

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM

Kuchař - číšník

Kuchař - číšník



**STŘEDNÍ ODBORNÁ ŠKOLA
TŘINECKÝCH ŽELEZÁREN**

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	6
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	15
3.6	Přípravné kurzy nabízené školou	16
3.7	Způsob a kritéria hodnocení žáků	16
3.8	Organizace přijímacího řízení	17
3.9	Charakteristika obsahu i formy ZZ nebo profilové části MZ	18
3.10	Zabezpečení výuky žáků se speciálními vzdělávacími potřebami	18
3.11	Zabezpečení výuky žáků nadaných a mimořádně nadaných	19
3.12	Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	20
3.13	Způsob ukončení vzdělávání a potvrzení dosaženého vzdělání	22
4	Učební plán	23
4.1	Týdenní dotace - přehled	23
4.1.1	Poznámky k učebnímu plánu	24
4.2	Celkové dotace - přehled	25
4.3	Přehled využití týdnů	26
5	Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP	28
6	Učební osnovy	30
6.1	Český jazyk a literatura	30
6.2	Německý jazyk	37
6.3	Anglický jazyk	47
6.4	Základy společenských věd	56
6.5	Environmentální výchova	64
6.6	Fyzika	68
6.7	Chemie	71
6.8	Matematika	74
6.9	Český jazyk a literatura**	81

6.10	Tělesná výchova	88
6.11	Informační a komunikační technologie	94
6.12	Ekonomika	101
6.13	Administrativa	105
6.14	Barmanství a sommelierství	107
6.15	Komunikace ve službách	110
6.16	Potraviny a výživa	114
6.17	Speciální technologie	121
6.18	Stolničení	124
6.19	Technologie	132
6.20	Odborný výcvik	140
7	Zajištění výuky	155
8	Charakteristika spolupráce	156
8.1	Spolupráce s dalšími institucemi	156
8.2	Formy spolupráce se zákonnými zástupci a dalšími sociálními partnery	156

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, 558 380 000, www.sostrinec.cz

IČ: 27856216

RED-IZO: 691000662

KOORDINÁTOŘI TVORBY ŠVP: Ing. Kateřina Ondraszková, Mgr. Iva Zahradníková

1.2 Zřizovatel

NÁZEV ZŘIZOVATELE: Třinecké železářny, a.s.

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

KONTAKTY:

Ředitel pro personalistiku a vnější vztahy, 558 538 002, Personnel@trz.cz, www.trz.cz

1.3 Název ŠVP

NÁZEV ŠVP: Kuchař - číšník

MOTIVAČNÍ NÁZEV:

KÓD A NÁZEV OBORU: RVP 65-51-H/01 Kuchař - číšník

ZAMĚŘENÍ: vlastní: technické

STUPEŇ POSKYTOVANÉHO VZDĚLÁNÍ: střední vzdělání s výučním listem

FORMA VZDĚLÁVÁNÍ: denní studium

1.4 Platnost dokumentu

PLATNOST OD: 1. 9. 2023

VERZE SVP: 3

ČÍSLO JEDNACÍ: KC-2022

DATUM PROJEDNÁNÍ VE ŠKOLSKÉ RADĚ: 29. 6. 2022

DATUM PROJEDNÁNÍ V PEDAGOGICKÉ RADĚ: 24. 6. 2022

2 Profil absolventa

NÁZEV ŠKOLY: Střední odborná škola Třineckých železáren

ADRESA ŠKOLY: Lánská 132, Třinec - Kanada, 73961

ZŘIZOVATEL: Třinecké železářny, a.s.

NÁZEV ŠVP: Kuchař-číšník (KC-6.0-2020)

KÓD A NÁZEV OBORU: RVP 65-51-H/01 Kuchař-číšník

PLATNOST OD: 1. 9. 2020

STUPEŇ POSKYTOVANÉHO VZDĚLÁNÍ: střední vzdělání s výučním listem

FORMA VZDĚLÁVÁNÍ: denní studium

Absolvent školního vzdělávacího programu Kuchař - číšník 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 zaměstnance ve velkých, středně velkých i malých stravovacích provozech - profese kuchař/ka a číšník/servírka (v závislosti na zaměření a koncepci příslušného ŠVP). Po nezbytné praxi je připraven na soukromé podnikání v hostinské činnosti. Po úspěšném vykonání závěrečné zkoušky se může ucházet o přijetí na nástavbové studium ukončené maturitní zkouškou.

2.1 Popis uplatnění absolventa v praxi

Popis uplatnění absolventa v praxi:

Absolvent se uplatní při výkonu povolání v různých formách společného stravování v pozici zaměstnance - profese kuchař/ka a číšník/servírka. Po nezbytné praxi je připraven na soukromé podnikání v oblasti gastronomie. Po úspěšném vykonání závěrečné zkoušky se může ucházet o přijetí na nástavbové studium ukončené maturitní zkouškou.

