům</li> <li>• vlastními slovy popíše jednoduché saláty</li> <li>• uvede příklady kompotů</li> <li>• nanormuje přílohy a omáčky</li> </ul>	<p>PŘÍLOHY A DOPLŇKY K HLAVNÍM POKRMŮM: * význam a podávání příloh * přepočty surovinových norem u příloh * přepočty surovinových norem u omáček * přílohy z brambor, mouky a obilovin, těstovin, zeleniny a luštěnin * doplňky k pokrmům</p>

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 102
		<ul style="list-style-type: none"> <li>* jednoduché saláty</li> <li>* kompoty</li> <li>* přepočty surovinových norem u příloh</li> <li>* přepočty surovinových norem u omáček</li> <li>* rozdělení omáček</li> <li>* základní teplé omáčky</li> <li>* přepočty surovinových norem u příloh</li> <li>* přepočty surovinových norem u omáček</li> </ul>
dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních	<b>POKRMY Z HOVĚZÍHO MASA:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí úpravu hovězího masa vařením, dušením a pečením</li> <li>• vlastními slovy popíše použití jednotlivých částí hovězího masa</li> <li>• pracuje s pojmenovanými čísly</li> <li>• provádí převody jednotek hmotnosti</li> <li>• normuje pokrmy u hovězího masa</li> </ul>	<b>POKRMY Z HOVĚZÍHO MASA:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>* rozdělení pokrmů</li> <li>* pojmenovaná čísla</li> <li>* jednotky hmotnosti</li> <li>* přepočty surovinových norem u hovězího masa</li> <li>* použití jednotlivých částí</li> <li>* úprava vařením, dušením a pečením</li> <li>* pojmenovaná čísla</li> <li>* jednotky hmotnosti</li> <li>* přepočty surovinových norem u hovězího masa</li> <li>* úprava hovězích vnitřností (drobů)</li> <li>* pojmenovaná čísla</li> <li>* jednotky hmotnosti</li> <li>* přepočty surovinových norem u hovězího masa</li> </ul>
dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních	<b>POKRMY Z VEPŘOVÉHO MASA:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí úpravu vepřového masa vařením, dušením, pečením a smažením</li> <li>• vlastními slovy popíše výrobky vepřových hodů</li> <li>• vysvětlí přípravu uzeného masa</li> <li>• normuje pokrmy u vepřového masa</li> </ul>	<b>POKRMY Z VEPŘOVÉHO MASA:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>* rozdělení pokrmů</li> <li>* přepočty surovinových norem u vepřového masa</li> <li>* použití jednotlivých částí</li> <li>* úprava vařením, dušením, pečením a smažením</li> <li>* úprava uzeného masa</li> <li>* vepřové hody</li> <li>* přepočty surovinových norem u vepřového masa</li> <li>* použití jednotlivých částí</li> <li>* úprava vepřových vnitřností (drobů)</li> <li>* přepočty surovinových norem u vepřového masa</li> </ul>
opracovává a upravuje suroviny připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů	<b>POKRMY Z RYB:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• objasní úpravy ryb vařením, dušením, pečením a smažením</li> <li>• normuje pokrmy u ryb</li> </ul>	<b>POKRMY Z RYB:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>* rozdělení</li> <li>* přepočty surovinových norem u pokrmů z ryb</li> <li>* úprava vařením, dušením, pečením a smažením</li> <li>* přepočty surovinových norem u pokrmů z ryb</li> </ul>

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 102
		<ul style="list-style-type: none"> <li>* příprava sladkovodních a mořských ryb v kuchyni</li> <li>* přepočty surovinových norem u pokrmů z ryb</li> </ul>
dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních	<b>POKRMY Z DRŮBEŽE:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí úpravy drůbeže vařením a zaděláváním</li> <li>• vysvětlí úpravy drůbeže dušením, pečením a smažením</li> <li>• normuje pokrmy u drůbežního masa</li> </ul>	<b>POKRMY Z DRŮBEŽE:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>* rozdělení pokrmů</li> <li>* přepočty surovinových norem u pokrmů z drůbeže</li> <li>* úprava vařením, zaděláváním, dušením, pečením a smažením</li> <li>* přepočty surovinových norem u pokrmů z drůbeže</li> <li>* úprava drůbků</li> <li>* přepočty surovinových norem u pokrmů z drůbeže</li> </ul>
dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních	<b>POKRMY Z MLETÉHO MASA:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje suroviny pro přípravu mletého masa – směsi</li> <li>• normuje pokrmy z mletého masa</li> </ul>	<b>POKRMY Z MLETÉHO MASA:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>* úprava a druhy pokrmů</li> <li>* přepočty surovinových norem u pokrmů z mletého masa</li> <li>* směsi z mletého masa</li> <li>* přepočty surovinových norem u pokrmů z mletého masa</li> <li>* úprava a druhy pokrmů</li> <li>* přepočty surovinových norem u pokrmů z mletého masa</li> </ul>
	<b>POKRMY NA OBJEDNÁVKU:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vlastními slovy popíše předběžnou úpravu minetek</li> <li>• vysvětlí úpravu minetek pečením a smažením</li> <li>• normuje pokrmy na objednávku</li> </ul>	<b>POKRMY NA OBJEDNÁVKU:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>* charakteristika minetek</li> <li>* přepočty surovinových norem u pokrmů na objednávku</li> <li>* technologické úpravy pokrmů</li> <li>* přepočty surovinových norem u pokrmů na objednávku</li> <li>* dokončovací práce - estetická úprava a expedice pokrmů</li> <li>* přepočty surovinových norem u pokrmů na objednávku</li> </ul>
opracovává a upravuje suroviny připravuje jednoduché moučníky připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů	<b>MOUČNÍKY A MOUČNÉ POKRMY:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje piškotové těsto</li> <li>• charakterizuje kynuté a bramborové těsto</li> <li>• pojmenuje peněžní jednotky České republiky</li> </ul>	<b>MOUČNÍKY A MOUČNÉ POKRMY:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>* význam a rozdělení</li> <li>* kaše</li> <li>* nákypy</li> <li>* druhy těst</li> <li>* náplně</li> <li>* peněžní jednotky České republiky</li> <li>* druhy těst</li> <li>* peněžní jednotky České republiky</li> <li>* náplně</li> <li>* peněžní jednotky České republiky</li> </ul>
opracovává a upravuje suroviny připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu	<b>BEZMASÉ POKRMY:</b> <b>Žák:</b>	<b>BEZMASÉ POKRMY:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>* význam bezmasých pokrmů</li> </ul>

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 102
volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje bezmasé pokrmy z obilovin</li> <li>• vyjmenuje bezmasé pokrmy z luštěnin</li> <li>• vyjmenuje bezmasé pokrmy ze zeleniny</li> <li>• vyjmenuje bezmasé pokrmy z hub</li> <li>• vypočítá prodejní cenu pokrmů</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* pokrmy z brambor</li> <li>* výpočet prodejní ceny pokrmů</li> <li>* těstovin, rýže, krup, zeleniny a hub</li> <li>* pokrmy z luštěnin</li> <li>* výpočet prodejní ceny pokrmů</li> <li>* pokrmy ze sýrů a tvarohu</li> <li>* pokrmy z vajec</li> <li>* výpočet prodejní ceny pokrmů</li> </ul>
<p>dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních</p> <p>je seznámen s uplatněním kritických bodů např. HACCP</p> <p>připravuje vybrané pokrmy studené kuchyně</p>	<p>POKRMY STUDENÉ KUCHYNĚ:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí úpravu obložených mís, chlebičků a chuťovek</li> <li>• popíše vlastními slovy přípravu plněných a obložených vajec</li> <li>• počítá procenta výtěžnosti u masa a zeleniny</li> <li>• provádí výpočty jedlého podílu</li> </ul>	<p>POKRMY STUDENÉ KUCHYNĚ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* význam a druhy výrobků studené kuchyně</li> <li>* hygienické předpisy</li> <li>* kritické body (HACCP)</li> <li>* výpočet procenta výtěžnosti u masa a zeleniny</li> <li>* výpočet jedlého podílu u masa a zeleniny</li> <li>* úprava marinád, majonéz</li> <li>* plněných a obložených vajec, plněné zeleniny a ovoce</li> <li>* pochoutkových másel</li> <li>* obložené mísy a chlebičky, kanapky, jednohubky</li> <li>* výpočet procenta výtěžnosti u masa a zeleniny</li> <li>* výpočet jedlého podílu u masa a zeleniny</li> <li>* plněná zelenina a ovoce</li> <li>* výpočet procenta výtěžnosti u masa a zeleniny</li> <li>* výpočet jedlého podílu u masa a zeleniny</li> </ul>
	<p>PŘEDKRMY:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vlastními slovy popíše přípravu studených předkrmů</li> <li>• vypočítá hrubou a čistou mzdu</li> </ul>	<p>PŘEDKRMY:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* rozdělení předkrmů</li> <li>* hygienické předpisy při přípravě předkrmů</li> <li>* výpočet hrubé a čisté mzdy</li> <li>* studené předkrmy a jejich úprava</li> <li>* výpočet hrubé a čisté mzdy</li> <li>* teplé předkrmy a jejich úprava</li> <li>* výpočet hrubé a čisté mzdy</li> </ul>

**Průřezová témata, přesahy, souvislosti**

Člověk a svět práce

Člověk a svět práce: žáci jsou vedeni k tomu, aby se dokázali úspěšně prosadit na trhu práce i v životě, ztotožnili se s myšlenkou potřeby vzdělávání a celoživotního vzdělávání a byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu.

Informační a komunikační technologie

Informační a komunikační technologie: žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně je využívali při učení i výkonu

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 102
povolání.		
Občan v demokratické společnosti		
Občanské kompetence: žáci jsou vedeni k tomu, aby dovedli jednat s lidmi a hledali kompromisní řešení problémů.		
Člověk a životní prostředí		
Člověk a životní prostředí: žáci jsou vedeni k tomu, aby pochopili souvislosti mezi kvalitou životního prostředí a lidskými aktivitami, dbali na ochranu veřejného zdraví a životního prostředí v rámci své profese.		

Technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 128
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kompetence k učení</li> <li>• Kompetence k řešení problémů</li> <li>• Komunikativní kompetence</li> <li>• Personální a sociální kompetence</li> <li>• Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</li> </ul>	
<b>RVP výstupy</b>	<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>
dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních	<b>ÚVOD DO PŘEDMĚTU:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše vlastními slovy skladování potravin</li> <li>• uvede příklady osobní hygieny a BOZP</li> <li>• vysvětlí hlavní zásady hospodářských výpočtů</li> </ul>	<b>ÚVOD DO PŘEDMĚTU:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>* význam technologie</li> <li>* hlavní zásady hospodářských výpočtů</li> <li>* odborná kuchařská literatura</li> <li>* kuchařské názvosloví</li> <li>* hlavní zásady hospodářských výpočtů</li> <li>* skladování potravin</li> <li>* osobní hygiena, BOZP</li> <li>* hlavní zásady hospodářských výpočtů</li> </ul>
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě		
vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin		
vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin	<b>PŘEDBĚŽNÁ ÚPRAVA POTRAVIN:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí kořenění potravin</li> <li>• vypočítá aritmetický průměr</li> <li>• počítá zmechanizovanými početními úkony</li> </ul>	<b>PŘEDBĚŽNÁ ÚPRAVA POTRAVIN:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>* předběžná úprava potravin rostlinného původu</li> <li>* předběžná úprava potravin živočišného původu</li> <li>* kořenění potravin</li> <li>* aritmetický průměr</li> <li>* zmechanizované početní postupy kořenění potravin</li> <li>* aritmetický průměr</li> <li>* zmechanizované početní postupy kořenění potravin</li> <li>* aritmetický průměr</li> <li>* zmechanizované početní postupy</li> </ul>

Technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 128
	<b>ZÁKLADNÍ TECHNOLOGICKÉ ÚPRAVY:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí pojmy vaření a dušení</li> <li>• vysvětlí pojmy pečení a smažení</li> <li>• vysvětlí pojmy spařování a zapékání</li> <li>• vysvětlí, co je to norma</li> </ul>	<b>ZÁKLADNÍ TECHNOLOGICKÉ ÚPRAVY:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>* úprava potravin za studena a zasyrova</li> <li>* základní tepelné úpravy: vaření, dušení, pečení, smažení</li> <li>* další tepelné úpravy: spařování, zadělávání, zapékání</li> <li>* charakteristika normy</li> <li>* základní tepelné úpravy: vaření, dušení, pečení, smažení</li> <li>* další tepelné úpravy: spařování, zadělávání, zapékání</li> <li>* charakteristika normy</li> <li>* základní tepelné úpravy: vaření, dušení, pečení, smažení</li> <li>* další tepelné úpravy: spařování, zadělávání, zapékání</li> <li>* charakteristika normy</li> </ul>
<p>dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních</p> <p>opravovává a upravuje suroviny</p> <p>připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu</p> <p>volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů</p>	<b>POLÉVKY:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje bílé polévky</li> <li>• vyjmenuje zdravotní polévky</li> <li>• uvede, čím zjemňujeme a dochucujeme polévky</li> <li>• nanormuje polévky</li> </ul>	<b>POLÉVKY:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>* význam a rozdělení polévek</li> <li>* bílé polévky</li> <li>* přepočty surovinových norem u polévek</li> <li>* druhy vývarů</li> <li>* zavářky a vločky do polévek</li> <li>* přepočty surovinových norem u polévek</li> <li>* přesnídávkové a zdravotní polévky</li> <li>* zjemňování a dochucování</li> <li>* přepočty surovinových norem u polévek</li> </ul>
<p>opravovává a upravuje suroviny</p> <p>připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu</p> <p>volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů</p>	<b>PŘÍLOHY A DOPLŇKY K HLAVNÍM POKRMŮM:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozdělí omáčky</li> <li>• vyjmenuje základní omáčky teplé</li> <li>• nanormuje přílohy a omáčky</li> </ul>	<b>PŘÍLOHY A DOPLŇKY K HLAVNÍM POKRMŮM:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>* význam a podávání příloh</li> <li>* přepočty surovinových norem u příloh</li> <li>* přepočty surovinových norem u omáček</li> <li>* přílohy z brambor, mouky a obilovin, těstovin, zeleniny a luštěnin</li> <li>* doplňky k pokrmům</li> <li>* jednoduché saláty</li> <li>* kompoty</li> <li>* přepočty surovinových norem u příloh</li> <li>* přepočty surovinových norem u omáček</li> <li>* rozdělení omáček</li> <li>* základní teplé omáčky</li> <li>* přepočty surovinových norem u příloh</li> <li>* přepočty surovinových norem u omáček</li> </ul>
<p>dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních</p>	<b>POKRMY Z HOVĚŽÍHO MASA:</b> <b>Žák:</b>	<b>POKRMY Z HOVĚŽÍHO MASA:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>* rozdělení pokrmů</li> </ul>

Technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 128
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje hovězí vnitřnosti - droby</li> <li>• vlastními slovy popíše použití jednotlivých částí hovězího masa</li> <li>• pracuje s pojmenovanými čísly</li> <li>• nanormuje pokrmy z hovězího masa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* pojmenovaná čísla</li> <li>* jednotky hmotnosti</li> <li>* přepočty surovinových norem u hovězího masa</li> <li>* použití jednotlivých částí</li> <li>* úprava vařením, dušením a pečením</li> <li>* pojmenovaná čísla</li> <li>* jednotky hmotnosti</li> <li>* přepočty surovinových norem u hovězího masa</li> <li>* úprava hovězích vnitřností (drobů)</li> <li>* pojmenovaná čísla</li> <li>* jednotky hmotnosti</li> <li>* přepočty surovinových norem u hovězího masa</li> </ul>
dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních	<b>POKRMY Z VEPŘOVÉHO MASA:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vlastními slovy popíše použití jednotlivých částí vepřového masa</li> <li>• uvede možnosti použití vepřových drobů</li> <li>• normuje pokrmy u vepřového masa</li> </ul>	<b>POKRMY Z VEPŘOVÉHO MASA:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>* rozdělení pokrmů</li> <li>* přepočty surovinových norem u vepřového masa</li> <li>* použití jednotlivých částí</li> <li>* úprava vařením, dušením, pečením a smažením</li> <li>* úprava uzeného masa</li> <li>* vepřové hody</li> <li>* přepočty surovinových norem u vepřového masa</li> <li>* použití jednotlivých částí</li> <li>* úprava vepřových vnitřností (drobů)</li> <li>* přepočty surovinových norem u vepřového masa</li> </ul>
opracovává a upravuje suroviny připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů	<b>POKRMY Z RYB:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uvede příklady nejčastěji připravovaných sladkovodních a mořských ryb v kuchyni</li> <li>• normuje pokrmy u ryb</li> </ul>	<b>POKRMY Z RYB:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>* rozdělení</li> <li>* přepočty surovinových norem u pokrmů z ryb</li> <li>* úprava vařením, dušením, pečením a smažením</li> <li>* přepočty surovinových norem u pokrmů z ryb</li> <li>* příprava sladkovodních a mořských ryb v kuchyni</li> <li>* přepočty surovinových norem u pokrmů z ryb</li> </ul>
dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních	<b>POKRMY Z DRŮBEŽE:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje drůbeží drůbký</li> <li>• normuje pokrmy u drůbežího masa</li> </ul>	<b>POKRMY Z DRŮBEŽE:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>* rozdělení pokrmů</li> <li>* přepočty surovinových norem u pokrmů z drůbeže</li> <li>* úprava vařením, zaděláváním, dušením, pečením a smažením</li> <li>* přepočty surovinových norem u pokrmů z drůbeže</li> <li>* úprava drůbků</li> <li>* přepočty surovinových norem u pokrmů z drůbeže</li> </ul>



Technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 128
dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních	<b>POKRMY Z MLETÉHO MASA:</b> Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>vlastními slovy popíše pokrmy z mletého masa</li> <li>normuje pokrmy z mletého masa</li> </ul>	<b>POKRMY Z MLETÉHO MASA:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>úprava a druhy pokrmů</li> <li>přepočty surovinových norem u pokrmů z mletého masa</li> <li>směsi z mletého masa</li> <li>přepočty surovinových norem u pokrmů z mletého masa</li> <li>úprava a druhy pokrmů</li> <li>přepočty surovinových norem u pokrmů z mletého masa</li> </ul>
	<b>POKRMY NA OBJEDNÁVKU:</b> Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí, co patří mezi dokončovací práce</li> <li>normuje pokrmy na objednávku</li> </ul>	<b>POKRMY NA OBJEDNÁVKU:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>charakteristika minutek</li> <li>přepočty surovinových norem u pokrmů na objednávku</li> <li>technologické úpravy pokrmů</li> <li>přepočty surovinových norem u pokrmů na objednávku</li> <li>dokončovací práce - estetická úprava a expedice pokrmů</li> <li>přepočty surovinových norem u pokrmů na objednávku</li> </ul>
opracovává a upravuje suroviny připravuje jednoduché moučníky připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů	<b>MOUČNÍKY A MOUČNÉ POKRMY:</b> Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>vyjmenuje náplně do těst</li> <li>pojmenuje peněžní jednotky České republiky</li> </ul>	<b>MOUČNÍKY A MOUČNÉ POKRMY:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>význam a rozdělení</li> <li>kaše</li> <li>nákypy</li> <li>druhy těst</li> <li>náplně</li> <li>peněžní jednotky České republiky</li> <li>druhy těst</li> <li>peněžní jednotky České republiky</li> <li>náplně</li> <li>peněžní jednotky České republiky</li> </ul>
opracovává a upravuje suroviny připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů	<b>BEZMASÉ POKRMY:</b> Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>vyjmenuje bezmasé pokrmy z tvarohu a sýru</li> <li>vyjmenuje bezmasé pokrmy z vajec</li> <li>vypočítá prodejní cenu pokrmů</li> </ul>	<b>BEZMASÉ POKRMY:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>význam bezmasých pokrmů</li> <li>pokrmy z brambor</li> <li>výpočet prodejní ceny pokrmů</li> <li>těstovin, rýže, krup, zeleniny a hub</li> <li>pokrmy z luštěnin</li> <li>výpočet prodejní ceny pokrmů</li> <li>pokrmy ze sýrů a tvarohu</li> <li>pokrmy z vajec</li> <li>výpočet prodejní ceny pokrmů</li> </ul>
dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních	<b>POKRMY STUDENÉ KUCHYNĚ:</b> Žák:	<b>POKRMY STUDENÉ KUCHYNĚ:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>význam a druhy výrobků studené kuchyně</li> </ul>

Technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 128
<p>je seznámen s uplatněním kritických bodů např. HACCP</p> <p>připravuje vybrané pokrmy studené kuchyně</p> <p>vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše vlastními slovy výrobky z plněné zeleniny a ovoce</li> <li>• počítá procenta výtěžnosti u masa a zeleniny</li> <li>• provádí výpočty jedlého podílu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* hygienické předpisy</li> <li>* kritické body (HACCP)</li> <li>* výpočet procenta výtěžnosti u masa a zeleniny</li> <li>* výpočet jedlého podílu u masa a zeleniny</li> <li>* úprava marinád, majonéz</li> <li>* plněných a obložených vajec, plněné zeleniny a ovoce</li> <li>* pochoutkových másel</li> <li>* obložené mísy a chlebičky, kanapky, jednohubky</li> <li>* výpočet procenta výtěžnosti u masa a zeleniny</li> <li>* výpočet jedlého podílu u masa a zeleniny</li> <li>* plněná zelenina a ovoce</li> <li>* výpočet procenta výtěžnosti u masa a zeleniny</li> <li>* výpočet jedlého podílu u masa a zeleniny</li> </ul>
	<p>PŘEDKRMY:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vlastními slovy popíše přípravu teplých předkrmů</li> <li>• vypočítá hrubou a čistou mzdu</li> </ul>	<p>PŘEDKRMY:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* rozdělení předkrmů</li> <li>* hygienické předpisy při přípravě předkrmů</li> <li>* výpočet hrubé a čisté mzdy</li> <li>* studené předkrmy a jejich úprava</li> <li>* výpočet hrubé a čisté mzdy</li> <li>* teplé předkrmy a jejich úprava</li> <li>* výpočet hrubé a čisté mzdy</li> </ul>
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
Člověk a svět práce		
Člověk a svět práce: žáci jsou vedeni k tomu, aby se dokázali úspěšně prosadit na trhu práce i v životě, ztotožnili se s myšlenkou potřeby vzdělávání a celoživotního vzdělávání a byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu.		
Informační a komunikační technologie		
Informační a komunikační technologie: žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně je využívali při učení i výkonu povolání.		
Občan v demokratické společnosti		
Občanské kompetence: žáci jsou vedeni k tomu, aby dovedli jednat s lidmi a hledali kompromisní řešení problémů.		
Člověk a životní prostředí		
Člověk a životní prostředí: žáci jsou vedeni k tomu, aby pochopili souvislosti mezi kvalitou životního prostředí a lidskými aktivitami, dbali na ochranu veřejného zdraví a životního prostředí v rámci své profese.		

## 6.8 Potravinová a výživa

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
1.5	1.5	2	5
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Potravinová a výživa
Oblast	Odborné vzdělávání
Charakteristika předmětu	<p><b>Obecný cíl vyučovacího předmětu</b> Cílem předmětu je poskytnout žákům ucelenou soustavu poznatků a vědomostí o potravinách, nápojích, zásadách racionální a diferencované výživy, seznámí se s fyziologií trávicí soustavy. Žáci získají základní poznatky o potravinách rostlinného i živočišného původu, jejich rozdělení a druhy, složení z výživového hlediska a významu pro lidský organismus, požadavky na jakost, skladování a využití pro technologické zpracování. V učivu zaměřeném na nápoje žáci získají poznatky a vědomosti o jejich významu pro lidský organismus. Porozumí rozdělení nápojů, jejich výrobě a označování. Seznámí se s výživovými doporučeními zaměřenými na správnou výživu, diferencovanou stravu. Pochopí souvislosti mezi zdravým životním stylem a správnou výživou.</p> <p><b>Charakteristika učiva</b> Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP - Stravovací služby a Vzdělávání pro zdraví. Učivo je rovnoměrně rozděleno do všech ročníků. První ročník - potraviny rostlinného původu, pochutiny, tuky, potraviny živočišného původu - mléko a mléčné výrobky, vejce. Druhý ročník - masa jateční, ryby, drůbež, zvěřina. Třetí ročník - vedlejší jatečné produkty, masné výrobky, konzervace masa, nealkoholické i alkoholické nápoje, trávicí soustava, správná výživa, diferencovaná strava, léčebná výživa. U jednotlivých skupin potravin je kladen důraz na význam v lidské výživě z hlediska obsahu nejdůležitějších živin, rozdělení, charakteristické znaky a využitelnosti v kuchyni. Učivo o nápojích je zaměřeno na význam nápojů pro lidský organismus, rozdělení nápojů a jejich charakteristiky, postup výroby, označování, skladování. Získané informace o jednotlivých skupinách potravin žáci aplikují v tematických celcích učiva - zdravá výživa a diferencované stravování. Žáci poznají činnost trávicí soustavy a princip metabolismu člověka. V tematických celcích - zdravá výživa a diferencované stravování - je kladen důraz na zásady správné výživy a diferencování stravy podle věku a pracovního zatížení.</p> <p><b>Pojetí výuky</b> Při výuce jsou používány formy výkladu, řízeného rozhovoru, práce s učebnicí a odbornou literaturou, samostatné práce. Důraz je kladen na názornost a srozumitelnost s použitím didaktických pomůcek - různé vzorky, naučné videonahrávky, naučné plakáty. Tematicky zaměřené odborné exkurze a výstavy. Obsah učiva je mezipředmětově provázán s předměty -</p>

Název předmětu	Potraviny a výživa
	<p>Technologie a Odborný výcvik.</p> <p><b>Hodnocení výsledků žáků</b>  Hodnocení žáků je nastaveno v souladu s klasifikačním řádem školy. Znalosti jsou ověřovány formou písemných prací, průběžného ústního zkoušení, souhrnných testů, vypracováním samostatných úkolů. Hodnocení se provádí numericky a slovně.</p> <p><b>Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů hodnot a preferencí</b>  Výuka směřuje k tomu, aby žáci jednali odpovědně, měli vhodnou míru sebevědomí, důvěru ve vlastní schopnosti a dovednosti, byli schopni sebehodnocení, přijímali odpovědnost za svá rozhodnutí. Vytvářeli si kladný postoj ke zdravému životnímu stylu a ochraně zdraví člověka z hlediska gastronomie.</p> <p><b>Příínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí</b>  Kompetence k učení: mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání, efektivně využívat různé informační zdroje.  Kompetence k řešení problémů: využívat zkušeností a vědomostí dříve získaných, činit uvážlivá rozhodnutí, uvědomovat si zodpovědnost za svá rozhodnutí, obhajovat je a kriticky zhodnotit.  Komunikativní kompetence: vyjadřovat se přiměřeně v psaném i mluveném projevu, formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.  Personální a sociální kompetence: přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly, adekvátně reagovat na hodnocení svého jednání a vystupování ze strany jiných lidí.  Informační a komunikační kompetence: získávat informace z otevřených zdrojů a pracovat s nimi, uvědomovat si nutnost posuzovat věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím.</p>
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stravovací služby</li> </ul>
Mezipředmětové vztahy	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Odborný výcvik</li> <li>• Technologie</li> </ul>
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<p><b>Kompetence k učení:</b>  Žák je veden mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání, efektivně využívat různé informační zdroje.</p> <p><b>Kompetence k řešení problémů:</b>  Žák se učí využívat zkušeností a vědomostí dříve získaných, činit uvážlivá rozhodnutí, uvědomovat si zodpovědnost za svá rozhodnutí, obhajovat je a kriticky zhodnotit.</p> <p><b>Komunikativní kompetence:</b>  Žák je veden vyjadřovat se přiměřeně v psaném i mluveném projevu, formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.</p>

Název předmětu	Potraviny a výživa
	<p><b>Personální a sociální kompetence:</b> Žák přijímá a plní odpovědně svěřené úkoly, adekvátně reagovat na hodnocení svého jednání a vystupování ze strany jiných lidí.</p>
	<p><b>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi:</b> Žák je veden získávat informace z otevřených zdrojů a pracovat s nimi, uvědomovat si nutnost posuzovat věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím.</p>

Potraviny a výživa	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 51
<p><b>Výchovné a vzdělávací strategie</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kompetence k učení</li> <li>• Kompetence k řešení problémů</li> <li>• Komunikativní kompetence</li> <li>• Personální a sociální kompetence</li> <li>• Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</li> </ul>	
<p><b>RVP výstupy</b></p>	<p><b>ŠVP výstupy</b></p>	<p><b>Učivo</b></p>
<p>rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</p>	<p>ÚVOD DO PŘEDMĚTU: Žák:</p>	<p>ÚVOD DO PŘEDMĚTU: * charakteristika a rozdělení poživatin</p>
<p>vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</li> <li>• vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin</li> <li>• uvede příčiny kažení potravin a nákaz z potravin</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* základní předpisy o skladování a hygieně potravin</li> <li>* příčiny kažení potravin</li> <li>* alimentární nákazy a otravy</li> </ul>
	<p>SLOŽENÍ POTRAVIN: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje základní živiny, určuje jejich význam ve výživě</li> <li>• charakterizuje nezbytné živiny a vysvětlí jejich význam ve výživě</li> <li>• rozděluje potraviny podle původu</li> <li>• vyjmenuje části trávicí soustavy</li> </ul>	<p>SLOŽENÍ POTRAVIN: * rozdělení potravin podle původu * živiny (základní a nezbytné) * základy fyziologie výživy</p>
<p>vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin</p>	<p>BRAMBORY: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin</li> <li>• objasní složení, tržní druhy a použití brambor</li> <li>• jmenuje výrobky z brambor, určuje jejich použití</li> </ul>	<p>BRAMBORY: * význam, složení, tržní druhy * skladování a použití * výrobky z brambor</p>

Potraviny a výživa	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 51
vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin	<b>ZELENINA, OVOCE, HOUBY:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin</li> <li>charakterizuje a rozdělí zeleninu a ovoce</li> <li>uvede způsoby konzervace</li> <li>charakterizuje a rozdělí houby</li> <li>uvede možnosti využití zeleniny, ovoce a hub ve stravování</li> </ul>	<b>ZELENINA, OVOCE, HOUBY:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>význam, složení</li> <li>rozdělení, konzervování</li> <li>skladování a použití</li> </ul>
	<b>LUŠTĚNINY:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí správný způsob skladování</li> <li>charakterizuje jednotlivé druhy luštěnin, uvádí použití</li> <li>objasní význam luštěnin ve výživě</li> </ul>	<b>LUŠTĚNINY:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>význam, složení, druhy</li> <li>skladování a použití</li> </ul>
vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin	<b>OBILOVINY, MLÝNSKÉ VÝROBKY A KYPŘÍCÍ PROSTŘEDKY:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin</li> <li>charakterizuje obiloviny a mlýnské výrobky</li> <li>charakterizuje kypřící prostředky, jmenuje druhy</li> <li>uvede druhy chleba a pečiva, stanoví suroviny k jejich výrobě</li> <li>uvádí možnosti použití jednotlivých druhů mouky, krupice a těstovin</li> </ul>	<b>OBILOVINY, MLÝNSKÉ VÝROBKY A KYPŘÍCÍ PROSTŘEDKY:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>obiloviny - druhy, složení, význam</li> <li>mouka, krupice - druhy, skladování, vady, použití</li> <li>těstoviny - výroba, druhy, použití</li> <li>chléb a pečivo - druhy, vady, skladování</li> <li>kypřící prostředky - druhy</li> </ul>
	<b>VEJCE:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí složení a význam vajec</li> <li>uvede příklady použití vajec a vaječných výrobků v kuchyni</li> <li>orientuje se v třídění vajec, značení a podmínkách skladování</li> </ul>	<b>VEJCE:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>struktura, složení, význam</li> <li>jakost, třídění, nákazy</li> <li>skladování a použití</li> </ul>
vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin	<b>MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin</li> <li>popíše mléko a mléčné výrobky, uvede druhy a použití</li> </ul>	<b>MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>význam, složení, druhy, skladování</li> <li>mléčné výrobky - druhy, výroba, použití</li> </ul>
	<b>TUKY:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>uvádí použití tuků v kuchyni</li> </ul>	<b>TUKY:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozdělení, význam, získávání a uchování</li> <li>použití</li> </ul>

Potraviny a výživa	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 51
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• objasní význam tuků ve výživě</li> <li>• uvádí podmínky skladování tuků</li> </ul>	
	<p>CUKR, MED, UMĚLÁ SLADIDLA: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin</li> <li>• popíše cukr, med, umělá sladidla a jejich využití</li> </ul>	<p>CUKR, MED, UMĚLÁ SLADIDLA: * význam, složení, rozdělení * skladování a použití</p>
	<p>POVZBUDIVÉ POCHUTINY: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje druhy, složení a význam povzbudivých pochutin</li> <li>• uvádí příklady koření, význam a jejich použití</li> <li>• vyjmenuje dochucovací prostředky</li> </ul>	<p>POVZBUDIVÉ POCHUTINY: * koření - význam, druhy, použití * povzbudivé pochutiny - druhy * dochucovací prostředky</p>
<p>rozdlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</p> <p>vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin</p>	<p>JATEČNÍ MASO: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozlišuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</li> <li>• charakterizuje jatečné maso z hlediska složení, zrání a skladování</li> <li>• vysvětlí význam veterinární kontroly</li> <li>• uvede příklady konzervace masa</li> </ul>	<p>JATEČNÍ MASO: * charakteristika a složení masa * rozdělení masa * zrání masa * kažení a vady masa * veterinární kontroly masa * značení a skladování masa * konzervace masa</p>
	<p>HOVĚŽÍ MASO: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• určí dělení a vyjmenuje části hovězího masa</li> <li>• charakterizuje hovězí maso</li> <li>• vyjmenuje vnitřnosti</li> <li>• uvede použití jednotlivých částí hovězího masa v kuchyni</li> </ul>	<p>HOVĚŽÍ MASO: * charakteristika masa * dělení masa na jednotlivé části * použití jednotlivých částí masa * hovězí vnitřnosti (droby)</p>
	<p>TELECÍ MASO: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje telecí maso a rozdělí ho na jednotlivé části</li> <li>• vyjmenuje vnitřnosti</li> <li>• popíše použití jednotlivých částí v kuchyni</li> </ul>	<p>TELECÍ MASO: * charakteristika masa * dělení masa * použití jednotlivých částí masa * telecí vnitřnosti (droby)</p>
	<p>VEPŘOVÉ MASO: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje a rozdělí vepřové maso</li> <li>• objasní význam a použití vepřového sádla a slaniny</li> <li>• vyjmenuje vnitřnosti</li> </ul>	<p>VEPŘOVÉ MASO: * charakteristika masa * dělení masa * použití jednotlivých částí masa * vepřové sádlo a slanina</p>

Potraviny a výživa	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 51
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• objasní použití jednotlivých částí v kuchyni</li> <li>• vyjmenuje výrobky vepřových hodů</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* výrobky vepřových hodů</li> <li>* vepřové vnitřnosti (droby)</li> </ul>
	<p>SKOPOVÉ MASO A DALŠÍ DRUHY MASA: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje skopové, jehněčí a kůzlečí maso</li> <li>• charakterizuje kozí, králičí maso, uvádí možnosti využití</li> </ul>	<p>SKOPOVÉ MASO A DALŠÍ DRUHY MASA: * charakteristika masa * použití jednotlivých částí masa * skopové a jehněčí maso * kůzlečí a kozí maso * králičí maso</p>
	<p>RYBY: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje rybí maso a druhy ryb</li> <li>• popíše složení rybího masa</li> <li>• rozdělí ryby na sladkovodní a mořské</li> <li>• vyjmenuje rybí výrobky a konzervy</li> </ul>	<p>RYBY: * charakteristika rybího masa * složení rybího masa * rozdělení ryb * rybí výrobky a konzervy</p>
	<p>DRŮBEŽ: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje druhy drůbeže</li> <li>• uvede tržní druhy drůbeže</li> <li>• popíše způsoby skladování</li> <li>• popíše drůbeží maso</li> </ul>	<p>DRŮBEŽ: * charakteristika drůbeže * složení drůbežího masa * rozdělení drůbeže * tržní druhy drůbeže * skladování drůbeže</p>
	<p>ZVĚŘINA: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• objasní druhy a význam zvěřinového masa</li> <li>• charakterizuje zvěřinu</li> <li>• objasní zásady ošetření, zrání zvěřinového masa</li> </ul>	<p>ZVĚŘINA: * charakteristika zvěřinového masa * složení masa zvěřiny * rozdělení zvěřiny * ošetření a zrání masa</p>
	<p>VEDLEJŠÍ JATEČNÉ PRODUKTY: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše vedlejší jatečné produkty</li> <li>• vyjmenuje vedlejší jatečné produkty</li> <li>• orientuje se při jejich využití v potravinářství</li> <li>• popíše umělé obaly na masné výrobky</li> </ul>	<p>VEDLEJŠÍ JATEČNÉ PRODUKTY: * kosti, krev, střeva, použití produktů * umělé obaly na masné výrobky</p>
	<p>MASNÉ VÝROBKY: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje jednotlivé masné výrobky</li> <li>• vyjmenuje druhy masných výrobků</li> <li>• popíše masové konzervy</li> <li>• uvede zásady skladování</li> </ul>	<p>MASNÉ VÝROBKY: * charakteristika výrobků * druhy výrobků * masové konzervy * vady a skladování konzerv</p>



Potraviny a výživa	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 51
	<b>KONZERVACE MASA:</b> Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí druhy a způsoby konzervace masa</li> <li>vysvětlí význam konzervace</li> </ul>	<b>KONZERVACE MASA:</b> * význam konzervace * způsoby konzervace
	<b>NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE:</b> Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje alkoholické a nealkoholické nápoje</li> <li>vyjmenuje jednotlivé druhy nápojů</li> <li>popíše vliv alkoholu na lidské zdraví</li> </ul>	<b>NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE:</b> * pitná voda * minerální vody * ostatní nealkoholické nápoje * pivo, víno, lihoviny * vliv alkoholu na zdraví člověka
objasní podstatu racionální výživy uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků	<b>HLAVNÍ ZNAKY SPRÁVNÉ VÝŽIVY:</b> Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>objasní pojem racionální výživa</li> <li>uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků</li> <li>vyjmenuje zásady správné výživy</li> <li>vysvětlí zásady diferencované stravy</li> </ul>	<b>HLAVNÍ ZNAKY SPRÁVNÉ VÝŽIVY:</b> * racionální výživa * zásady správné výživy * zásady diferencované stravy
	<b>BIOLOGICKÁ A ENERGETICKÁ HODNOTA POTRAVIN:</b> Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí význam biologické a energetické hodnoty potravin</li> <li>vysvětlí změny biologické hodnoty potravin při jejich uchování a zpracování</li> <li>uvede význam hospodárného zacházení s potravinami</li> </ul>	<b>BIOLOGICKÁ A ENERGETICKÁ HODNOTA POTRAVIN:</b> * fyziologie výživy * výživová hodnota potravin * změny biologické hodnoty potravin při jejich uchování a zpracování * hospodárnost při zacházení s potravinami
	<b>SMĚRY VE VÝŽIVĚ:</b> Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>vyjmenuje jednotlivé směry ve výživě</li> <li>objasní nadbytek živin ve stravě</li> </ul>	<b>SMĚRY VE VÝŽIVĚ:</b> * syrová strava * vegetariánská strava * makrobiotická strava * smíšená strava * nadbytek bílkovin, tuků a sacharidů ve stravě
	<b>LÉČEBNÁ VÝŽIVA:</b> Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>uvede význam léčebné výživy</li> <li>vyjmenuje druhy léčebných diet</li> </ul>	<b>LÉČEBNÁ VÝŽIVA:</b> * význam léčebné výživy * druhy léčebných diet * základní znaky diet
	<b>ZÁKLADNÍ PRAVIDLA HYGIENY VÝŽIVY:</b> Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí základní pravidla hygieny výživy</li> </ul>	<b>ZÁKLADNÍ PRAVIDLA HYGIENY VÝŽIVY:</b> * životní prostředí * osobní hygiena člověka

Potraviny a výživa	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 51
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje životní prostředí</li> <li>• uvede zásady osobní hygieny</li> </ul>	* hygiena výživy
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
Občan v demokratické společnosti		
Občanské kompetence: aby žáci dovedli jednat s lidmi a hledali kompromisní řešení problémů.		
Informační a komunikační technologie		
Informační a komunikační technologie: aby žáci byli schopni pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně je využívali při učení i výkonu povolání.		
Člověk a životní prostředí		
Člověk a životní prostředí: aby žáci pochopili souvislosti mezi kvalitou životního prostředí a lidskými aktivitami, dbali na ochranu veřejného zdraví a životního prostředí v rámci své profese.		
Člověk a svět práce		
Člověk a svět práce: ztotožnění se s myšlenkou potřeby vzdělávání a celoživotního vzdělávání a byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu.		

Potraviny a výživa	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 51
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kompetence k učení</li> <li>• Kompetence k řešení problémů</li> <li>• Komunikativní kompetence</li> <li>• Personální a sociální kompetence</li> <li>• Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</li> </ul>	
<b>RVP výstupy</b>	<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě	ÚVOD DO PŘEDMĚTU: Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</li> <li>• vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin</li> <li>• uvede příčiny kažení potravin a nákaz z potravin</li> </ul>	ÚVOD DO PŘEDMĚTU: <ul style="list-style-type: none"> <li>* charakteristika a rozdělení poživatin</li> <li>* základní předpisy o skladování a hygieně potravin</li> <li>* příčiny kažení potravin</li> <li>* alimentární nákazy a otravy</li> </ul>
vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin		
	SLOŽENÍ POTRAVIN: Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje základní živiny, určuje jejich význam ve výživě</li> <li>• charakterizuje nezbytné živiny a vysvětlí jejich význam ve výživě</li> <li>• rozděluje potraviny podle původu</li> <li>• vyjmenuje části trávicí soustavy</li> </ul>	SLOŽENÍ POTRAVIN: <ul style="list-style-type: none"> <li>* rozdělení potravin podle původu</li> <li>* živiny (základní a nezbytné)</li> <li>* základy fyziologie výživy</li> </ul>

Potraviny a výživa	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 51
vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin	<b>BRAMBORY:</b> Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin</li> <li>objasní složení, tržní druhy a použití brambor</li> <li>jmenuje výrobky z brambor, určuje jejich použití</li> </ul>	<b>BRAMBORY:</b> * význam, složení, tržní druhy * skladování a použití * výrobky z brambor
vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin	<b>ZELENINA, OVOCE, HOUBY:</b> Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin</li> <li>charakterizuje a rozdělí zeleninu a ovoce</li> <li>uvede způsoby konzervace</li> <li>charakterizuje a rozdělí houby</li> <li>uvede možnosti využití zeleniny, ovoce a hub ve stravování</li> </ul>	<b>ZELENINA, OVOCE, HOUBY:</b> * význam, složení * rozdělení, konzervování * skladování a použití
	<b>LUŠTĚNINY:</b> Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí správný způsob skladování</li> <li>charakterizuje jednotlivé druhy luštěnin, uvádí použití</li> <li>objasní význam luštěnin ve výživě</li> </ul>	<b>LUŠTĚNINY:</b> * význam, složení, druhy * skladování a použití
vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin	<b>OBILOVINY, MLÝNSKÉ VÝROBKY A KYPŘÍCÍ PROSTŘEDKY:</b> Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin</li> <li>charakterizuje obiloviny a mlýnské výrobky</li> <li>charakterizuje kypřící prostředky, jmenuje druhy</li> <li>uvede druhy chleba a pečiva, stanoví suroviny k jejich výrobě</li> <li>uvádí možnosti použití jednotlivých druhů mouky, krupice a těstovin</li> </ul>	<b>OBILOVINY, MLÝNSKÉ VÝROBKY A KYPŘÍCÍ PROSTŘEDKY:</b> * obiloviny - druhy, složení, význam * mouka, krupice - druhy, skladování, vady, použití * těstoviny - výroba, druhy, použití * chléb a pečivo - druhy, vady, skladování * kypřící prostředky - druhy
	<b>VEJCE:</b> Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí složení a význam vajec</li> <li>uvede příklady použití vajec a vaječných výrobků v kuchyni</li> <li>orientuje se v třídění vajec, značení a podmínkách skladování</li> </ul>	<b>VEJCE:</b> * struktura, složení, význam * jakost, třídění, nákazy * skladování a použití
vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin	<b>MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY:</b> Žák:	<b>MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY:</b> * význam, složení, druhy, skladování

Potraviny a výživa	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 51
	<ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin</li> <li>popíše mléko a mléčné výrobky, uvede druhy a použití</li> </ul>	* mléčné výrobky - druhy, výroba, použití
	<p>TUKY:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>uvádí použití tuků v kuchyni</li> <li>objasní význam tuků ve výživě</li> <li>rozděluje tuky podle původu</li> <li>uvádí podmínky skladování tuků</li> </ul>	<p>TUKY:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozdělení, význam, získávání a uchování</li> <li>použití</li> </ul>
	<p>CUKR, MED, UMĚLÁ SLADIDLA:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin</li> <li>popíše cukr, med, umělá sladidla a jejich využití</li> </ul>	<p>CUKR, MED, UMĚLÁ SLADIDLA:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>význam, složení, rozdělení</li> <li>skladování a použití</li> </ul>
	<p>POVZBUDIVÉ POCHUTINY:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>objasní druhy, složení a význam povzbudivých pochutin</li> <li>uvádí možnosti použití povzbudivých pochutin</li> <li>uvádí příklady koření a jejich použití</li> <li>charakterizuje sůl, druhy, použití</li> </ul>	<p>POVZBUDIVÉ POCHUTINY:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>koření - význam, druhy, použití</li> <li>povzbudivé pochutiny - druhy</li> <li>dochucovací prostředky</li> </ul>
<p>rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</p> <p>vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin</p>	<p>JATEČNÍ MASO:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</li> <li>vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin</li> <li>charakterizuje jatečné maso z hlediska složení, zrání a skladování</li> <li>vysvětlí význam veterinární kontroly</li> <li>uvede příklady konzervace masa</li> </ul>	<p>JATEČNÍ MASO:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>charakteristika a složení masa</li> <li>rozdělení masa</li> <li>zrání masa</li> <li>kažení a vady masa</li> <li>veterinární kontroly masa</li> <li>značení a skladování masa</li> <li>konzervace masa</li> </ul>
	<p>HOVĚZÍ MASO:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>určí dělení a vyjmenuje části hovězího masa</li> <li>charakterizuje hovězí maso</li> <li>vyjmenuje vnitřnosti</li> <li>uvede použití jednotlivých částí hovězího masa v kuchyni</li> </ul>	<p>HOVĚZÍ MASO:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>charakteristika masa</li> <li>dělení masa na jednotlivé části</li> <li>použití jednotlivých částí masa</li> <li>hovězí vnitřnosti (droby)</li> </ul>
	TELECÍ MASO:	TELECÍ MASO:

Potraviny a výživa	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 51
	<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje telecí maso a rozdělí ho na jednotlivé části</li> <li>• vyjmenuje vnitřnosti</li> <li>• objasní použití jednotlivých částí v kuchyni</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* charakteristika masa</li> <li>* dělení masa</li> <li>* použití jednotlivých částí masa</li> <li>* telecí vnitřnosti (droby)</li> </ul>
	<p>VEPŘOVÉ MASO:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje a rozdělí vepřové maso</li> <li>• objasní význam a použití vepřového sádla a slaniny</li> <li>• vyjmenuje vnitřnosti</li> <li>• objasní použití jednotlivých částí v kuchyni</li> <li>• charakterizuje vepřové hody</li> <li>• vyjmenuje a popíše výrobky vepřových hodů</li> </ul>	<p>VEPŘOVÉ MASO:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* charakteristika masa</li> <li>* dělení masa</li> <li>* použití jednotlivých částí masa</li> <li>* vepřové sádlo a slanina</li> <li>* výrobky vepřových hodů</li> <li>* vepřové vnitřnosti (droby)</li> </ul>
	<p>SKOPOVÉ MASO A DALŠÍ DRUHY MASA:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje skopové, jehněčí a kůzlečí maso</li> <li>• charakterizuje kozí, králičí maso, uvádí možnosti využití</li> </ul>	<p>SKOPOVÉ MASO A DALŠÍ DRUHY MASA:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* charakteristika masa</li> <li>* použití jednotlivých částí masa</li> <li>* skopové a jehněčí maso</li> <li>* kůzlečí a kozí maso</li> <li>* králičí maso</li> </ul>
	<p>RYBY:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje rybí maso a druhy ryb</li> <li>• popíše složení rybího masa</li> <li>• rozdělí ryby na sladkovodní a mořské</li> <li>• vyjmenuje rybí výrobky a konzervy</li> </ul>	<p>RYBY:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* charakteristika rybího masa</li> <li>* složení rybího masa</li> <li>* rozdělení ryb</li> <li>* rybí výrobky a konzervy</li> </ul>
	<p>DRŮBEŽ:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje druhy drůbeže</li> <li>• uvede tržní druhy drůbeže</li> <li>• objasní zásady skladování</li> <li>• charakterizuje drůbeží maso</li> </ul>	<p>DRŮBEŽ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* charakteristika drůbeže</li> <li>* složení drůbežího masa</li> <li>* rozdělení drůbeže</li> <li>* tržní druhy drůbeže</li> <li>* skladování drůbeže</li> </ul>
	<p>ZVĚŘINA:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• objasní druhy a význam zvěřinového masa</li> <li>• charakterizuje zvěřinu</li> <li>• objasní zásady ošetření, zrání zvěřinového masa</li> </ul>	<p>ZVĚŘINA:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* charakteristika zvěřinového masa</li> <li>* složení masa zvěřiny</li> <li>* rozdělení zvěřiny</li> <li>* ošetření a zrání masa</li> </ul>
	<p>VEDLEJŠÍ JATEČNÉ PRODUKTY:</p> <p>Žák:</p>	<p>VEDLEJŠÍ JATEČNÉ PRODUKTY:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* kosti, krev, stěva, použití produktů</li> </ul>

Potraviny a výživa	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 51
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše vedlejší jatečné produkty</li> <li>• vyjmenuje vedlejší jatečné produkty</li> <li>• orientuje se při jejich využití v potravinářství</li> <li>• vysvětlí výhody a nevýhody umělých obalů na masné výrobky</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* umělé obaly na masné výrobky</li> </ul>
	MASNÉ VÝROBKY: Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje jednotlivé masné výrobky</li> <li>• vyjmenuje druhy masných výrobků</li> <li>• charakterizuje masové konzervy</li> <li>• uvede zásady skladování</li> </ul>	MASNÉ VÝROBKY: <ul style="list-style-type: none"> <li>* charakteristika výrobků</li> <li>* druhy výrobků</li> <li>* masové konzervy</li> <li>* vady a skladování konzerv</li> </ul>
	KONZERVACE MASA: Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí druhy a způsoby konzervace masa</li> <li>• vysvětlí význam konzervace</li> </ul>	KONZERVACE MASA: <ul style="list-style-type: none"> <li>* význam konzervace</li> <li>* způsoby konzervace</li> </ul>
	NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE: Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje alkoholické a nealkoholické nápoje</li> <li>• konkretizuje jednotlivé druhy nápojů</li> <li>• vysvětlí výrobu vybraných nápojů</li> <li>• vysvětlí negativní vliv alkoholu na lidské zdraví</li> </ul>	NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE: <ul style="list-style-type: none"> <li>* pitná voda</li> <li>* minerální vody</li> <li>* ostatní nealkoholické nápoje</li> <li>* pivo, víno, lihoviny</li> <li>* vliv alkoholu na zdraví člověka</li> </ul>
objasní podstatu racionální výživy uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků	HLAVNÍ ZNAKY SPRÁVNÉ VÝŽIVY: Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>• objasní podstatu racionální výživy</li> <li>• uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků</li> <li>• určí hlavní znaky správné výživy</li> <li>• vysvětlí zásady diferencované stravy</li> <li>• popíše výživovou pyramidu</li> </ul>	HLAVNÍ ZNAKY SPRÁVNÉ VÝŽIVY: <ul style="list-style-type: none"> <li>* racionální výživa</li> <li>* zásady správné výživy</li> <li>* zásady diferencované stravy</li> </ul>
	BIOLOGICKÁ A ENERGETICKÁ HODNOTA POTRAVIN: Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí význam biologické a energetické hodnoty potravin</li> <li>• vysvětlí změny biologické hodnoty potravin při jejich uchování a zpracování</li> <li>• uvede význam hospodárného zacházení s potravinami</li> </ul>	BIOLOGICKÁ A ENERGETICKÁ HODNOTA POTRAVIN: <ul style="list-style-type: none"> <li>* fyziologie výživy</li> <li>* výživová hodnota potravin</li> <li>* změny biologické hodnoty potravin při jejich uchování a zpracování</li> <li>* hospodárnost při zacházení s potravinami</li> </ul>
	SMĚRY VE VÝŽIVĚ:	SMĚRY VE VÝŽIVĚ:

Potraviny a výživa	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 51
	<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje jednotlivé směry ve výživě</li> <li>• objasní nadbytek živin ve stravě</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* syrová strava</li> <li>* vegetariánská strava</li> <li>* makrobiotická strava</li> <li>* smíšená strava</li> <li>* nadbytek bílkovin, tuků a sacharidů ve stravě</li> </ul>
	<p>LÉČEBNÁ VÝŽIVA:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše druhy diet a jejich základní znaky</li> <li>• vysvětlí význam léčebné výživy</li> </ul>	<p>LÉČEBNÁ VÝŽIVA:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* význam léčebné výživy</li> <li>* druhy léčebných diet</li> <li>* základní znaky diet</li> </ul>
	<p>ZÁKLADNÍ PRAVIDLA HYGIENY VÝŽIVY:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí základní pravidla hygieny výživy</li> <li>• charakterizuje životní prostředí</li> <li>• objasní zásady hygieny výživy</li> <li>• uvede zásady osobní hygieny</li> <li>• vyjmenuje nákazy a otravy z potravin</li> <li>• popíše zásady sanitace v potravinářství</li> </ul>	<p>ZÁKLADNÍ PRAVIDLA HYGIENY VÝŽIVY:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* životní prostředí</li> <li>* osobní hygiena člověka</li> <li>* hygiena výživy</li> <li>* obecná epidemiologie</li> </ul>
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
Občan v demokratické společnosti		
Občanské kompetence: aby žáci dovedli jednat s lidmi a hledali kompromisní řešení problémů.		
Informační a komunikační technologie		
Informační a komunikační technologie: aby žáci byli schopni pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně je využívali při učení i výkonu povolání.		
Člověk a životní prostředí		
Člověk a životní prostředí: aby žáci pochopili souvislosti mezi kvalitou životního prostředí a lidskými aktivitami, dbali na ochranu veřejného zdraví a životního prostředí v rámci své profese.		
Člověk a svět práce		
Člověk a svět práce: ztotožnění se s myšlenkou potřeby vzdělávání a celoživotního vzdělávání a byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu.		

Potraviny a výživa	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kompetence k učení</li> <li>• Kompetence k řešení problémů</li> <li>• Komunikativní kompetence</li> <li>• Personální a sociální kompetence</li> <li>• Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</li> </ul>	
<b>RVP výstupy</b>	<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>

Potraviny a výživa	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin	<b>ÚVOD DO PŘEDMĚTU:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</li> <li>vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin</li> <li>uvede příčiny kažení potravin a nákaz z potravin</li> </ul>	<b>ÚVOD DO PŘEDMĚTU:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>charakteristika a rozdělení poživatin</li> <li>základní předpisy o skladování a hygieně potravin</li> <li>příčiny kažení potravin</li> <li>alimentární nákazy a otravy</li> </ul>
	<b>SLOŽENÍ POTRAVIN:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje základní živiny, určuje jejich význam ve výživě</li> <li>charakterizuje nezbytné živiny a vysvětlí jejich význam ve výživě</li> <li>rozděluje potraviny podle původu</li> <li>vyjmenuje části trávicí soustavy</li> </ul>	<b>SLOŽENÍ POTRAVIN:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozdělení potravin podle původu</li> <li>živiny (základní a nezbytné)</li> <li>základy fyziologie výživy</li> </ul>
vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin	<b>BRAMBORY:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin</li> <li>objasní složení, tržní druhy a použití brambor</li> <li>jmenuje výrobky z brambor, určuje jejich použití</li> </ul>	<b>BRAMBORY:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>význam, složení, tržní druhy</li> <li>skladování a použití</li> <li>výrobky z brambor</li> </ul>
vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin	<b>ZELENINA, OVOCE, HOUBY:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin</li> <li>charakterizuje a rozdělí zeleninu a ovoce</li> <li>uvede způsoby konzervace</li> <li>charakterizuje a rozdělí houby</li> <li>uvede možnosti využití zeleniny, ovoce a hub ve stravování</li> </ul>	<b>ZELENINA, OVOCE, HOUBY:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>význam, složení</li> <li>rozdělení, konzervování</li> <li>skladování a použití</li> </ul>
	<b>LUŠTĚNINY:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí správný způsob skladování</li> <li>charakterizuje jednotlivé druhy luštěnin, uvádí použití</li> <li>objasní význam luštěnin ve výživě</li> </ul>	<b>LUŠTĚNINY:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>význam, složení, druhy</li> <li>skladování a použití</li> </ul>
vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin	<b>OBILOVINY, MLÝNSKÉ VÝROBKY A KYPŘÍCÍ PROSTŘEDKY:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých</li> </ul>	<b>OBILOVINY, MLÝNSKÉ VÝROBKY A KYPŘÍCÍ PROSTŘEDKY:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>obiloviny - druhy, složení, význam</li> <li>mouka, krupice - druhy, skladování, vady, použití</li> </ul>



Potraviny a výživa	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
	druhů potravin <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje obiloviny a mlýnské výrobky</li> <li>• charakterizuje kypřící prostředky, jmenuje druhy</li> <li>• uvede druhy chleba a pečiva, stanoví suroviny k jejich výrobě</li> <li>• uvádí možnosti použití jednotlivých druhů mouky, krupice a těstovin</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* těstoviny - výroba, druhy, použití</li> <li>* chléb a pečivo - druhy, vady, skladování</li> <li>* kypřící prostředky - druhy</li> </ul>
	VEJCE: Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí složení a význam vajec</li> <li>• uvede příklady použití vajec a vaječných výrobků v kuchyni</li> <li>• orientuje se v třídění vajec, značení a podmínkách skladování</li> </ul>	VEJCE: <ul style="list-style-type: none"> <li>* struktura, složení, význam</li> <li>* jakost, třídění, nákazy</li> <li>* skladování a použití</li> </ul>
vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin	MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKÝ: Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin</li> <li>• popíše mléko a mléčné výrobky, uvede druhy a použití</li> </ul>	MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKÝ: <ul style="list-style-type: none"> <li>* význam, složení, druhy, skladování</li> <li>* mléčné výrobky - druhy, výroba, použití</li> </ul>
	TUKY: Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>• uvádí použití tuků v kuchyni</li> <li>• objasní význam tuků ve výživě</li> <li>• rozlišuje tuky podle původu</li> <li>• uvádí podmínky skladování tuků</li> </ul>	TUKY: <ul style="list-style-type: none"> <li>* rozdělení, význam, získávání a uchování</li> <li>* použití</li> </ul>
	CUKR, MED, UMĚLÁ SLADIDLA: Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin</li> <li>• popíše cukr, med, umělá sladidla a jejich využití</li> </ul>	CUKR, MED, UMĚLÁ SLADIDLA: <ul style="list-style-type: none"> <li>* význam, složení, rozdělení</li> <li>* skladování a použití</li> </ul>
	POVZBUDIVÉ POCHUTINY: Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>• objasní druhy, složení a význam povzbudivých pochutin</li> <li>• uvádí možnosti použití povzbudivých pochutin</li> <li>• uvádí příklady koření a jejich použití</li> <li>• charakterizuje sůl, druhy, použití</li> </ul>	POVZBUDIVÉ POCHUTINY: <ul style="list-style-type: none"> <li>* koření - význam, druhy, použití</li> <li>* povzbudivé pochutiny - druhy</li> <li>* dochucovací prostředky</li> </ul>
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě	JATEČNÍ MASO: Žák:	JATEČNÍ MASO: <ul style="list-style-type: none"> <li>* charakteristika a složení masa</li> </ul>

Potraviny a výživa	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin	<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</li> <li>• vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin</li> <li>• charakterizuje jatečné maso z hlediska složení, zrání a skladování</li> <li>• vysvětlí význam veterinární kontroly</li> <li>• uvede příklady konzervace masa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* rozdělení masa</li> <li>* zrání masa</li> <li>* kažení a vady masa</li> <li>* veterinární kontroly masa</li> <li>* značení a skladování masa</li> <li>* konzervace masa</li> </ul>
	HOVĚZÍ MASO: Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>• určí dělení a vyjmenuje části hovězího masa</li> <li>• charakterizuje hovězí maso</li> <li>• vyjmenuje vnitřnosti</li> <li>• uvede použití jednotlivých částí hovězího masa v kuchyni</li> </ul>	HOVĚZÍ MASO: <ul style="list-style-type: none"> <li>* charakteristika masa</li> <li>* dělení masa na jednotlivé části</li> <li>* použití jednotlivých částí masa</li> <li>* hovězí vnitřnosti (droby)</li> </ul>
	TELECÍ MASO: Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje telecí maso a rozdělí ho na jednotlivé části</li> <li>• vyjmenuje vnitřnosti</li> <li>• objasní použití jednotlivých částí v kuchyni</li> </ul>	TELECÍ MASO: <ul style="list-style-type: none"> <li>* charakteristika masa</li> <li>* dělení masa</li> <li>* použití jednotlivých částí masa</li> <li>* telecí vnitřnosti (droby)</li> </ul>
	VEPŘOVÉ MASO: Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje a rozdělí vepřové maso</li> <li>• objasní význam a použití vepřového sádla a slaniny</li> <li>• vyjmenuje vnitřnosti</li> <li>• objasní použití jednotlivých částí v kuchyni</li> <li>• charakterizuje vepřové hody</li> <li>• vyjmenuje a popíše výrobky vepřových hodů</li> </ul>	VEPŘOVÉ MASO: <ul style="list-style-type: none"> <li>* charakteristika masa</li> <li>* dělení masa</li> <li>* použití jednotlivých částí masa</li> <li>* vepřové sádlo a slanina</li> <li>* výrobky vepřových hodů</li> <li>* vepřové vnitřnosti (droby)</li> </ul>
	SKOPOVÉ MASO A DALŠÍ DRUHY MASA: Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje skopové, jehněčí a kůzlečí maso</li> <li>• charakterizuje kozí, králičí maso, uvádí možnosti využití</li> </ul>	SKOPOVÉ MASO A DALŠÍ DRUHY MASA: <ul style="list-style-type: none"> <li>* charakteristika masa</li> <li>* použití jednotlivých částí masa</li> <li>* skopové a jehněčí maso</li> <li>* kůzlečí a kozí maso</li> <li>* králičí maso</li> </ul>
	RYBY: Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje rybí maso a druhy ryb</li> <li>• popíše složení rybího masa</li> </ul>	RYBY: <ul style="list-style-type: none"> <li>* charakteristika rybího masa</li> <li>* složení rybího masa</li> <li>* rozdělení ryb</li> </ul>

Potraviny a výživa	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozdělí ryby na sladkovodní a mořské</li> <li>• vyjmenuje rybí výrobky a konzervy</li> </ul>	* rybí výrobky a konzervy
	<b>DRŮBEŽ:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje druhy drůbeže</li> <li>• uvede tržní druhy drůbeže</li> <li>• objasní zásady skladování</li> <li>• charakterizuje drůbeží maso</li> </ul>	<b>DRŮBEŽ:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>* charakteristika drůbeže</li> <li>* složení drůbežího masa</li> <li>* rozdělení drůbeže</li> <li>* tržní druhy drůbeže</li> <li>* skladování drůbeže</li> </ul>
	<b>ZVĚŘINA:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• objasní druhy a význam zvěřinového masa</li> <li>• charakterizuje zvěřinu</li> <li>• objasní zásady ošetření, zrání zvěřinového masa</li> </ul>	<b>ZVĚŘINA:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>* charakteristika zvěřinového masa</li> <li>* složení masa zvěřiny</li> <li>* rozdělení zvěřiny</li> <li>* ošetření a zrání masa</li> </ul>
	<b>VEDLEJŠÍ JATEČNÉ PRODUKTY:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše vedlejší jatečné produkty</li> <li>• vyjmenuje vedlejší jatečné produkty</li> <li>• orientuje se při jejich využití v potravinářství</li> <li>• vysvětlí výhody a nevýhody umělých obalů na masné výrobky</li> </ul>	<b>VEDLEJŠÍ JATEČNÉ PRODUKTY:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>* kosti, krev, střeva, použití produktů</li> <li>* umělé obaly na masné výrobky</li> </ul>
	<b>MASNÉ VÝROBKY:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje jednotlivé masné výrobky</li> <li>• vyjmenuje druhy masných výrobků</li> <li>• charakterizuje masové konzervy</li> <li>• uvede zásady skladování</li> </ul>	<b>MASNÉ VÝROBKY:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>* charakteristika výrobků</li> <li>* druhy výrobků</li> <li>* masové konzervy</li> <li>* vady a skladování konzerv</li> </ul>
	<b>KONZERVACE MASA:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí druhy a způsoby konzervace masa</li> <li>• vysvětlí význam konzervace</li> </ul>	<b>KONZERVACE MASA:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>* význam konzervace</li> <li>* způsoby konzervace</li> </ul>
	<b>NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje alkoholické a nealkoholické nápoje</li> <li>• konkretizuje jednotlivé druhy nápojů</li> <li>• vysvětlí výrobu vybraných nápojů</li> <li>• vysvětlí negativní vliv alkoholu na lidské zdraví</li> </ul>	<b>NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>* pitná voda</li> <li>* minerální vody</li> <li>* ostatní nealkoholické nápoje</li> <li>* pivo, víno, lihoviny</li> <li>* vliv alkoholu na zdraví člověka</li> </ul>
objasní podstatu racionální výživy	<b>HLAVNÍ ZNAKY SPRÁVNÉ VÝŽIVY:</b>	<b>HLAVNÍ ZNAKY SPRÁVNÉ VÝŽIVY:</b>

Potraviny a výživa	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků	Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>• objasní podstatu racionální výživy</li> <li>• uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků</li> <li>• určí hlavní znaky správné výživy</li> <li>• vysvětlí zásady diferencované stravy</li> <li>• popíše výživovou pyramidu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* racionální výživa</li> <li>* zásady správné výživy</li> <li>* zásady diferencované stravy</li> </ul>
	BIOLOGICKÁ A ENERGETICKÁ HODNOTA POTRAVIN: Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí význam biologické a energetické hodnoty potravin</li> <li>• vysvětlí změny biologické hodnoty potravin při jejich uchování a zpracování</li> <li>• uvede význam hospodárného zacházení s potravinami</li> </ul>	BIOLOGICKÁ A ENERGETICKÁ HODNOTA POTRAVIN: <ul style="list-style-type: none"> <li>* fyziologie výživy</li> <li>* výživová hodnota potravin</li> <li>* změny biologické hodnoty potravin při jejich uchování a zpracování</li> <li>* hospodárnost při zacházení s potravinami</li> </ul>
	SMĚRY VE VÝŽIVĚ: Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>• objasní podstatu racionální výživy</li> <li>• určí hlavní znaky správné výživy</li> <li>• charakterizuje jednotlivé směry ve výživě</li> <li>• objasní nadbytek živin ve stravě</li> </ul>	SMĚRY VE VÝŽIVĚ: <ul style="list-style-type: none"> <li>* syrová strava</li> <li>* vegetariánská strava</li> <li>* makrobiotická strava</li> <li>* smíšená strava</li> <li>* nadbytek bílkovin, tuků a sacharidů ve stravě</li> </ul>
	LÉČEBNÁ VÝŽIVA: Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše druhy diet a jejich základní znaky</li> <li>• vysvětlí význam léčebné výživy</li> </ul>	LÉČEBNÁ VÝŽIVA: <ul style="list-style-type: none"> <li>* význam léčebné výživy</li> <li>* druhy léčebných diet</li> <li>* základní znaky diet</li> </ul>
	ZÁKLADNÍ PRAVIDLA HYGIENY VÝŽIVY: Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí základní pravidla hygieny výživy</li> <li>• charakterizuje životní prostředí</li> <li>• objasní zásady hygieny výživy</li> <li>• uvede zásady osobní hygieny</li> <li>• vyjmenuje nákazy a otravy z potravin</li> <li>• popíše zásady sanitace v potravinářství</li> </ul>	ZÁKLADNÍ PRAVIDLA HYGIENY VÝŽIVY: <ul style="list-style-type: none"> <li>* životní prostředí</li> <li>* osobní hygiena člověka</li> <li>* hygiena výživy</li> <li>* obecná epidemiologie</li> </ul>
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
Občan v demokratické společnosti		
Občanské kompetence: aby žáci dovedli jednat s lidmi a hledali kompromisní řešení problémů.		
Informační a komunikační technologie		
Informační a komunikační technologie: aby žáci byli schopni pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně je využívali při učení i výkonu povolání.		

Potraviny a výživa	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
Člověk a životní prostředí		
Člověk a životní prostředí: aby žáci pochopili souvislosti mezi kvalitou životního prostředí a lidskými aktivitami, dbali na ochranu veřejného zdraví a životního prostředí v rámci své profese.		
Člověk a svět práce		
Člověk a svět práce: ztotožnění se s myšlenkou potřeby vzdělávání a celoživotního vzdělávání a byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu.		

## 6.9 Zařízení závodu

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
1	1	1	3
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Zařízení závodu
Oblast	Odborné vzdělávání
Charakteristika předmětu	<p><b>Obecný cíl vyučovacího předmětu</b> Žáci se seznámí se zařízením středisek, jeho obsluhou, uspořádáním, účelovým využíváním, rozvržením a údržbou. Předmět odborně navazuje na odborný výcvik a využívá zkušeností z konkrétních pracovišť. Při probírání jednotlivých strojů a zařízení se žáci zabývají bezpečností a ochranou zdraví při práci.</p> <p><b>Charakteristika předmětu</b> Vzdělávání směřuje k seznámení s jednoúčelovými a víceúčelovými stroji pro mechanické i tepelné zpracování pokrmů, získání vědomostí a praktickému uplatňování znalostí o zásadách skladování pokrmů, expedice teplých pokrmů, uchování chlazených a mražených výrobků a pokrmů včetně jejich přepravy, získání vědomostí o výrobních, odbytových a ubytovacích střediscích, dodržování zásad hygienických a bezpečnostních předpisů, získání znalostí jednotlivých druhů zařízení a strojů, dovednosti bezpečné obsluhy jednotlivých strojů a zařízení a jejich využívání v technologickém postupu při přípravě pokrmů, umět provádět jednoduchou údržbu strojů a zařízení.</p> <p><b>Pojetí výuky</b> Při výuce je používána metoda výkladu, řízeného rozhovoru, práce s učebnicí, používají se praktické ukázky inventáře, video - instruktážní filmy. Při výuce se používají odborné knihy a časopisy ve kterých se žáci učí vyhledávat a srovnávat informace. Žáci se podílí na prezentačních akcích školy - rauty, soutěže.</p> <p><b>Hodnocení výsledků žáků</b></p>

Název předmětu	Zařízení závodu
	<p>Znalosti jsou průběžně prověřovány - ústně, písemně i praktickým provedením. Hodnocení je prováděno podle Klasifikačního řádu školy numericky i slovně.</p> <p><b>Cíle vzdělávání v oblasti citů, hodnot a preferencí</b>  Výuka směřuje k tomu, aby žáci měli vhodnou míru sebevědomí, důvěru ve vlastní dovednosti a schopnosti, byli schopni sebehodnocení, jednali odpovědně, přijímali odpovědnost za svá rozhodnutí, adekvátně reagovali na kritiku a vytvářeli si vztah k oboru Kuchařské práce, stravovací a ubytovací služby.</p> <p><b>Přínos předmětu k rozvoji klíčovým kompetencí</b>  Kompetence k učení - žáci jsou schopni: mít pozitivní vztah k odbornému celoživotnímu vzdělávání;  Komunikativní kompetence – žáci jsou schopni: vhodně se prezentovat, argumentovat, obhajovat svá stanoviska; diskutovat, přijímat a respektovat odlišné názory; zvládat komunikativní situace spojené s komunikací; orientovat se v odborné terminologii.  Sociální kompetence- žáci jsou schopni: budovat atmosféru založenou na vzájemné otevřené komunikaci s cílem předcházet možným konfliktním situacím; umět přesvědčit druhé vhodnou argumentací pro správné postupy, získat je k společnému řešení; nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem.  Personální kompetence - žáci jsou schopni: přijímat odpovědnost za svěřené úkoly; ovládat aktivní přístup k podnětům okolí.  Odborné kompetence: účast při organizaci slavnostních hostin; praktické sestavení slavnostního menu podle gastronomických pravidel.</p>
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chování pracovníků ve službách</li> <li>• Stravovací služby</li> </ul>
Mezipředmětové vztahy	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Odborný výcvik</li> <li>• Stolničení</li> </ul>
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<p><b>Kompetence k učení:</b>  Žáci jsou schopni: mít pozitivní vztah k odbornému celoživotnímu vzdělávání.</p> <p><b>Komunikativní kompetence:</b>  Komunikativní kompetence – žáci jsou schopni: vhodně se prezentovat, argumentovat, obhajovat svá stanoviska; diskutovat, přijímat a respektovat odlišné názory; zvládat komunikativní situace spojené s komunikací; orientovat se v odborné terminologii.</p> <p><b>Personální a sociální kompetence:</b>  Sociální kompetence- žáci jsou schopni: budovat atmosféru založenou na vzájemné otevřené komunikaci s cílem</p>

Název předmětu	Zařízení závodu
	<p>předcházet možným konfliktním situacím; umět přesvědčit druhé vhodnou argumentací pro správné postupy, získat je k společnému řešení; nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem.</p> <p>Personální kompetence - žáci jsou schopni: přijímat odpovědnost za svěřené úkoly; ovládat aktivní přístup k podnětům okolí.</p> <p><b>Vykonávat práce spojené s provozem ubytovacího zařízení a poskytováním služeb hostům:</b></p> <p>Odborné kompetence: účast při organizaci slavnostních hostin; praktické sestavení slavnostního menu podle gastronomických pravidel.</p>

Zařízení závodu	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kompetence k učení</li> <li>• Komunikativní kompetence</li> <li>• Personální a sociální kompetence</li> <li>• Vykonávat práce spojené s provozem ubytovacího zařízení a poskytováním služeb hostům</li> </ul>	
<b>RVP výstupy</b>	<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>
charakterizuje vybavení výrobního střediska	<b>SPOLEČNÉ STRAVOVÁNÍ:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje formy společného stravování</li> <li>• vyjmenuje části výrobního střediska</li> <li>• vyjmenuje druhy odbytových a ubytovacích středisek</li> <li>• vyjmenuje pomocné provozovny, hygienická a sociální zařízení výrobních a odbytových středisek</li> </ul>	<b>SPOLEČNÉ STRAVOVÁNÍ:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>* formy společného stravování</li> <li>* výrobní střediska</li> <li>* odbytová střediska</li> <li>* ubytovací střediska</li> <li>* ostatní prostory - hygienická a sociální zařízení</li> </ul>
je seznámen s uplatněním kritických bodů např. HACCP	<b>BEZPEČNOST PRÁCE A OCHRANA ZDRAVÍ PŘI PRÁCI:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí, jak zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby</li> <li>• uvede příklady bezpečnostních rizik</li> <li>• uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu</li> <li>• je seznámen s uplatněním kritických bodů HACCP</li> <li>• popíše zásady dodržování hygieny ve výrobním středisku</li> </ul>	<b>BEZPEČNOST PRÁCE A OCHRANA ZDRAVÍ PŘI PRÁCI:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>* obecné zásady BOZP</li> <li>* BOZP ve výrobních střediscích</li> <li>* povinnosti pracovníka a zaměstnavatele závodu VS</li> <li>* čistota pracoviště</li> <li>* systém kritických bodů HACCP</li> </ul>
uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu		
uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci		
charakterizuje vybavení výrobního střediska	<b>ZAŘÍZENÍ VÝROBNÍCH STŘEDISEK:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše vybavení výrobního střediska</li> <li>• popíše rozdělení výrobního střediska podle jeho funkcí</li> <li>• pojmenuje zařízení v přípravných a cukrářských výrobních</li> <li>• vyjmenuje pracovní stoly</li> </ul>	<b>ZAŘÍZENÍ VÝROBNÍCH STŘEDISEK:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>* rozdělení výrobního střediska</li> <li>* hlavní kuchyně - dispoziční uspořádání</li> <li>* zařízení na tepelné zpracování pokrmů</li> <li>* zařízení v přípravných a cukrářských výrobních</li> <li>* váhy</li> </ul>

Zařízení závodu	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pojmenuje kuchyňské nádobí a náčiní</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* pracovní stoly</li> <li>* dopravní vozíky</li> <li>* nádobí a náčiní pro výrobu pokrmů</li> </ul>
	<p>ZAŘÍZENÍ PRO HYGIENU NÁDOBÍ A NÁČINÍ: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje zařízení pro hygienu nádobí a náradí</li> <li>• vyjmenuje druhy ohřívačů vody</li> <li>• popíše použití a mycích dřezů</li> <li>• vysvětlí zásady bezpečnosti práce se zařízením pro hygienu nádobí a náradí</li> </ul>	<p>ZAŘÍZENÍ PRO HYGIENU NÁDOBÍ A NÁČINÍ: * zásobníkové a průtokové ohřívače * mycí stroje, mycí dřezy, drtiče odpadu * dodržování BOZP při práci se zařízením na hygienu</p>
	<p>STROJE PRO MECHANICKÉ ZPRACOVÁNÍ SUROVIN: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje přídatná zařízení k univerzálnímu stroji</li> <li>• vysvětlí zásady bezpečnosti při práci s roboty</li> <li>• popíše, jak zpracovává potraviny v robotech</li> <li>• vyjmenuje přípojné strojky a jejich funkce</li> <li>• popíše zpracování potravin v mixérech a odšťavovačích</li> <li>• popíše funkce stroje k mletí kávy a kráječe chleba</li> <li>• vysvětlí použití dalších kombinovaných strojů</li> </ul>	<p>STROJE PRO MECHANICKÉ ZPRACOVÁNÍ SUROVIN: * univerzální stroje a přídatná zařízení * roboty * přípojné strojky * jednorúčkové a víceúčkové strojky * stroje na mixování pokrmů * odšťavovače * mlýnky na kávu * kráječe chleba * kombinované stroje</p>
	<p>STROJE PRO ZPRACOVÁNÍ TĚSTA A ZELENINY: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje druhy strojů na zpracování těsta a jejich funkce</li> <li>• vyjmenuje druhy strojů na opracování zeleniny</li> </ul>	<p>STROJE PRO ZPRACOVÁNÍ TĚSTA A ZELENINY: * stroje na zpracování těsta * stroje na zpracování zeleniny</p>
	<p>STROJE NA ZPRACOVÁNÍ MASA: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje druhy strojů na zpracování masa</li> <li>• popíše části kutru a použití kutru a pil ve výrobních střediscích</li> <li>• popíše druhy a využití nářezového stroje</li> <li>• vyjmenuje další mechanická zařízení na úpravu masa</li> <li>• vysvětlí, jak myje a dezinfikuje kuchyňské stroje</li> </ul>	<p>STROJE NA ZPRACOVÁNÍ MASA: * řezačky masa a mlýnky * kutry, pily * nářezové stroje * další zařízení na úpravu masa * péče o kuchyňské stroje</p>
	<p>ZAŘÍZENÍ PRO TEPELNÉ ZPRACOVÁNÍ POKRMŮ: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje druhy energií, které se používají při tepelném zpracování pokrmů</li> </ul>	<p>ZAŘÍZENÍ PRO TEPELNÉ ZPRACOVÁNÍ POKRMŮ: * zdroje a druhy energií * sporáky * varná pole</p>



Zařízení závodu	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje druhy sporáků</li> <li>• popíše varné desky</li> <li>• vyjmenuje druhy kotlů</li> <li>• vyjmenuje druhy pecí</li> <li>• vysvětlí, jak a k čemu se používají smažící pánve a fritézy</li> <li>• vyjmenuje druhy grilů</li> <li>• popíše konvektomat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* kotle</li> <li>* cukrářské pece</li> <li>* smažící pánve</li> <li>* fritézy</li> <li>* grily</li> <li>* pečící plotny</li> <li>* konvektomaty</li> </ul>
	<p><b>ZAŘÍZENÍ PRO UCHOVÁVÁNÍ POKRMŮ A NÁPOJŮ ZA TEPLA:</b>                      Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje zařízení pro uchovávání pokrmů a nápojů za tepla</li> <li>• orientuje se v předpisech, týkající se zásad hygieny a BOZP</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí vliv suchého a vlhkého tepla na pokrmy</li> <li>• popíše jednotlivá zařízení pro uchovávání pokrmů a nápojů za tepla</li> </ul>	<p><b>ZAŘÍZENÍ PRO UCHOVÁVÁNÍ POKRMŮ A NÁPOJŮ ZA TEPLA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* vodní lázně</li> <li>* ohřívací skříně a stoly - režony</li> <li>* vliv suchého a vlhkého tepla na pokrmy - termosy, výrobnik horké vody</li> </ul>
	<p><b>CHLADÍCÍ A MRAZÍCÍ ZAŘÍZENÍ:</b>                      Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje jednotlivá chladicí a mrazicí zařízení</li> <li>• objasní požadavky na hygienu chladicích a mrazicích zařízení</li> </ul>	<p><b>CHLADÍCÍ A MRAZÍCÍ ZAŘÍZENÍ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* druhy chladicích zařízení</li> <li>* druhy mrazicích zařízení</li> <li>* hygiena provozu chladicích a mrazicích zařízení</li> </ul>
	<p><b>SKLADY:</b>                      Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• seznamuje se v předpisech pro nakládání s odpady a obaly</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje druhy skladů</li> <li>• popíše vybavení skladů</li> <li>• objasní zásady údržby, hygieny a BOZP ve skladech</li> <li>• vysvětlí protipožární ochranu ve skladech</li> </ul>	<p><b>SKLADY:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* rozdělení skladů</li> <li>* vybavení skladů</li> <li>* údržba a hygiena ve skladech</li> <li>* BOZP ve skladech</li> </ul>
rozlišuje druhy a vybavení odbytových středisek	<p><b>ODBYTOVÁ STŘEDISKA:</b>                      Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí pojem odbytové středisko</li> <li>• vyjmenuje druhy odbytových středisek</li> <li>• objasní požadavky na zařízení odbytových středisek</li> <li>• vyjmenuje vybavení jednotlivých středisek</li> <li>• popíše osvětlovací tělesa, vzduchotechniku, klimatizaci, podlahy</li> <li>• uvede příklady doplňkového prodeje</li> <li>• vyjmenuje doplňkové služby pro hosty</li> </ul>	<p><b>ODBYTOVÁ STŘEDISKA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* požadavky na zařízení odbytových středisek</li> <li>* vybavení jednotlivých středisek</li> <li>* osvětlovací tělesa, vzduchotechnika, klimatizace, podlahy</li> <li>* doplňkový prodej a služby pro hosty</li> </ul>

Zařízení závodu	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
Občan v demokratické společnosti		
Občan v demokratické společnosti: získávání zdravé míry sebevědomí, odpovědnosti a morálního úsudku, v existenčních otázkách a v pracovním uplatnění; schopnost odolávat manipulaci, jednat asertivně s lidmi, hledat kompromisy; vážit si materiálních a duchovních hodnot a být ochoten se angažovat i ve prospěch společnosti.		
Informační a komunikační technologie		
Informační a komunikační technologie: schopnost používat prostředky výpočetní techniky; způsobilost vyhledávat a zpracovávat informace (práce s počítačem, komunikace s elektronickou poštou, práce s internetem).		
Člověk a životní prostředí		
Člověk a životní prostředí: schopnost chovat se hospodárně a uplatňovat nejen hledisko ekonomické, ale i ekologické; přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání v osobním i pracovním prostředí; hodnotit sociální chování své i druhých z hlediska spotřeby, zdraví a prostředí; orientovat se v globálních problémech lidstva.		
Člověk a svět práce		
Člověk a svět práce: vybavit žáka schopností uplatnění na trhu práce, flexibilitou, kreativitou, znalostí práv a povinností včetně jejich aplikace v praxi; budování profesní kariéry, vedení odpovědnosti za vlastní život v různých variantách světa práce.		

Zařízení závodu	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kompetence k učení</li> <li>• Komunikativní kompetence</li> <li>• Personální a sociální kompetence</li> <li>• Vykonávat práce spojené s provozem ubytovacího zařízení a poskytováním služeb hostům</li> </ul>	
<b>RVP výstupy</b>	<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>
charakterizuje vybavení výrobního střediska	<b>SPOLEČNÉ STRAVOVÁNÍ:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje formy společného stravování</li> <li>• vyjmenuje části výrobního střediska</li> <li>• vyjmenuje druhy odbytových a ubytovacích středisek</li> <li>• vyjmenuje pomocné provozovny, hygienická a sociální zařízení výrobních a odbytových středisek</li> </ul>	<b>SPOLEČNÉ STRAVOVÁNÍ:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>* formy společného stravování</li> <li>* výrobní střediska</li> <li>* odbytová střediska</li> <li>* ubytovací střediska</li> <li>* ostatní prostory - hygienická a sociální zařízení</li> </ul>
je seznámen s uplatněním kritických bodů např. HACCP	<b>BEZPEČNOST PRÁCE A OCHRANA ZDRAVÍ PŘI PRÁCI:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí, jak zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby</li> <li>• uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci</li> <li>• uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu</li> <li>• je seznámen s uplatněním kritických bodů HACCP</li> </ul>	<b>BEZPEČNOST PRÁCE A OCHRANA ZDRAVÍ PŘI PRÁCI:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>* obecné zásady BOZP</li> <li>* BOZP ve výrobních střediscích</li> <li>* povinnosti pracovníka a zaměstnavatele závodu VS</li> <li>* čistota pracoviště</li> <li>* systém kritických bodů HACCP</li> </ul>
uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu		
uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci		

Zařízení závodu	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše zásady dodržování hygieny ve výrobním středisku, orientuje se v sanitačním řádu</li> </ul>	
charakterizuje vybavení výrobního střediska	<b>ZAŘÍZENÍ VÝROBNÍCH STŘEDISEK:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše rozdělení výrobního střediska podle jeho funkcí</li> <li>• odůvodní dispoziční řešení kuchyně</li> <li>• odůvodní umístění zařízení na tepelné zpracování</li> <li>• pojmenuje zařízení v přípravnách a cukrářských výrobnách</li> <li>• určí funkce a označení vah</li> <li>• popíše pracovní stoly a jejich údržbu</li> <li>• pojmenuje kuchyňské nádobí a náčiní a jeho použití</li> </ul>	<b>ZAŘÍZENÍ VÝROBNÍCH STŘEDISEK:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>* rozdělení výrobního střediska</li> <li>* hlavní kuchyně - dispoziční uspořádání</li> <li>* zařízení na tepelné zpracování pokrmů</li> <li>* zařízení v přípravnách a cukrářských výrobnách</li> <li>* váhy</li> <li>* pracovní stoly</li> <li>* dopravní vozíky</li> <li>* nádobí a náčiní pro výrobu pokrmů</li> </ul>
	<b>ZAŘÍZENÍ PRO HYGIENU NÁDOBÍ A NÁČINÍ:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje zařízení pro hygienu nádobí a nářadí</li> <li>• popíše druhy ohříváčů vody</li> <li>• vysvětlí mytí nádobí a skla v myčkách</li> <li>• vysvětlí, jak se myje černé nádobí, stříbro a přístroje</li> <li>• popíše použití a vybavení mycích dřezů</li> <li>• popíše funkci drtiče potravinového odpadu</li> <li>• vysvětlí zásady bezpečnosti práce se zařízením pro hygienu nádobí a nářadí</li> </ul>	<b>ZAŘÍZENÍ PRO HYGIENU NÁDOBÍ A NÁČINÍ:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>* zásobníkové a průtokové ohříváče</li> <li>* mycí stroje, mycí dřezy, drtiče odpadu</li> <li>* dodržování BOZP při práci se zařízením na hygienu</li> </ul>
	<b>STROJE PRO MECHANICKÉ ZPRACOVÁNÍ SUROVIN:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje přídatná zařízení k univerzálnímu stroji</li> <li>• vysvětlí zásady bezpečnosti při práci s roboty</li> <li>• popíše, jak zpracovává potraviny v robotech</li> <li>• vypracuje popis univerzálního stroje</li> <li>• charakterizuje přípojné strojky a jejich funkce</li> <li>• popíše zpracování potravin v mixérech a odšťavovačích</li> <li>• charakterizuje funkce stroje k mletí kávy a kráječe chleba</li> <li>• vysvětlí použití dalších kombinovaných strojů</li> </ul>	<b>STROJE PRO MECHANICKÉ ZPRACOVÁNÍ SUROVIN:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>* univerzální stroje a přídatná zařízení</li> <li>* roboty</li> <li>* přípojné strojky</li> <li>* jednoúčelové a víceúčelové strojky</li> <li>* stroje na mixování pokrmů</li> <li>* odšťavovače</li> <li>* mlýnky na kávu</li> <li>* kráječe chleba</li> <li>* kombinované stroje</li> </ul>
	<b>STROJE PRO ZPRACOVÁNÍ TĚSTA A ZELENINY:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje druhy strojů na zpracování těsta a jejich funkce</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• objasní práci se stroji na škrabání brambor a kořenové zeleniny</li> <li>• vyjmenuje druhy strojů na opracování zeleniny</li> </ul>	<b>STROJE PRO ZPRACOVÁNÍ TĚSTA A ZELENINY:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>* stroje na zpracování těsta</li> <li>* stroje na zpracování zeleniny</li> </ul>

Zařízení závodu	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
	<ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí výhody mycích automatů na praní salátů a zeleniny</li> <li>vysvětlí úlohu vyměnitelných kotoučů ve strojích na zpracování zeleniny</li> </ul>	
	<p>STROJE NA ZPRACOVÁNÍ MASA: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>vyjmenuje druhy strojů na zpracování masa</li> <li>určí funkce řezaček a mlýnků masa</li> <li>popíše části kutru a použití kutru a pil ve výrobních střediscích</li> <li>popíše druhy a využití nářezového stroje</li> <li>vyjmenuje další mechanická zařízení na úpravu masa a vysvětlí jak, maso zpracovávají</li> <li>vysvětlí, jak myje a dezinfikuje kuchyňské stroje</li> </ul>	<p>STROJE NA ZPRACOVÁNÍ MASA: * řezačky masa a mlýnky * kutry, pily * nářezové stroje * další zařízení na úpravu masa * péče o kuchyňské stroje</p>
	<p>ZAŘÍZENÍ PRO TEPELNÉ ZPRACOVÁNÍ POKRMŮ: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>vyjmenuje druhy energií, které se používají při tepelném zpracování pokrmů</li> <li>vyjmenuje druhy sporáků a popíše rozdíly mezi nimi</li> <li>popíše varné desky a práci s nimi</li> <li>vyjmenuje druhy kotlů a jejich výhody</li> <li>vysvětlí, jakými doplňkovými a bezpečnostními mechanismy jsou kotle vybaveny</li> <li>vyjmenuje druhy pecí a popíše jejich využití</li> <li>vysvětlí, jak a k čemu se používají smažicí pánve a fritézy</li> <li>vyjmenuje druhy grilů a popíše je</li> <li>vysvětlí rozdíl mezi roštem a rožněm</li> <li>popíše konvektomat, uvede možnosti využití</li> </ul>	<p>ZAŘÍZENÍ PRO TEPELNÉ ZPRACOVÁNÍ POKRMŮ: * zdroje a druhy energií * sporáky * varná pole * kotle * cukrářské pece * smažicí pánve * fritézy * grily * pečící plotny * konvektomaty</p>
	<p>ZAŘÍZENÍ PRO UCHOVÁVÁNÍ POKRMŮ A NÁPOJŮ ZA TEPLA: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje a popíše zařízení pro uchovávání pokrmů a nápojů za tepla</li> <li>orientuje se v předpisech, týkající se zásad hygieny a BOZP</li> <li>vysvětlí vliv suchého a vlhkého tepla na pokrmy</li> <li>popíše jednotlivá zařízení pro uchovávání pokrmů a nápojů za tepla</li> </ul>	<p>ZAŘÍZENÍ PRO UCHOVÁVÁNÍ POKRMŮ A NÁPOJŮ ZA TEPLA: * vodní lázně * ohřívací skříně a stoly - reżony * vliv suchého a vlhkého tepla na pokrmy - termosy, výrobnik horké vody</p>

Zařízení závodu	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
	<b>CHLADÍCÍ A MRAZÍCÍ ZAŘÍZENÍ:</b> Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí účel chlazení</li> <li>vyjmenuje a popíše jednotlivá chladicí a mrazicí zařízení</li> <li>charakterizuje šokování hotových jídel a popíše zařízení</li> <li>objasní požadavky na hygienu chladicích a mrazicích zařízení</li> </ul>	<b>CHLADÍCÍ A MRAZÍCÍ ZAŘÍZENÍ:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>druhy chladicích zařízení</li> <li>druhy mrazicích zařízení</li> <li>hygienu provozu chladicích a mrazicích zařízení</li> </ul>
	<b>SKLADY:</b> Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>orientuje se v předpisech na ochranu životního prostředí</li> <li>seznamuje se v předpisech pro nakládání s odpady a obaly</li> <li>vyjmenuje druhy skladů</li> <li>popíše vybavení skladů</li> <li>objasní zásady údržby, hygieny a BOZP ve skladech</li> <li>vysvětlí protipožární ochranu ve skladech</li> </ul>	<b>SKLADY:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozdělení skladů</li> <li>vybavení skladů</li> <li>údržba a hygiena ve skladech</li> <li>BOZP ve skladech</li> </ul>
rozdělí druhy a vybavení odbytových středisek	<b>ODBYTOVÁ STŘEDISKA:</b> Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí pojem odbytové středisko</li> <li>vyjmenuje druhy odbytových středisek a charakterizuje je</li> <li>objasní požadavky na zařízení odbytových středisek</li> <li>popíše vybavení jednotlivých středisek</li> <li>charakterizuje osvětlovací tělesa, vzduchotechniku, klimatizaci, podlahy</li> <li>uvede příklady doplňkového prodeje</li> <li>vyjmenuje doplňkové služby pro hosty</li> </ul>	<b>ODBYTOVÁ STŘEDISKA:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>požadavky na zařízení odbytových středisek</li> <li>vybavení jednotlivých středisek</li> <li>osvětlovací tělesa, vzduchotechnika, klimatizace, podlahy</li> <li>doplňkový prodej a služby pro hosty</li> </ul>
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
Občan v demokratické společnosti		
Občan v demokratické společnosti: získávání zdravé míry sebevědomí, odpovědnosti a morálního úsudku, v existenčních otázkách a v pracovním uplatnění; schopnost odolávat manipulaci, jednat asertivně s lidmi, hledat kompromisy; vážit si materiálních a duchovních hodnot a být ochoten se angažovat i ve prospěch společnosti.		
Informační a komunikační technologie		
Informační a komunikační technologie: schopnost používat prostředky výpočetní techniky; způsobilost vyhledávat a zpracovávat informace (práce s počítačem, komunikace s elektronickou poštou, práce s internetem).		
Člověk a životní prostředí		
Člověk a životní prostředí: schopnost chovat se hospodárně a uplatňovat nejen hledisko ekonomické, ale i ekologické; přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání v osobním i pracovním prostředí; hodnotit sociální chování své i druhých z hlediska spotřeby, zdraví a prostředí; orientovat se v globálních problémech lidstva.		
Člověk a svět práce		

Zařízení závodu	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
Člověk a svět práce: vybavit žáka schopností uplatnění na trhu práce, flexibilitou, kreativitou, znalostí práv a povinností včetně jejich aplikace v praxi; budování profesní kariéry, vedení odpovědnosti za vlastní život v různých variantách světa práce.		

Zařízení závodu	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kompetence k učení</li> <li>• Komunikativní kompetence</li> <li>• Personální a sociální kompetence</li> <li>• Vykonávat práce spojené s provozem ubytovacího zařízení a poskytováním služeb hostům</li> </ul>	
<b>RVP výstupy</b>	<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>
charakterizuje vybavení výrobního střediska	<b>SPOLEČNÉ STRAVOVÁNÍ:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje formy společného stravování a uvede jejich úkoly</li> <li>• popíše části výrobního střediska</li> <li>• vyjmenuje druhy odbytových a ubytovacích středisek</li> <li>• vyjmenuje pomocné provozovny, hygienická a sociální zařízení výrobních a odbytových středisek</li> </ul>	<b>SPOLEČNÉ STRAVOVÁNÍ:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>* formy společného stravování</li> <li>* výrobní střediska</li> <li>* odbytová střediska</li> <li>* ubytovací střediska</li> <li>* ostatní prostory - hygienická a sociální zařízení</li> </ul>
je seznámen s uplatněním kritických bodů např. HACCP	<b>BEZPEČNOST PRÁCE A OCHRANA ZDRAVÍ PŘI PRÁCI:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí, jak zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby</li> <li>• uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci</li> <li>• uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu</li> <li>• je seznámen s uplatněním kritických bodů HACCP</li> <li>• popíše zásady dodržování hygieny ve výrobním středisku, orientuje se v sanitačním řádu</li> </ul>	<b>BEZPEČNOST PRÁCE A OCHRANA ZDRAVÍ PŘI PRÁCI:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>* obecné zásady BOZP</li> <li>* BOZP ve výrobních střediscích</li> <li>* povinnosti pracovníka a zaměstnavatele závodu VS</li> <li>* čistota pracoviště</li> <li>* systém kritických bodů HACCP</li> </ul>
uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu		
uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci		
charakterizuje vybavení výrobního střediska	<b>ZAŘÍZENÍ VÝROBNÍCH STŘEDISEK:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje vybavení výrobního střediska</li> <li>• popíše rozdělení výrobního střediska podle jeho funkcí</li> <li>• odůvodní dispoziční řešení kuchyně</li> <li>• odůvodní umístění zařízení na tepelné zpracování</li> <li>• pojmenuje zařízení v přípravných a cukrářských výrobnách</li> <li>• určí funkce a označení vah</li> <li>• popíše pracovní stoly a jejich údržbu</li> <li>• pojmenuje kuchyňské nádobí a náčiní a jeho použití</li> </ul>	<b>ZAŘÍZENÍ VÝROBNÍCH STŘEDISEK:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>* rozdělení výrobního střediska</li> <li>* hlavní kuchyně - dispoziční uspořádání</li> <li>* zařízení na tepelné zpracování pokrmů</li> <li>* zařízení v přípravných a cukrářských výrobnách</li> <li>* váhy</li> <li>* pracovní stoly</li> <li>* dopravní vozíky</li> <li>* nádobí a náčiní pro výrobu pokrmů</li> </ul>

Zařízení závodu	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
	<b>ZAŘÍZENÍ PRO HYGIENU NÁDOBÍ A NÁČINÍ:</b> Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje a popíše zařízení pro hygienu nádobí a nářadí</li> <li>• popíše druhy ohřívačů vody</li> <li>• vysvětlí mytí nádobí a skla v myčkách</li> <li>• vysvětlí, jak se myje černé nádobí, stříbro a příbory</li> <li>• popíše použití a vybavení mycích dřezů</li> <li>• popíše funkci drtiče potravinového odpadu</li> <li>• vysvětlí zásady bezpečnosti práce se zařízením pro hygienu nádobí a nářadí</li> </ul>	<b>ZAŘÍZENÍ PRO HYGIENU NÁDOBÍ A NÁČINÍ:</b> * zásobníkové a průtokové ohřívače * mycí stroje, mycí dřezy, drtiče odpadu * dodržování BOZP při práci se zařízením na hygienu
	<b>STROJE PRO MECHANICKÉ ZPRACOVÁNÍ SUROVIN:</b> Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje přídatná zařízení k univerzálnímu stroji</li> <li>• vysvětlí zásady bezpečnosti při práci s roboty</li> <li>• popíše, jak zpracovává potraviny v robotech</li> <li>• vypracuje popis univerzálního stroje</li> <li>• charakterizuje přípojné strojky a jejich funkce</li> <li>• popíše zpracování potravin v mixérech a odšťavovačích</li> <li>• charakterizuje funkce stroje k mletí kávy a kráječe chleba</li> <li>• vysvětlí použití dalších kombinovaných strojů</li> </ul>	<b>STROJE PRO MECHANICKÉ ZPRACOVÁNÍ SUROVIN:</b> * univerzální stroje a přídatná zařízení * roboty * přípojné strojky * jednoúčelové a víceúčelové strojky * stroje na mixování pokrmů * odšťavovače * mlýnky na kávu * kráječe chleba * kombinované stroje
	<b>STROJE PRO ZPRACOVÁNÍ TĚSTA A ZELENINY:</b> Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje druhy strojů na zpracování těsta a jejich funkce</li> <li>• objasní práci se stroji na škrabání brambor a kořenové zeleniny</li> <li>• vyjmenuje druhy strojů na opracování zeleniny</li> <li>• vysvětlí výhody mycích automatů na praní salátů a zeleniny</li> <li>• vysvětlí úlohu vyměnitelných kotoučů ve strojích na zpracování zeleniny</li> </ul>	<b>STROJE PRO ZPRACOVÁNÍ TĚSTA A ZELENINY:</b> * stroje na zpracování těsta * stroje na zpracování zeleniny
	<b>STROJE NA ZPRACOVÁNÍ MASA:</b> Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje druhy strojů na zpracování masa</li> <li>• určí funkce řezaček a mlýnků masa</li> <li>• popíše části kutru a použití kutru a pil ve výrobních střediscích</li> <li>• popíše druhy a využití nářezového stroje</li> </ul>	<b>STROJE NA ZPRACOVÁNÍ MASA:</b> * řezačky masa a mlýnky * kutry, pily * nářezové stroje * další zařízení na úpravu masa * péče o kuchyňské stroje

Zařízení závodu	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
	<ul style="list-style-type: none"> <li>vyjmenuje další mechanická zařízení na úpravu masa a vysvětlí jak, maso zpracovávají</li> <li>vysvětlí, jak myje a dezinfikuje kuchyňské stroje</li> </ul>	
	<p><b>ZAŘÍZENÍ PRO TEPELNÉ ZPRACOVÁNÍ POKRMŮ:</b>  <b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>vyjmenuje druhy energií, které se používají při tepelném zpracování pokrmů</li> <li>vyjmenuje druhy sporáků a popíše rozdíly mezi nimi</li> <li>popíše varné desky a práci s nimi</li> <li>vyjmenuje druhy kotlů a jejich výhody</li> <li>vysvětlí, jakými doplňkovými a bezpečnostními mechanismy jsou kotle vybaveny</li> <li>vyjmenuje druhy pecí a popíše jejich využití</li> <li>vysvětlí, jak a k čemu se používají smažicí pánve a fritézy</li> <li>vyjmenuje druhy grilů a popíše je</li> <li>vysvětlí rozdíl mezi roštem a rožněm</li> <li>popíše konvektomat, uvede možnosti využití</li> </ul>	<p><b>ZAŘÍZENÍ PRO TEPELNÉ ZPRACOVÁNÍ POKRMŮ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>zdroje a druhy energií</li> <li>sporáky</li> <li>varná pole</li> <li>kotle</li> <li>cukrářské pece</li> <li>smažicí pánve</li> <li>fritézy</li> <li>grily</li> <li>pečící plotny</li> <li>konvektomaty</li> </ul>
	<p><b>ZAŘÍZENÍ PRO UCHOVÁVÁNÍ POKRMŮ A NÁPOJŮ ZA TEPLA:</b>  <b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje a popíše zařízení pro uchovávání pokrmů a nápojů za tepla</li> <li>orientuje se v předpisech, týkající se zásad hygieny a BOZP</li> <li>vysvětlí vliv suchého a vlhkého tepla na pokrmy</li> <li>popíše jednotlivá zařízení pro uchovávání pokrmů a nápojů za tepla</li> </ul>	<p><b>ZAŘÍZENÍ PRO UCHOVÁVÁNÍ POKRMŮ A NÁPOJŮ ZA TEPLA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>vodní lázně</li> <li>ohřívací skříně a stoly - režony</li> <li>vliv suchého a vlhkého tepla na pokrmy - termosy, výrobnik horké vody</li> </ul>
	<p><b>CHLADÍCÍ A MRAZÍCÍ ZAŘÍZENÍ:</b>  <b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí účel chlazení</li> <li>vyjmenuje a popíše jednotlivá chladicí a mrazicí zařízení</li> <li>charakterizuje šokování hotových jídel a popíše zařízení</li> <li>objasní požadavky na hygienu chladicích a mrazicích zařízení</li> </ul>	<p><b>CHLADÍCÍ A MRAZÍCÍ ZAŘÍZENÍ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>druhy chladicích zařízení</li> <li>druhy mrazicích zařízení</li> <li>hygiena provozu chladicích a mrazicích zařízení</li> </ul>
	<p><b>SKLADY:</b>  <b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>orientuje se v předpisech na ochranu životního prostředí</li> <li>seznamuje se v předpisech pro nakládání s odpady a obaly</li> <li>vyjmenuje druhy skladů</li> </ul>	<p><b>SKLADY:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozdělení skladů</li> <li>vybavení skladů</li> <li>údržba a hygiena ve skladech</li> <li>BOZP ve skladech</li> </ul>



Zařízení závodu	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše vybavení skladů</li> <li>• objasní zásady údržby, hygieny a BOZP ve skladech</li> <li>• vysvětlí protipožární ochranu ve skladech</li> </ul>	
rozlišuje druhy a vybavení odbytových středisek	<p><b>ODBYTOVÁ STŘEDISKA:</b>  <b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí pojem odbytové středisko</li> <li>• vyjmenuje druhy odbytových středisek a charakterizuje je</li> <li>• objasní požadavky na zařízení odbytových středisek</li> <li>• popíše vybavení jednotlivých středisek</li> <li>• charakterizuje osvětlovací tělesa, vzduchotechniku, klimatizaci, podlahy</li> <li>• uvede příklady doplňkového prodeje</li> <li>• vyjmenuje doplňkové služby pro hosty</li> </ul>	<p><b>ODBYTOVÁ STŘEDISKA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* požadavky na zařízení odbytových středisek</li> <li>* vybavení jednotlivých středisek</li> <li>* osvětlovací tělesa, vzduchotechnika, klimatizace, podlahy</li> <li>* doplňkový prodej a služby pro hosty</li> </ul>
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
Občan v demokratické společnosti		
Občan v demokratické společnosti: získávání zdravé míry sebevědomí, odpovědnosti a morálního úsudku, v existenčních otázkách a v pracovním uplatnění; schopnost odolávat manipulaci, jednat asertivně s lidmi, hledat kompromisy; vážit si materiálních a duchovních hodnot a být ochoten se angažovat i ve prospěch společnosti.		
Informační a komunikační technologie		
Informační a komunikační technologie: schopnost používat prostředky výpočetní techniky; způsobilost vyhledávat a zpracovávat informace (práce s počítačem, komunikace s elektronickou poštou, práce s internetem).		
Člověk a životní prostředí		
Člověk a životní prostředí: schopnost chovat se hospodárně a uplatňovat nejen hledisko ekonomické, ale i ekologické; přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání v osobním i pracovním prostředí; hodnotit sociální chování své i druhých z hlediska spotřeby, zdraví a prostředí; orientovat se v globálních problémech lidstva.		
Člověk a svět práce		
Člověk a svět práce: vybavit žáka schopností uplatnění na trhu práce, flexibilitou, kreativitou, znalostí práv a povinností včetně jejich aplikace v praxi; budování profesní kariéry, vedení odpovědnosti za vlastní život v různých variantách světa práce.		

## 6.10 Stolníčení

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
1	1	1	3
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Stolníčení
Oblast	Odborné vzdělávání
Charakteristika předmětu	<p><b>Obecný cíl vyučovacího předmětu</b> Cílem okruhu je poskytnout žákům znalosti o technice odbytu výrobků a služeb ve stravovacích zařízeních. Žáci se seznámí s technikou jednoduché obsluhy, s používaným inventářem, naučí se sestavit různé typy menu. Při sestavování menu uplatní znalosti správné výživy a gastronomických pravidel a dalších faktorů ovlivňujících úspěšný prodej a získání zákazníků. Žáci jsou vedeni k uplatňování zásad společenského chování a profesního jednání. Jsou upozorňováni na nebezpečí alkoholismu a dalších návykových látek v souvislosti s profesí a na nutnost boje proti nim.</p> <p><b>Charakteristika učiva</b> V učivu jsou vysvětleny základní pojmy. Podstatou je rozpoznání inventáře a určení jeho použití v praxi. Žák je seznámen s technikou jednoduché obsluhy, čímž získává znalosti jak podávat snídaně, obědy a večeře. Seznámí se se všemi způsoby obsluhy, naučí se rozlišovat nabídku jednotlivých gastronomických zařízení a je seznámen s jejich vybavením. Žáci jsou schopni zajistit servis pokrmů a nápojů v jednotlivých odbytových střediscích. Poznatky z předmětu jsou propojovány s dalšími odbornými předměty - Technologií a Odborným výcvikem.</p> <p><b>Pojetí výuky</b> Při výuce je používána metoda rozhovoru, samostatné práce s textem, učebnicí, používají se praktické ukázky inventáře, video - instruktážní filmy. Zařazuje se skupinová práce s využitím metod kritického myšlení. Při výuce se používají odborné knihy a časopisy, ve kterých se žáci učí vyhledávat a srovnávat informace.</p> <p><b>Hodnocení výsledků žáků</b> Znalosti jsou průběžně prověřovány - písemně. Hodnocení je prováděno podle Klasifikačního řádu školy. Do hodnocení je zařazováno předávání zpětné vazby od učitele směrem k žákovi a zpětné vazby mezi žáky navzájem. Postupně se žák hodnotí formou sebereflexe a sebehodnocení. V pololetí a na konci školního roku je numerické hodnocení doplněno slovním hodnocením žáka v předmětu.</p> <p><b>Cíle vzdělávání v oblasti citů, hodnot a preferencí</b> Výuka směřuje k tomu, aby žáci měli vhodnou míru sebevědomí získanou na základě zpracovávání samostatných úkolů, důvěru ve vlastní dovednosti a schopnosti, byli schopni sebehodnocení, jednali odpovědně a přijímali odpovědnost za</p>

Název předmětu	Stolničení
	<p>svá rozhodnutí a adekvátně reagovali na kritiku.</p> <p><b>Přínos předmětu k rozvoji klíčovým kompetencí</b></p> <p>Kompetence k učení - žáci jsou schopni mít pozitivní vztah k odbornému celoživotnímu vzdělávání;</p> <p>Komunikativní kompetence – žáci jsou schopni - vhodně se prezentovat, argumentovat, obhajovat svá stanoviska, diskutovat, přijímat a respektovat odlišné názory, zvládat komunikativní situace spojené s komunikací, orientovat se v odborné terminologii.</p> <p>Sociální kompetence- žáci jsou schopni budovat atmosféru založenou na vzájemné otevřené komunikaci s cílem předcházet možným konfliktním situacím, umět přesvědčit druhé vhodnou argumentací pro správné postupy, získat je ke společnému řešení, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem.</p> <p>Personální kompetence - žáci jsou schopni - přijímat odpovědnost za svěřené úkoly, ovládat aktivní přístup k podnětům okolí.</p> <p>Odborné kompetence - účast při organizaci slavnostních hostin, praktické sestavení slavnostního menu podle gastronomických pravidel.</p>
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chování pracovníků ve službách</li> <li>• Stravovací služby</li> </ul>
Mezipředmětové vztahy	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Odborný výcvik</li> <li>• Zařízení závodu</li> </ul>
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<p><b>Kompetence k učení:</b> Kompetence k učení - žáci jsou schopni mít pozitivní vztah k odbornému celoživotnímu vzdělávání.</p> <p><b>Komunikativní kompetence:</b> Komunikativní kompetence – žáci jsou schopni - vhodně se prezentovat, argumentovat, obhajovat svá stanoviska, diskutovat, přijímat a respektovat odlišné názory, zvládat komunikativní situace spojené s komunikací, orientovat se v odborné terminologii.</p> <p><b>Personální a sociální kompetence:</b> Sociální kompetence- žáci jsou schopni budovat atmosféru založenou na vzájemné otevřené komunikaci s cílem předcházet možným konfliktním situacím, umět přesvědčit druhé vhodnou argumentací pro správné postupy, získat je ke společnému řešení, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem. Personální kompetence - žáci jsou schopni - přijímat odpovědnost za svěřené úkoly, ovládat aktivní přístup k podnětům okolí.</p> <p><b>Vykonávat práce spojené s provozem ubytovacího zařízení a poskytováním služeb hostům:</b></p>

Název předmětu	Stolníčení
	Odborné kompetence - účast při organizaci slavnostních hostin, praktické sestavení slavnostního menu podle gastronomických pravidel.

Stolníčení	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kompetence k učení</li> <li>• Komunikativní kompetence</li> <li>• Personální a sociální kompetence</li> <li>• Vykonávat práce spojené s provozem ubytovacího zařízení a poskytováním služeb hostům</li> </ul>	
<b>RVP výstupy</b>	<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>
	<b>INVENTÁŘ NA ÚSEKU OBSLUHY:</b> Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>• orientuje se v druzích a použití stolního inventáře</li> <li>• vysvětlí použití drobného stolního inventáře, uvede příklady</li> <li>• popíše jednotlivé druhy restauračního prádla</li> <li>• rozezná různé druhy příborů</li> </ul>	<b>INVENTÁŘ NA ÚSEKU OBSLUHY:</b> * skupiny inventáře používané v restauracích * drobný stolní inventář - péče o drobný stolní inventář * restaurační prádlo – druhy, použití * příbory - jídelní, překládací, speciální - použití
	<b>INVENTÁŘ NA PODÁVÁNÍ POKRMŮ:</b> Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>• pojmenuje inventář na podávání pokrmů a jeho použití</li> <li>• rozlišuje jednotlivé druhy talířů</li> <li>• přiřadí vhodný inventář k podávaným pokrmům</li> <li>• popíše ošetřování inventáře na podávání pokrmů</li> </ul>	<b>INVENTÁŘ NA PODÁVÁNÍ POKRMŮ:</b> * porcelánový inventář na podávání pokrmů * skleněný a kovový inventář na podávání nápojů * ošetřování inventáře na podávání pokrmů
	<b>INVENTÁŘ NA PODÁVÁNÍ NÁPOJŮ:</b> Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>• pojmenuje inventář na studené nealkoholické nápoje</li> <li>• vybere inventář na studené alkoholické nápoje</li> <li>• pojmenuje inventář na studené nealkoholické nápoje</li> </ul>	<b>INVENTÁŘ NA PODÁVÁNÍ NÁPOJŮ:</b> * inventář na studené nealkoholické nápoje * inventář na studené alkoholické nápoje * inventář na teplé alkoholické a nealkoholické nápoje
	<b>POMOCNÝ INVENTÁŘ, EVIDENCE A PÉČE O INVENTÁŘ:</b> Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje druhy pomocného inventáře</li> <li>• popíše, jak ošetřuje různé druhy inventáře</li> <li>• navrhne způsob evidence inventáře</li> </ul>	<b>POMOCNÝ INVENTÁŘ, EVIDENCE A PÉČE O INVENTÁŘ:</b> * pomocný inventář a jeho použití * péče o inventář * evidence inventáře
	<b>PŘÍPRAVA RESTAURACE NA PROVOZ:</b> Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše přípravu restaurace a rozmístění stolů</li> </ul>	<b>PŘÍPRAVA RESTAURACE NA PROVOZ:</b> * příprava restaurace, rozmístění stolů * zásady prostírání ubrusů, úprava stolů

Stolníčení	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje zásady pro prostírání ubrusů</li> <li>• nakreslí pevný příbor v restauraci</li> <li>• popíše přípravu příručního stolu</li> <li>• vyjmenuje zásady obsluhy</li> <li>• navrhne úklidové práce po skončení provozu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* zakládání pevného příboru na stůl</li> <li>* příprava příručního stolu</li> <li>* zásady obsluhy, technika obsluhy</li> <li>* úklidové práce po skončení provozu</li> </ul>
	<b>SERVIS SNÍDANÍ:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• obhájí důležitost zařazení snídaní do režimu dne</li> <li>• vyjmenuje druhy snídaní</li> <li>• nakreslí založení pro jednoduchou snídani</li> <li>• sestaví menu pro rodinnou snídani</li> <li>• popíše servis jednotlivých pokrmů běžně podávaných ke snídani</li> </ul>	<b>SNÍDANĚ:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>* význam snídaní</li> <li>* druhy snídaní</li> <li>* vhodné pokrmy pro snídaně a jejich servis</li> <li>* vhodné nápoje pro snídaně a jejich servis</li> </ul>
objasní podstatu racionální výživy	<b>MENU-ZÁSADY PRO SESTAVOVÁNÍ:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje menu, vyjmenuje druhy menu</li> <li>• při sestavování využívá zásad racionální výživy</li> <li>• přiřadí vhodný nápoj k podávaným pokrmům</li> <li>• sestaví menu pro rodinnou oslavu</li> <li>• navrhne grafickou úpravu menu</li> </ul>	<b>MENU-ZÁSADY PRO SESTAVOVÁNÍ:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>* druhy menu</li> <li>* gastronomická pravidla pro sestavování - zásady zdravé výživy</li> <li>* hlediska pro sestavování menu</li> <li>* úprava menu</li> <li>* praktické sestavování menu</li> </ul>
	<b>OBĚDY, VEČEŘE:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• navrhne založení příboru pro podávání obědů</li> <li>• popíše servis jednotlivých chodů</li> <li>• popíše podávání nápojů, určí vhodné teploty</li> <li>• popíše servis večeří</li> <li>• popíše podávání alkoholických nápojů a určí vhodné teploty</li> </ul>	<b>OBĚDY, VEČEŘE:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>* příprava založení pro servis obědu</li> <li>* podávání obědového menu včetně nápojů</li> <li>* příprava založení pro servis večeří</li> <li>* podávání menu k večeři včetně nápojů</li> <li>* podávání nápojů</li> </ul>
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
Občan v demokratické společnosti		
Získávání zdravé míry sebevědomí, odpovědnosti a morálního úsudku, v existenčních otázkách a v pracovním uplatnění, schopnost odolávat manipulaci, jednat asertivně s lidmi, hledat kompromisy, vážit si materiálních a duchovních hodnot a být ochoten se angažovat i ve prospěch společnosti.		
Informační a komunikační technologie		
Schopnost používat prostředky výpočetní techniky, způsobilost vyhledávat a zpracovávat informace (práce s počítačem, komunikace s elektronickou poštou, práce s internetem).		
Člověk a životní prostředí		
Schopnost chovat se hospodárně a uplatňovat nejen hledisko ekonomické, ale i ekologické, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání v osobním i pracovním prostředí, hodnotit sociální chování své i druhých z hlediska spotřeby, zdraví a prostředí, orientovat se v globálních problémech lidstva.		

Stolničení	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
Člověk a svět práce		
Vybavit žáka schopností uplatnění na trhu práce, flexibilitou, kreativitou, znalostí práv a povinností včetně jejich aplikace v praxi, budování profesní kariéry, vedení odpovědnosti za vlastní život v různých variantách světa práce.		

Stolničení	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kompetence k učení</li> <li>• Komunikativní kompetence</li> <li>• Personální a sociální kompetence</li> <li>• Vykonávat práce spojené s provozem ubytovacího zařízení a poskytováním služeb hostům</li> </ul>	
<b>RVP výstupy</b>	<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>
	<b>INVENTÁŘ NA ÚSEKU OBSLUHY:</b> Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>• orientuje se v druzích a použití stolního inventáře</li> <li>• vysvětlí použití drobného stolního inventáře, uvede příklady</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše jednotlivé druhy restauračního prádla</li> <li>• rozezná různé druhy příborů</li> </ul>	<b>INVENTÁŘ NA ÚSEKU OBSLUHY:</b> * skupiny inventáře používané v restauracích * drobný stolní inventář - péče o drobný stolní inventář * restaurační prádlo – druhy, použití * příbory - jídelní, překládací, speciální - použití
	<b>INVENTÁŘ NA PODÁVÁNÍ POKRMŮ:</b> Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>• pojmenuje inventář na podávání pokrmů a jeho použití</li> <li>• rozlišuje jednotlivé druhy talířů</li> <li>• přiřadí vhodný inventář k podávaným pokrmům</li> <li>• popíše ošetřování inventáře na podávání pokrmů</li> </ul>	<b>INVENTÁŘ NA PODÁVÁNÍ POKRMŮ:</b> * porcelánový inventář na podávání pokrmů * skleněný a kovový inventář na podávání nápojů * ošetřování inventáře na podávání pokrmů
	<b>INVENTÁŘ NA PODÁVÁNÍ NÁPOJŮ:</b> Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>• pojmenuje inventář na studené nealkoholické nápoje</li> <li>• vybere inventář na studené alkoholické nápoje</li> <li>• pojmenuje inventář na studené nealkoholické nápoje</li> </ul>	<b>INVENTÁŘ NA PODÁVÁNÍ NÁPOJŮ:</b> * inventář na studené nealkoholické nápoje * inventář na studené alkoholické nápoje * inventář na teplé alkoholické a nealkoholické nápoje
	<b>POMOCNÝ INVENTÁŘ, EVIDENCE A PÉČE O INVENTÁŘ:</b> Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje druhy pomocného inventáře</li> <li>• popíše, jak ošetřuje různé druhy inventáře</li> <li>• navrhne způsob evidence inventáře</li> </ul>	<b>POMOCNÝ INVENTÁŘ, EVIDENCE A PÉČE O INVENTÁŘ:</b> * pomocný inventář a jeho použití * péče o inventář * evidence inventáře
	<b>PŘÍPRAVA RESTAURACE NA PROVOZ:</b> Žák:	<b>PŘÍPRAVA RESTAURACE NA PROVOZ:</b> * příprava restaurace, rozmístění stolů

Stolníčení	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše přípravu restaurace a rozmístění stolů</li> <li>• vyjmenuje zásady pro prostírání ubrusů</li> <li>• nakreslí pevný příbor v restauraci</li> <li>• popíše přípravu příručního stolu</li> <li>• vyjmenuje zásady obsluhy</li> <li>• navrhne úklidové práce po skončení provozu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* zásady prostírání ubrusů, úprava stolů</li> <li>* zakládání pevného příboru na stůl</li> <li>* příprava příručního stolu</li> <li>* zásady obsluhy, technika obsluhy</li> <li>* úklidové práce po skončení provozu</li> </ul>
	<p>SERVIS SNÍDANÍ: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• obhájí důležitost zařazení snídaní do režimu dne</li> <li>• vyjmenuje druhy snídaní</li> <li>• nakreslí založení pro jednoduchou snídani</li> <li>• sestaví menu pro rodinnou snídani</li> <li>• popíše servis jednotlivých pokrmů běžně podávaných ke snídani</li> </ul>	<p>SNÍDANĚ: * význam snídaní * druhy snídaní * vhodné pokrmy pro snídaně a jejich servis * vhodné nápoje pro snídaně a jejich servis</p>
	<p>MENU-ZÁSADY PRO SESTAVOVÁNÍ: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje menu, vyjmenuje druhy menu</li> <li>• při sestavování využívá zásad racionální výživy</li> <li>• přiřadí vhodný nápoj k podávaným pokrmům</li> <li>• sestaví menu pro rodinnou oslavu</li> <li>• navrhne grafickou úpravu menu</li> </ul>	<p>MENU-ZÁSADY PRO SESTAVOVÁNÍ: * druhy menu * gastronomická pravidla pro sestavování - zásady zdravé výživy * hlediska pro sestavování menu * úprava menu * praktické sestavování menu</p>
	<p>OBĚDY, VEČEŘE: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• navrhne založení příboru pro podávání obědů</li> <li>• popíše servis jednotlivých chodů,</li> <li>• popíše podávání nápojů, určí vhodné teploty</li> <li>• popíše servis večeří</li> <li>• Popíše podávání alkoholických nápojů a určí vhodné teploty</li> </ul>	<p>OBĚDY, VEČEŘE: * příprava založení pro servis obědu * podávání obědového menu včetně nápojů * příprava založení pro servis večeří * podávání menu k večeři včetně nápojů * podávání nápojů</p>
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
Informační a komunikační technologie		
Schopnost používat prostředky výpočetní techniky, způsobilost vyhledávat a zpracovávat informace (práce s počítačem, komunikace s elektronickou poštou, práce s internetem).		
Člověk a životní prostředí		
Schopnost chovat se hospodárně a uplatňovat nejen hledisko ekonomické, ale i ekologické, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání v osobním i pracovním prostředí, hodnotit sociální chování své i druhých z hlediska spotřeby, zdraví a prostředí, orientovat se v globálních problémech lidstva.		
Občan v demokratické společnosti		
Získávání zdravé míry sebevědomí, odpovědnosti a morálního úsudku, v existenčních otázkách a v pracovním uplatnění, schopnost odolávat manipulaci, jednat asertivně s lidmi, hledat		

Stolničení	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
kompromisy, vážit si materiálních a duchovních hodnot a být ochoten se angažovat i ve prospěch společnosti.		
Člověk a svět práce		
Vybavit žáka schopností uplatnění na trhu práce, flexibilitou, kreativitou, znalostí práv a povinností včetně jejich aplikace v praxi, budování profesní kariéry, vedení odpovědnosti za vlastní život v různých variantách světa práce.		

Stolničení	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kompetence k učení</li> <li>• Komunikativní kompetence</li> <li>• Personální a sociální kompetence</li> <li>• Vykonávat práce spojené s provozem ubytovacího zařízení a poskytováním služeb hostům</li> </ul>	
<b>RVP výstupy</b>	<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>
	<b>INVENTÁŘ NA ÚSEKU OBSLUHY:</b> Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>• orientuje se v druzích a použití stolního inventáře</li> <li>• vysvětlí použití drobného stolního inventáře, uvede příklady</li> <li>• popíše jednotlivé druhy restauračního prádla</li> <li>• rozezná různé druhy příborů</li> </ul>	<b>INVENTÁŘ NA ÚSEKU OBSLUHY:</b> * skupiny inventáře používané v restauracích * drobný stolní inventář - péče o drobný stolní inventář * restaurační prádlo – druhy, použití * příbory - jídelní, překládací, speciální - použití
	<b>INVENTÁŘ NA PODÁVÁNÍ POKRMŮ:</b> Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>• pojmenuje inventář na podávání pokrmů a jeho použití</li> <li>• rozlišuje jednotlivé druhy talířů</li> <li>• přiřadí vhodný inventář k podávaným pokrmům</li> <li>• popíše ošetřování inventáře na podávání pokrmů</li> </ul>	<b>INVENTÁŘ NA PODÁVÁNÍ POKRMŮ:</b> * porcelánový inventář na podávání pokrmů * skleněný a kovový inventář na podávání nápojů * ošetřování inventáře na podávání pokrmů
	<b>INVENTÁŘ NA PODÁVÁNÍ NÁPOJŮ:</b> Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>• pojmenuje inventář na studené nealkoholické nápoje</li> <li>• vybere inventář na studené alkoholické nápoje</li> <li>• pojmenuje inventář na studené nealkoholické nápoje</li> </ul>	<b>INVENTÁŘ NA PODÁVÁNÍ NÁPOJŮ:</b> • inventář na studené nealkoholické nápoje • inventář na studené alkoholické nápoje • inventář na teplé alkoholické a nealkoholické nápoje
	<b>POMOCNÝ INVENTÁŘ, EVIDENCE A PÉČE O INVENTÁŘ:</b> Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje druhy pomocného inventáře</li> <li>• popíše, jak ošetřuje různé druhy inventáře</li> <li>• navrhne způsob evidence inventáře</li> </ul>	<b>POMOCNÝ INVENTÁŘ, EVIDENCE A PÉČE O INVENTÁŘ:</b> * pomocný inventář a jeho použití * péče o inventář * evidence inventáře
	<b>PŘÍPRAVA RESTAURACE NA PROVOZ:</b>	<b>PŘÍPRAVA RESTAURACE NA PROVOZ:</b>



Stolníčení	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
	Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše přípravu restaurace a rozmístění stolů</li> <li>• vyjmenuje zásady pro prostírání ubrusů</li> <li>• nakreslí pevný příbor v restauraci</li> <li>• popíše přípravu příručního stolu</li> <li>• vyjmenuje zásady obsluhy</li> <li>• navrhne úklidové práce po skončení provozu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* příprava restaurace, rozmístění stolů</li> <li>* zásady prostírání ubrusů, úprava stolů</li> <li>* zakládání pevného příboru na stůl</li> <li>* příprava příručního stolu</li> <li>* zásady obsluhy, technika obsluhy</li> <li>* úklidové práce po skončení provozu</li> </ul>
	SERVIS SNÍDANÍ: Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>• obhájí důležitost zařazení snídaní do režimu dne</li> <li>• vyjmenuje druhy snídaní</li> <li>• nakreslí založení pro jednoduchou snídani</li> <li>• sestaví menu pro rodinnou snídani</li> <li>• popíše servis jednotlivých pokrmů běžně podávaných ke snídani</li> </ul>	SNÍDANĚ: <ul style="list-style-type: none"> <li>* význam snídaní</li> <li>* druhy snídaní</li> <li>* vhodné pokrmy pro snídane a jejich servis</li> <li>* vhodné nápoje pro snídane a jejich servis</li> </ul>
	MENU-ZÁSADY PRO SESTAVOVÁNÍ: Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje menu, vyjmenuje druhy menu</li> <li>• při sestavování využívá zásad racionální výživy</li> <li>• přiřadí vhodný nápoj k podávaným pokrmům</li> <li>• sestaví menu pro rodinnou oslavu</li> <li>• navrhne grafickou úpravu menu</li> </ul>	MENU-ZÁSADY PRO SESTAVOVÁNÍ: <ul style="list-style-type: none"> <li>* druhy menu</li> <li>* gastronomická pravidla pro sestavování - zásady zdravé výživy</li> <li>* hlediska pro sestavování menu</li> <li>* úprava menu</li> <li>* praktické sestavování menu</li> </ul>
	OBĚDY, VEČEŘE: Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>• navrhne založení příboru pro podávání obědů</li> <li>• popíše servis jednotlivých chodů</li> <li>• popíše podávání nápojů, určí vhodné teploty</li> <li>• popíše servis večeří</li> <li>• popíše podávání alkoholických nápojů a určí vhodné teploty</li> </ul>	OBĚDY, VEČEŘE: <ul style="list-style-type: none"> <li>* příprava založení pro servis obědu</li> <li>* podávání obědového menu včetně nápojů</li> <li>* příprava založení pro servis večeří</li> <li>* podávání menu k večeři včetně nápojů</li> <li>* podávání nápojů</li> </ul>
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
Občan v demokratické společnosti		
Získávání zdravé míry sebevědomí, odpovědnosti a morálního úsudku, v existenčních otázkách a v pracovním uplatnění, schopnost odolávat manipulaci, jednat asertivně s lidmi, hledat kompromisy, vážit si materiálních a duchovních hodnot a být ochoten se angažovat i ve prospěch společnosti.		
Informační a komunikační technologie		
Schopnost používat prostředky výpočetní techniky, způsobilost vyhledávat a zpracovávat informace (práce s počítačem, komunikace s elektronickou poštou, práce s internetem).		
Člověk a životní prostředí		

Stolničení	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Schopnost chovat se hospodárně a uplatňovat nejen hledisko ekonomické, ale i ekologické, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání v osobním i pracovním prostředí, hodnotit sociální chování své i druhých z hlediska spotřeby, zdraví a prostředí, orientovat se v globálních problémech lidstva.		
Člověk a svět práce		
Vybavit žáka schopností uplatnění na trhu práce, flexibilitou, kreativitou, znalostí práv a povinností včetně jejich aplikace v praxi, budování profesní kariéry, vedení odpovědnosti za vlastní život v různých variantách světa práce.		

## 6.11 Odborný výcvik

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
15	17.5	17.5	50
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Odborný výcvik
Oblast	Odborné vzdělávání
Charakteristika předmětu	<p><b>Obecné cíle</b> Ve vyučovacím předmětu Odborný výcvik žáci uplatňují v praxi vědomosti a znalosti získané v teoretickém vyučování, zvláště pak v odborných předmětech. Tento předmět připravuje žáky na budoucí profese v gastronomických službách. Žáci se seznámí s příslušnými bezpečnostními a hygienickými předpisy, chránícími jejich zdraví. Dále jsou seznámeni s dodržováním zásad slušného chování, s estetickým cítěním a nedílnou součástí je i vztah k životnímu prostředí. Úkolem vyučujícího odborného výcviku je vedení žáků k přesnosti plnění pracovních povinností, k důležitosti dodržování technologických postupů, k hospodárnosti a preciznosti.</p> <p><b>Charakteristika učiva</b> Výuka v odborném výcviku je těžištěm pro praktické osvojení dovedností a návyků, pro aplikaci všeobecných znalostí a odborných dovedností. Plní funkci integrujícího předmětu, v němž se realizují praktické činnosti nutné k získání profesních návyků v gastronomických zařízeních, upevňují se zde dovednosti získané teoretickou přípravou a nácvikem praktických činností. Jsou zde utvářeny potřebné návyky a získávány první zkušenosti. Učivo je zaměřeno na účelnou organizaci práce, na správné hospodaření s potravinami, na jejich šetrné zpracování, na dodržování zásad bezpečnosti práce, na znalosti hygienických a ekologických norem, na získávání odpovědnosti za plnění úkolů a na důležitost dodržování kvality vykonávané práce.</p> <p><b>Pojetí výuky</b></p>

Název předmětu	Odborný výcvik
	<p>Odborný výcvik je integrujícím předmětem. Žáci jsou vedeni k prohlubování a upevňování odborných znalostí a vědomostí získaných v ostatních vyučovacích předmětech. Odborný výcvik učí žáky aplikovat tyto vědomosti do praktické činnosti a osvojovat si odborné dovednosti a návyky, potřebné k výkonu profesních činností v gastronomickém zařízení. Metody vyučování: výklad, vysvětlování, rozhovor, názorná ukázka. Instruktáž úvodní, doplňková, individuální a závěrečná. Cvičení k získání a upevňování dovedností a návyků. V odborném výcviku budou voleny vhodné metody a postupy z hlediska přiměřenosti k věkovým zvláštnostem žáka, k jeho psychickým možnostem (počítky, vnímání, představy, paměť, myšlení, řeč, cit, vůle, pozornost, dovednost a zájem), s přihlédnutím na jeho individuální schopnosti.</p> <p><b>Hodnocení výsledků vzdělávání</b></p> <p>Žáci jsou průběžně hodnoceni, v souladu s Klasifikačním řádem školy. Přihlíží se k celkovému dodržování technologických postupů, dodržování hygieny a sanitace na pracovišti, k osobní hygieně a bezpečnosti práce. Učitel odborného výcviku zhodnotí chování, kvalitu práce, pracovní výkonnost, odpovědnost, chápavost, pořádek a čistotu, upravenost, hospodárnost a samostatnost žáků v jednotlivých částech učebního dne. Schopnost využití odborných znalostí získaných v teoretickém vyučování v praxi.</p> <p><b>Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí</b></p> <p>Výuka směřuje k tomu, aby žáci jednali odpovědně, měli vhodnou míru sebevědomí, důvěru ve vlastní schopnosti a dovednosti, byli schopni sebehodnocení, přijímali odpovědnost za svá rozhodnutí. Vytvářeli si kladný postoj ke zdravému životnímu stylu a ochraně zdraví člověka z hlediska gastronomie.</p> <p><b>Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí</b></p> <p>Komunikativní kompetence: žák je schopen se přiměřeně vyjadřovat jak v psaném, tak i mluveném projevu, v komunikaci vhodně využívá odbornou gastronomickou terminologii, své myšlenky formuluje srozumitelně a souvisle. Vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování. Dodržuje zásady slušného chování.</p> <p>Personální a sociální kompetence: žák odhaduje výsledky svého chování a jednání v různých situacích, uvědomuje si své přednosti i nedostatky, učí se i na základě zprostředkovaných zkušeností, přijímá radu i kritiku, pracuje samostatně i v týmu (s přihlédnutím na individuální specifika jedinců), zodpovědně plní svěřené úkoly, vytváří kladné mezilidské vztahy, snaží se předejít osobním konfliktům.</p> <p>Matematické kompetence: žák je schopen zvolit vhodný postup pro výpočet daných porcí (normování) pokrmů teplé i studené kuchyně.</p> <p>Kompetence k pracovnímu uplatnění: žák je schopen adaptace na pracovní prostředí, je ochoten přijmout nové požadavky.</p>
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stravovací služby</li> </ul>

Název předmětu	Odborný výcvik
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chování pracovníků ve službách</li> </ul>
Mezipředmětové vztahy	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Matematika</li> <li>• Tělesná výchova</li> <li>• Technologie</li> <li>• Potraviny a výživa</li> <li>• Zařízení závodu</li> <li>• Stolničení</li> </ul>
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<p><b>Kompetence k učení:</b> Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni podle svých schopností a možností efektivně se učit, vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok a reálně si stanovovat potřeby a cíle svého dalšího vzdělávání, tzn. že absolventi by měli:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;</li> <li>– ovládat adekvátní techniku učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky;</li> <li>– ovládat práci s textem, umět vyhledávat a zpracovávat informace;</li> <li>– s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky;</li> <li>– využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně zkušeností svých i jiných lidí;</li> <li>– sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí;</li> <li>– znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.</li> </ul> <p><b>Kompetence k řešení problémů:</b> Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni podle svých schopností a možností samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy, tzn. že absolventi by měli:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– porozumět zadání úkolu nebo rozpoznat jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému buď samostatně nebo s vedením jiných lidí navrhnout způsob řešení;</li> <li>– volit prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve;</li> <li>– spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).</li> </ul> <p><b>Komunikativní kompetence:</b> Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni podle svých schopností a možností vyjadřovat se v písemné i ústní formě v různých učebních, životních i pracovních situacích, tzn. že absolventi by měli:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat při oficiálním jednání (např. při jednání se zaměstnavatelem, na úřadech apod.);</li> <li>– formulovat své myšlenky srozumitelně;</li> </ul>

Název předmětu	Odborný výcvik
	<p>– naslouchat pozorně druhým, tzn. vyjadřovat se přiměřeně tématu diskuse;</p> <p>– zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti (žádosti a podání na instituce, zaměstnavatelům apod., strukturovaný životopis, vyplňovat formuláře aj.);</p> <p>– vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.</p> <p><b>Personální a sociální kompetence:</b>  Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli připraveni podle svých schopností a možností stanovovat si na základě poznání své osobnosti přiměřené cíle osobního rozvoje v oblasti zájmové i pracovní, pečovat o své zdraví, spolupracovat s ostatními a přispívat k utváření vhodných mezilidských vztahů, tzn. že absolventi by měli:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích;</li> <li>– stanovovat si cíle a priority podle své zájmové a pracovní orientace a životních podmínek;</li> <li>– reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku;</li> <li>– ověřovat si získané poznatky, zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí;</li> <li>– mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti;</li> <li>– adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti;</li> <li>– pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností;</li> <li>– přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;</li> <li>– přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci;</li> <li>– být finančně gramotný.</li> </ul> <p><b>Kompetence k pracovnímu uplatnění:</b>  Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni podle svých schopností a možností využívat svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění ve světě práce, pro budování a rozvoj své profesní kariéry a s tím související potřebu celoživotního učení, tzn. že absolventi by měli:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru;</li> <li>– 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;</li> <li>– umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání;</li> <li>– vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli;</li> <li>– znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků.</li> </ul>

Název předmětu	Odborný výcvik
	<p><b>Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii:</b>  Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, tzn. aby absolventi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– dodržovali osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností;</li> <li>– prováděli úklid a čištění zařízení a prostor pro výrobu pokrmů a dodržovali sanitační řád;</li> <li>– skladovali suroviny a nápoje v souladu s požadavky na jejich uskladnění a na hygienu;</li> <li>– prováděli úklid a čištění skladovacích prostor.</li> </ul> <p><b>Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů:</b>  Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů, tzn. aby absolventi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– pomáhali při přípravě pokrmů;</li> <li>– připravovali teplé pokrmy a přílohy;</li> <li>– připravovali vybrané studené pokrmy;</li> <li>– připravovali teplé nápoje;</li> <li>– čistili, udržovali a zabezpečovali inventář po jeho použití;</li> <li>– dodržovali posloupnost prací a časový harmonogram;</li> <li>– udržovali a zabezpečovali použitý inventář;</li> <li>– používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu.</li> </ul> <p><b>Vykonávat práce spojené s provozem ubytovacího zařízení a poskytováním služeb hostům:</b>  Při využití okruhu ubytovací služby: Vykonávat práce spojené s provozem ubytovacího zařízení a poskytováním služeb hostům, tzn. aby absolventi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vykonávali drobnou údržbu inventáře a zařízení;</li> <li>– obstarávali drobné pochůzky podle požadavku hosta, péči o domácí zvíře hosta apod.;</li> <li>– vykonávali jednoduché práce na recepci, např. vydávali a přebírali klíče od hostů, pomáhali se zavazadly, apod.;</li> <li>– jednali slušně a poctivě ve styku s hosty;</li> <li>– dbali na bezpečnost hostů;</li> <li>– uklízeli prostory v ubytovacím zařízení, pokoje a jejich příslušenství;</li> <li>– používali vhodné čisticí prostředky a úklidové pomůcky;</li> <li>– obsluhovali stroje a zařízení používané při úklidu za dodržení bezpečnostních zásad.</li> </ul> <p><b>Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci:</b>  Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci, tzn. aby absolventi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků);</li> <li>– znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence;</li> <li>– 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</li> </ul>

Název předmětu	Odborný výcvik
	<p>zdraví;</p> <p>– znali systém péče 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);</p> <p>– byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a snažili se poskytnout první pomoc.</p> <p><b>Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb:</b>          Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb, tzn. aby absolventi:</p> <p>– chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku;</p> <p>– dodržovali stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti;</p> <p>– dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana).</p> <p><b>Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje:</b>          Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje, tzn. aby absolventi:</p> <p>– znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení;</p> <p>– 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;</p> <p>– efektivně hospodařili s finančními prostředky;</p> <p>– nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.</p> <p><b>Matematické kompetence:</b>          Žák je schopen zvolit vhodný postup pro výpočet daných porcí (normování) pokrmů teplé i studené kuchyně.</p>

Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 510
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kompetence k učení</li> <li>• Kompetence k řešení problémů</li> <li>• Komunikativní kompetence</li> <li>• Personální a sociální kompetence</li> <li>• Kompetence k pracovnímu uplatnění</li> <li>• Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii</li> <li>• Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů</li> <li>• Vykonávat práce spojené s provozem ubytovacího zařízení a poskytováním služeb hostům</li> <li>• Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci</li> <li>• Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb</li> </ul>	

Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 510
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje</li> <li>Matematické kompetence</li> </ul>	
<b>RVP výstupy</b>	<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	BOZP, PO, HYGIENA PRÁCE: Žák:	BOZP, PO, HYGIENA PRÁCE:
při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy	<ul style="list-style-type: none"> <li>dodržuje ustanovení týkající se BOZP a PO</li> <li>při obsluze a čištění strojů postupuje s předpisy a pracovními postupy</li> <li>zajistí první pomoc při úrazu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>bezpečnost práce a hygiena v gastronomických zařízeních, požární prevence</li> <li>příčiny pracovních úrazů</li> <li>osobní hygiena</li> <li>první pomoc</li> <li>bezpečnost technických zařízení</li> </ul>
uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu		
uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci		
zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby		
charakterizuje vybavení výrobního střediska	VÝROBNÍ STŘEDISKO: Žák:	VÝROBNÍ STŘEDISKO:
dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv	<ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje vybavení výrobního střediska</li> <li>používá zařízení skladů potravin</li> <li>uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky</li> <li>při obsluze a čištění strojů postupuje s předpisy a pracovními postupy</li> <li>dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</li> <li>dbá na třídění odpadů</li> <li>vysvětlí úlohu pracovníků ve výrobním středisku</li> <li>dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>členění a vybavení výrobního střediska</li> <li>dělení a vybavení skladů</li> <li>technologická zařízení ve výrobě</li> <li>normování pokrmů</li> </ul>
dbá na třídění odpadů		
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence		
používá zařízení skladů potravin		
při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy		
uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky		
vysvětlí úlohu pracovníků ve výrobním středisku		
dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv	PŘEDBĚŽNÁ ÚPRAVA POTRAVIN: Žák:	PŘEDBĚŽNÁ ÚPRAVA POTRAVIN:
dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram	<ul style="list-style-type: none"> <li>opracovává a upravuje suroviny</li> <li>používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů</li> <li>připraví pracoviště na provoz</li> <li>vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů</li> <li>dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram</li> <li>udržuje pořádek na pracovišti během provozu</li> <li>uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky</li> <li>vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>předběžná úprava potravin</li> </ul>
opracovává a upravuje suroviny		
používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů		
připraví pracoviště na provoz		
udržuje pořádek na pracovišti během provozu		
uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky		
vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů		



Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 510
vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin	<ul style="list-style-type: none"> <li>• provádí předběžnou úpravu potravin rostlinného a živočišného původu</li> <li>• dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv</li> </ul>	
dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram opracovává a upravuje suroviny používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů připraví pracoviště na provoz řídí se pokyny nadřízených spolupracuje v týmu udržuje pořádek na pracovišti během provozu uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů	<b>ZÁKLADNÍ TECHNOLOGICKÉ ÚPRAVY:</b> Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>• volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů</li> <li>• opracovává a upravuje suroviny</li> <li>• používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů</li> <li>• připraví pracoviště na provoz</li> <li>• vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů</li> <li>• dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram</li> <li>• udržuje pořádek na pracovišti během provozu</li> <li>• uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky</li> <li>• orientuje se v technologických postupech základních tepelných úprav vaření, dušení, zadělávání, pečení, smažení</li> <li>• připravuje cibulový, cibulopaprikový, zeleninový základ</li> <li>• řídí se pokyny nadřízených</li> <li>• spolupracuje v týmu</li> </ul>	<b>ZÁKLADNÍ TECHNOLOGICKÉ ÚPRAVY:</b> * nácvik základních tepelných úprav * nácvik přípravy základů
dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv dbá na třídění odpadů dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů připraví pracoviště na provoz připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu řídí se pokyny nadřízených spolupracuje v týmu	<b>PŘÍPRAVA POKRMŮ:</b> Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>• připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu</li> <li>• používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů</li> <li>• expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu</li> <li>• připraví pracoviště na provoz</li> <li>• vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů</li> <li>• dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram</li> <li>• udržuje pořádek na pracovišti během provozu</li> <li>• uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky</li> <li>• volí suroviny a technologické postupy na přípravu polévek</li> <li>• připravuje přílohy a doplňky k hlavním pokrmům</li> <li>• volí suroviny a technologické postupy na přípravu omáček</li> <li>• připravuje suroviny pro přípravu bezmasých pokrmů</li> </ul>	<b>PŘÍPRAVA POKRMŮ:</b> * připravuje polévky * připravuje omáčky * připravuje přílohy a doplňky k pokrmům * připravuje bezmasé pokrmy

Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 510
udržuje pořádek na pracovišti během provozu uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů	<ul style="list-style-type: none"> <li>• připravuje bezmasé pokrmy vhodnými technologickými postupy</li> <li>• vaří některé vývary a polévky</li> <li>• dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</li> <li>• dbá na třídění odpadů</li> <li>• dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv</li> <li>• řídí se pokyny nadřízených</li> <li>• spolupracuje v týmu</li> </ul>	
rozlišuje druhy a vybavení odbytových středisek rozlišuje malý a velký stolní inventář a způsoby jeho ošetřování vysvětlí úlohu pracovníků v odbytovém středisku	<b>ODBYTOVÉ STŘEDISKO:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozlišuje druhy a vybavení odbytových středisek</li> <li>• rozlišuje velký stolní inventář, uvádí praktické použití a způsoby jeho ošetřování</li> <li>• rozlišuje malý stolní inventář, uvádí praktické použití a způsoby jeho ošetřování</li> </ul>	<b>ODBYTOVÉ STŘEDISKO:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>* druhy a úkoly odbytových středisek</li> <li>* velký stolní inventář</li> <li>* malý stolní inventář</li> </ul>
charakterizuje různé formy obsluhy používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů připraví pracoviště na provoz udržuje pořádek na pracovišti během provozu uplatňuje zásady společenského chování k hostům	<b>ZÁKLADY OBSLUHY:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů</li> <li>• připraví pracoviště na provoz</li> <li>• udržuje pořádek na pracovišti během provozu</li> <li>• používá zásady a pravidla při stolování</li> <li>• orientuje se v základech společenského chování</li> <li>• chová se podle zásad slušného chování k zákazníkům i ostatním lidem</li> <li>• při práci v obsluze se řídí pravidly BOZP</li> <li>• používá vhodné pracovní oblečení a správné pomůcky při práci v obsluze</li> </ul>	<b>ZÁKLADY OBSLUHY:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>* obecné zásady a pravidla společenského chování</li> <li>* chování na pracovišti, ve společnosti, se styku s hosty, při stolování</li> <li>* bezpečnost práce a ochrana zdraví při práci v obsluze</li> <li>* pracovní oblečení a pomůcky obsluhujících</li> <li>* příprava a úklid pracoviště</li> </ul>
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
Občan v demokratické společnosti		
Občan v demokratické společnosti: žák přijímá odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, trvale rozvíjí své znalosti a dovednosti v daném oboru.		
Informační a komunikační technologie		
Informační a komunikační technologie: práce s počítačem, žák je schopen vyhledat a zpracovat dostupné informace, efektivně využívá výpočetní techniku v pracovním i osobním životě.		
Člověk a svět práce		
Člověk a svět práce: žák si pěstuje kladný vztah ke zvolenému oboru, aplikuje získané poznatky, které využívá v jiných předmětech i v praktickém životě.		

Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 510
Člověk a životní prostředí		
Člověk a životní prostředí: žák jedná hospodárně, uplatňuje odborná, ekonomická a ekologická hlediska - osobní příklad učitele odborného výcviku, manipulace s obaly, likvidace obalů bez ohrožení životního prostředí, Při sanitaci pracoviště odborného výcviku používá čisticí prostředky šetrné k životnímu prostředí, které jsou v přírodě lehce odbouratelné. Ochrana veřejného zdraví.		

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 595
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kompetence k učení</li> <li>Kompetence k řešení problémů</li> <li>Komunikativní kompetence</li> <li>Personální a sociální kompetence</li> <li>Kompetence k pracovnímu uplatnění</li> <li>Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii</li> <li>Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů</li> <li>Vykonávat práce spojené s provozem ubytovacího zařízení a poskytováním služeb hostům</li> <li>Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci</li> <li>Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb</li> <li>Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje</li> <li>Matematické kompetence</li> </ul>	
<b>RVP výstupy</b>	<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	<b>HYGIENICKÉ ZÁSADY:</b> Žák:	<b>HYGIENICKÉ ZÁSADY:</b>
je seznámen s uplatněním kritických bodů např. HACCP	<ul style="list-style-type: none"> <li>při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>hygienické předpisy v gastronomických provozech</li> <li>HACCP, kritické body, sanitace</li> <li>normování pokrmů</li> </ul>
při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy	<ul style="list-style-type: none"> <li>je seznámen s uplatněním kritických bodů</li> </ul>	
řídí se pokyny nadřízených	<ul style="list-style-type: none"> <li>využívá prostředky k sanitaci, dodržuje sanitační řád</li> </ul>	
vysvětlí úlohu pracovníků v úseku ubytování	<ul style="list-style-type: none"> <li>dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</li> </ul>	
využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád	<ul style="list-style-type: none"> <li>řídí se pokyny nadřízených</li> </ul>	
čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů	<b>PŘÍPRAVA POKRMŮ Z JATEČNÉHO MASA:</b> Žák:	<b>PŘÍPRAVA POKRMŮ Z JATEČNÉHO MASA:</b>
dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv	<ul style="list-style-type: none"> <li>obsluhuje technologická zařízení podle pokynů</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>příprava pokrmů z hovězího masa</li> </ul>
dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram	<ul style="list-style-type: none"> <li>čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>příprava pokrmů z vepřového masa</li> </ul>
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví		<ul style="list-style-type: none"> <li>příprava pokrmů ze skopového masa</li> <li>příprava pokrmů z mletého masa</li> </ul>

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 595
<p>při práci a požární prevence</p> <p>expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu</p> <p>obsluhuje technologická zařízení podle pokynů</p> <p>opracovává a upravuje suroviny</p> <p>používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů</p> <p>připraví pracoviště na provoz</p> <p>připravuje běžné teplé nápoje</p> <p>řídí se pokyny nadřízených</p> <p>šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách</p> <p>spolupracuje v týmu</p> <p>udržuje pořádek na pracovišti během provozu</p> <p>uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky</p> <p>volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů</p> <p>vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů</li> <li>• opracovává a upravuje suroviny</li> <li>• připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu</li> <li>• používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů</li> <li>• expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu</li> <li>• připraví pracoviště na provoz</li> <li>• vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů</li> <li>• dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram</li> <li>• udržuje pořádek na pracovišti během provozu</li> <li>• uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky</li> <li>• připravuje pokrmy z drůbežního masa vařením, dušením, zaděláváním, pečením, smažením, jako minutky</li> <li>• volí správné suroviny a technologické postupy při přípravě mletého masa</li> <li>• volí vhodné technologické postupy při úpravě skopového masa</li> <li>• upravuje hovězí maso vařením, dušením, pečením</li> <li>• upravuje vepřové maso vařením, dušením, pečením, smažením, grilováním</li> <li>• upravuje vnitřnosti vhodnými tepelnými úpravami</li> <li>• předběžně upravuje jatečné maso</li> <li>• dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</li> <li>• šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách</li> <li>• dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv</li> <li>• řídí se pokyny nadřízených</li> <li>• spolupracuje v týmu</li> </ul>	<p>* úpravy drobbů</p>
<p>dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv</p> <p>dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram</p> <p>dodrží ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</p> <p>expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu</p>	<p>POKRMY Z RYB A DRŮBEŽÍHO MASA: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů</li> <li>• opracovává a upravuje suroviny</li> <li>• připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu</li> </ul>	<p>POKRMY Z RYB A DRŮBEŽÍHO MASA: * ryby - rozdělení * příprava pokrmů z ryb * drůbeží maso - rozdělení, předběžná úprava drůbeže * příprava pokrmů z drůbeže * úprava drobbů</p>

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 595
opracovává a upravuje suroviny připraví pracoviště na provoz připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu řídí se pokyny nadřízených šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách spolupracuje v týmu udržuje pořádek na pracovišti během provozu uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů	<ul style="list-style-type: none"> <li>• expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu</li> <li>• připraví pracoviště na provoz</li> <li>• vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů</li> <li>• dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram</li> <li>• udržuje pořádek na pracovišti během provozu</li> <li>• uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky</li> <li>• volí vhodné technologické postupy při úpravě ryb a upravuje je</li> <li>• rozeznává sladkovodní a mořské ryby, nejčastěji používané ke kuchyňským úpravám</li> <li>• rozeznává druhy drůbeže</li> <li>• předběžně upravuje jatečné maso</li> <li>• předběžně upravuje drůbež</li> <li>• tepelně upravuje drůbeží droby</li> <li>• dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</li> <li>• šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách</li> <li>• dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv</li> <li>• řídí se pokyny nadřízených</li> <li>• spolupracuje v týmu</li> </ul>	
čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy připraví pracoviště na provoz připravuje běžné teplé nápoje rozlišuje malý a velký stolní inventář a způsoby jeho ošetřování udržuje pořádek na pracovišti během provozu	<b>ZÁKLADY JEDNODUCHÉ OBSLUHY:</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů</li> <li>• expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu</li> <li>• připravuje běžné teplé nápoje</li> <li>• rozlišuje malý a velký stolní inventář a způsoby jeho ošetřování</li> <li>• při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy</li> <li>• připraví pracoviště na provoz</li> <li>• udržuje pořádek na pracovišti během provozu</li> <li>• dodržuje zásady jednoduché obsluhy</li> <li>• prostřednictvím exkurzí se seznámí s provozem různých</li> </ul>	<b>ZÁKLADY JEDNODUCHÉ OBSLUHY:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>* příprava a úklid pracoviště</li> <li>* malý, velký stolní inventář</li> <li>* čištění a údržba inventáře</li> <li>* technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze</li> <li>* exkurze do zařízení odbytového střediska</li> </ul>

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 595
	odbytových středisek • servíruje teplé studené a teplé nápoje	
<b>Průřezová témata, přesahy, souvislosti</b>		
Občan v demokratické společnosti		
Občan v demokratické společnosti: žák přijímá odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, trvale rozvíjí své znalosti a dovednosti v daném oboru.		
Informační a komunikační technologie		
Informační a komunikační technologie: práce s počítačem, žák je schopen vyhledat a zpracovat dostupné informace, efektivně využívá výpočetní techniku v pracovním i osobním životě.		
Člověk a svět práce		
Člověk a svět práce: žák si pěstuje kladný vztah ke zvolenému oboru, aplikuje získané poznatky, které využívá v jiných předmětech i v praktickém životě.		
Člověk a životní prostředí		
Člověk a životní prostředí: žák jedná hospodárně, uplatňuje odborná, ekonomická a ekologická hlediska - osobní příklad učitele odborného výcviku, manipulace s obaly, likvidace obalů bez ohrožení životního prostředí, Při sanitaci pracoviště odborného výcviku používá čisticí prostředky šetrné k životnímu prostředí, které jsou v přírodě lehce odbouratelné. Ochrana veřejného zdraví.		

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 560
<b>Výchovné a vzdělávací strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kompetence k učení</li> <li>• Kompetence k řešení problémů</li> <li>• Komunikativní kompetence</li> <li>• Personální a sociální kompetence</li> <li>• Kompetence k pracovnímu uplatnění</li> <li>• Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii</li> <li>• Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů</li> <li>• Vykonávat práce spojené s provozem ubytovacího zařízení a poskytováním služeb hostům</li> <li>• Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci</li> <li>• Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb</li> <li>• Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje</li> <li>• Matematické kompetence</li> </ul>	
<b>RVP výstupy</b>	<b>ŠVP výstupy</b>	<b>Učivo</b>
dbá na třídění odpadů	OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ: Žák:	OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ:
jedná v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí	• nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů	* ochrana životního prostředí
nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů	• dbá na třídění odpadů	* nakládání s obaly a odpady
dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv	POKRMY STUDENÉ KUCHYNĚ:	POKRMY STUDENÉ KUCHYNĚ:

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 560
<p>dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram</p> <p>dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</p> <p>expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu</p> <p>opracovává a upravuje suroviny</p> <p>připraví pracoviště na provoz</p> <p>připravuje pokrmy z polotovarů podle údajů na obalu</p> <p>připravuje vybrané pokrmy studené kuchyně</p> <p>řídí se pokyny nadřízených</p> <p>spolupracuje v týmu</p> <p>udržuje pořádek na pracovišti během provozu</p> <p>uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky</p> <p>volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů</p> <p>vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů</p>	<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů</li> <li>• opracovává a upravuje suroviny</li> <li>• připravuje pokrmy z polotovarů podle údajů na obalu</li> <li>• připravuje vybrané pokrmy studené kuchyně - obložené mísy, chlebičky, jednohubky</li> <li>• expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu</li> <li>• připraví pracoviště na provoz</li> <li>• vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů</li> <li>• dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram</li> <li>• udržuje pořádek na pracovišti během provozu</li> <li>• uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky</li> <li>• rozeznává výrobky studené kuchyně</li> <li>• připravuje studené předkrmy</li> <li>• upravuje saláty a koktejly</li> <li>• upravuje studené předkrmy</li> <li>• normuje pokrmy</li> <li>• dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</li> <li>• dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv</li> <li>• řídí se pokyny nadřízených</li> <li>• spolupracuje v týmu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* výrobky studené kuchyně: význam a druhy</li> <li>* úprava studených předkrmů</li> <li>* úprava obložených mís, chlebiček, jednohubek</li> <li>* úprava salátů, koktejlů</li> </ul>
<p>dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv</p> <p>dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram</p> <p>dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</p> <p>opracovává a upravuje suroviny</p> <p>připraví pracoviště na provoz</p> <p>připravuje jednoduché moučníky</p> <p>řídí se pokyny nadřízených</p> <p>rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</p> <p>spolupracuje v týmu</p>	<p>MOUČNÍKY:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů</li> <li>• opracovává a upravuje suroviny</li> <li>• připraví pracoviště na provoz</li> <li>• vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů</li> <li>• dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram</li> <li>• udržuje pořádek na pracovišti během provozu</li> <li>• uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky</li> <li>• rozeznává moučníky a moučné pokrmy</li> <li>• podle pokynů připravuje složité moučníky</li> </ul>	<p>MOUČNÍKY:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* moučníky a moučné pokrmy - význam a rozdělení</li> <li>* příprava jednoduchých moučnicků</li> <li>* příprava složitých moučnicků</li> </ul>



Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 560
<p>udržuje pořádek na pracovišti během provozu</p> <p>uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky</p> <p>volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů</p> <p>vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• připravuje jednoduché moučníky</li> <li>• orientuje se v druzích těst na přípravu moučnicků, určuje jejich použití</li> <li>• připravuje jednoduché moučníky</li> <li>• dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</li> <li>• dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv</li> <li>• řídí se pokyny nadřízených</li> <li>• spolupracuje v týmu</li> </ul>	
<p>dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram</p> <p>dodrží ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</p> <p>expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu</p> <p>objasní podstatu racionální výživy</p> <p>opracovává a upravuje suroviny</p> <p>připraví pracoviště na provoz</p> <p>připravuje vybrané dietní pokrmy</p> <p>udržuje pořádek na pracovišti během provozu</p> <p>uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky</p> <p>uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků</p> <p>volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů</p> <p>vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů</p>	<p><b>DIETNÍ STRAVA:</b> Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů</li> <li>• opracovává a upravuje suroviny</li> <li>• připravuje vybrané dietní pokrmy</li> <li>• expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu</li> <li>• připraví pracoviště na provoz</li> <li>• vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů</li> <li>• dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram</li> <li>• udržuje pořádek na pracovišti během provozu</li> <li>• uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky</li> <li>• připravuje vybrané pokrmy racionální stravy</li> <li>• orientuje se v zásadách přípravy dietních pokrmů</li> <li>• orientuje se v zásadách přípravy pokrmů racionální stravy</li> <li>• dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</li> </ul>	<p><b>DIETNÍ STRAVA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* dietní strava - význam, rozdělení</li> <li>* racionální výživa - význam, podstata</li> <li>* příprava dietních pokrmů</li> <li>* příprava pokrmů racionální výživy</li> </ul>
<p>dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram</p> <p>opracovává a upravuje suroviny</p> <p>připraví pracoviště na provoz</p> <p>udržuje pořádek na pracovišti během provozu</p> <p>uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky</p> <p>volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů</p> <p>vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů</p>	<p><b>NÁRODNÍ A KRAJOVÉ SPECIALITY:</b> Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů</li> <li>• opracovává a upravuje suroviny</li> <li>• připraví pracoviště na provoz</li> <li>• vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů</li> <li>• dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram</li> <li>• udržuje pořádek na pracovišti během provozu</li> <li>• uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s</li> </ul>	<p><b>NÁRODNÍ A KRAJOVÉ SPECIALITY:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* příprava národních specialit</li> <li>* příprava krajových specialit</li> <li>* trendy moderní gastronomie</li> </ul>



Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 560
	hygienickými požadavky <ul style="list-style-type: none"> <li>• volí a používá vhodné suroviny k přípravě národních a krajových specialit</li> <li>• seznamuje se s trendy moderní gastronomie</li> </ul>	
charakterizuje různé formy obsluhy používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů připravuje běžné teplé nápoje uvede zásady při obsluze hostů technikou jednoduché obsluhy	<b>ZÁKLADY SLAVNOSTNÍ OBSLUHY:</b> Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>• používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů</li> <li>• připravuje běžné teplé nápoje</li> <li>• charakterizuje různé formy obsluhy</li> <li>• uvede zásady při obsluze hostů technikou jednoduché obsluhy</li> <li>• dodržuje základy slavnostní obsluhy</li> <li>• připravuje slavnostní tabule podle různých příležitostí</li> <li>• volí vhodnou výzdobu na slavnostní tabule</li> <li>• servíruje teplé nápoje</li> </ul>	<b>ZÁKLADY SLAVNOSTNÍ OBSLUHY:</b> * příprava slavnostních tabulí včetně výzdoby * úklid po skončení hostiny * slavnostní hostiny - banket, raut * teplé nápoje - druhy, servis
dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv připravuje běžné teplé nápoje připravuje vybrané dietní pokrmy připravuje vybrané pokrmy studené kuchyně spolupracuje v týmu volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů	<b>OPAKOVÁNÍ UČIVA K ZÁVĚREČNÝM ZKOUŠKÁM:</b> Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>• připravuje vybrané dietní pokrmy</li> <li>• připravuje běžné teplé nápoje</li> <li>• volí a používá vhodné suroviny k přípravě národních a krajových specialit</li> <li>• připravuje vybrané pokrmy racionální stravy</li> <li>• připravuje vybrané pokrmy studené kuchyně</li> <li>• normuje pokrmy</li> <li>• dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv</li> <li>• spolupracuje v týmu</li> </ul>	<b>OPAKOVÁNÍ UČIVA K ZÁVĚREČNÝM ZKOUŠKÁM:</b> * Opakování učiva k závěrečným zkouškám * Normování pokrmů

**Průřezová témata, přesahy, souvislosti**

Občan v demokratické společnosti

Občan v demokratické společnosti: žák přijímá odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, trvale rozvíjí své znalosti a dovednosti v daném oboru.

Informační a komunikační technologie

Informační a komunikační technologie: práce s počítačem, žák je schopen vyhledat a zpracovat dostupné informace, efektivně využívá výpočetní techniku v pracovním i osobním životě.

Člověk a svět práce

Člověk a svět práce: žák si pěstuje kladný vztah ke zvolenému oboru, aplikuje získané poznatky, které využívá v jiných předmětech i v praktickém životě.

Člověk a životní prostředí

Člověk a životní prostředí: žák jedná hospodárně, uplatňuje odborná, ekonomická a ekologická hlediska - osobní příklad učitele odborného výcviku, manipulace s obaly, likvidace obalů bez

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 560
ohrožení životního prostředí, Při sanitaci pracoviště odborného výcviku používá čisticí prostředky šetrné k životnímu prostředí, které jsou v přírodě lehce odbouratelné. Ochrana veřejného zdraví.		

## 7 Zajištění výuky

### Popis materiálního zajištění výuky

Technický stav učeben odpovídá potřebám školy, je průběžně doplňován a modernizován. Vyučování probíhá v budovách školy a na smluvních pracovištích. Teoretická výuka probíhá v kmenových učebnách, které jsou vybaveny běžnou didaktickou technikou (tabule, TV, video, DVD přehrávač.). Kapacita učeben je 16 žáků. V ICT učebně má každý žák k dispozici osobní počítač s potřebným softwarovým vybavením a připojením k internetu. Praktické vyučování probíhá podle tematického celku v odborných učebnách školy, vybavených nezbytným vybavením nebo na smluvních pracovištích na zařízení smluvního partnera.

Prostory učeben pro teoretickou výchovu odpovídají současným normám. Vybavení učebními pomůckami včetně ICT je dostačující. Škola má knihovnu, která je volně přístupná a průběžně modernizována s velkým množstvím odborných periodik. Škola má bohaté sportovní zázemí pro výuku a mimoškolní činnost žáků. Žákům je zajištěno stravování ve školní jídelně a ve školním bufetu.

### Popis personálního zajištění výuky

Výuka je zajištěna převážně plně kvalifikovanými učiteli s dlouhodobější pedagogickou praxí. Příslušnou kvalifikaci si učitelé doplňují v horizontu 5 let. Všichni učitelé jsou zapojeni do systému dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků, kde si průběžně rozvíjejí odborné i pedagogické vědomosti a dovednosti. Odborní učitelé se zúčastňují odborných stáží. Pravidelná výuka podle rozvrhu je doplňována vzdělávacími akcemi, které jsou zajišťovány ve spolupráci s odborníky z praxe. Na škole dále působí dvě výchovné poradkyně, metodik prevence sociálně – patologických jevů, koordinátor inkluze, environmentální a ICT koordinátor.

## 8 Charakteristika spolupráce

### 8.1 Spolupráce s dalšími institucemi

Škola spolupracuje s následujícími institucemi:

místní a regionální instituce

možnost praxe u firem

neziskové organizace

obec/město

školská rada

základní školy.

### 8.2 Formy spolupráce se zákonnými zástupci a dalšími sociálními partnery

**Společné akce rodičů a žáků :**

- konzultace dětí a rodičů s učiteli u daného předmětu, mimoškolní akce (výlety, exkurze), projektové dny, třídní schůzky.

**Pravidelné školní akce:**

- Dny otevřených dveří, Řemeslné hry

Spolupráce se sociálními partnery je zajištěna zpětnou vazbou ze strany zaměstnavatelů a rodin žáků. Kromě středně velkých firem je klíčovým zaměstnavatelem v regionu skupina Třinecké železárny - Moravia Steel. Zaměstnavatelé podporují vyučovací proces přijímáním žáků na soustavnou odbornou praxi ve druhém a třetím ročníku, pořádáním přednášek a exkurzí, připomínkování obsahu ŠVP, zejména pak formulace požadavků na kompetence absolventa, zajišťování odborných stáží pro pedagogy, pomoc s naplněním materiálních podmínek. Názory a připomínky sociálních partnerů jsou pravidelně monitorovány také v rámci autoevaluace školy.