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; zhotovovat 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; sestavovat nabídkové lístky a menu pro různé příležitosti podle gastronomických pravidel a zásad správné výživy; zajistit obsluhu podle zásad jednoduché i složité obsluhy v různých odbytových úsecích; jednat v souladu s etickými normami a pravidly společenského

chování; kalkulovat ceny pokrmů; 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, v návaznosti na základní vzdělávání a na úrovni odpovídající jejich schopnostem a studijním předpokladům, následující klíčové a odborné kompetence.

Klíčové kompetence

- a) Kompetence k učení
- b) Kompetence k řešení problémů
- c) Komunikativní kompetence
- d) Personální a sociální kompetence
- e) Občanské kompetence a kulturní povědomí
- f) Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám
- g) Matematické kompetence
- h) Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

Odborné kompetence

Odborné kompetence jsou pilířem odborné přípravy v oboru vzdělání, jedná se o souhrn teoretické a praktické přípravy. Odborné kompetence v sobě zahrnují znalosti, dovednosti a postoje získané v průběhu vzdělávání v oboru. Absolvent oboru vzdělání Kuchař – číšník disponuje základními kompetencemi, které jsou společné pro obě dvě zaměření.

- a) Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
- b) Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb
- c) Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje
- d) Uplatňovat moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích

e) Ovládat technologii přípravy pokrmů včetně hygienických zásad

f) Ovládat techniku odbytu

g) Vykonávat obchodně-provozní aktivity

2.3 Způsob ukončení vzdělávání

Tento obor vzdělání lze realizovat v těchto formách vzdělávání:

– 3 roky v denní formě vzdělávání - Vzdělání je ukončeno závěrečnou zkouškou dle jednotného zadání. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

– 1 až 2 roky v denní formě vzdělávání ve zkráceném studiu pro uchazeče, kteří získali střední vzdělání s maturitní zkouškou nebo střední vzdělání s výučním listem v jiném oboru vzdělání.

Dosažený stupeň vzdělání:

– střední vzdělání s výučním listem

– kvalifikační úroveň EQF 3.

Úspěšné ukončení vzdělávacího programu umožňuje absolventovi ucházet se o studium navazujících studijních programů ve středních odborných školách a středních odborných učilištích k získání středního vzdělání s maturitní zkouškou.

Večerní, dálkové nebo kombinované vzdělávání je nejvýše o 1 rok delší než vzdělávání v denní formě.

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: Kuchař-číšník (KC-6.0-2020)

KÓD A NÁZEV OBORU: RVP 65-51-H/01 Kuchař-číšník

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 náročný na manuální a intelektové dovednosti žáků při uplatnění tvořivého a logického myšlení a estetického vnímání. Pedagogičtí pracovníci vedou žáky k trpělivé a soustavné práci a usilují o to, aby si žáci vytvořili kladný vztah ke zvolenému oboru a získali správné pracovní návyky. Vzdělávací program umožňuje získání všeobecných a odborných vědomostí, manuálních a intelektových dovedností, jež jsou důležité pro výkon profese kuchař – číšník. Při sestavování a naplňování školního vzdělávacího programu je respektována snaha vybavit absolventa znalostmi, dovednostmi a postoji, které mu umožní dobré uplatnění na trhu práce. Učivo odborných předmětů je vybráno s ohledem na možnosti pracovního uplatnění absolventa v různých formách provozních jednotek v regionu.

Cílem vzdělávacího programu je poskytnout žákům určité množství všeobecných a odborných poznatků, vědomostí a dovedností pro výkon profese kuchař – číšník. Osvojované znalosti a dovednosti se dále rozvíjejí formou aplikací v dalších všeobecně vzdělávacích oblastech i v oblasti odborného 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.

V průběhu studia mohou žáci absolvovat speciální barmanský kurz a získat certifikát.

3.2 Organizace výuky

Organizace výuky

Příprava žáků je organizována jako tříleté denní studium. Probíhá vždy jeden týden teoretického vyučování a jeden týden odborného výcviku v rozsahu stanoveném učebním plánem. Praktické vyučování probíhá v odborné učebně školy, na pracovišti školy a na smluvních pracovištích právnických a fyzických osob. Smluvní zajištění praktického vyučování žáků oboru kuchař – číšník 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, v pololetí dochází k úpravám smlouvy, snahou je vystřídat žáky v různých typech provozoven (restaurace, penziony, hotely, školní jídelna, závodní kuchyně TŽ, kuchyň v nemocnice Třinec - Podlesí). Výuka u smluvních partnerů probíhá 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. Ve spolupráci s jinými subjekty se žáci školy účastní různých odborných soutěží, prezentačních a jiných akcí.

Distanční vzdělávání je specifická forma vzdělávání uskutečňovaná převážně nebo zcela prostřednictvím informačních technologií, popř. spojená s individuálními konzultacemi. Předpokladem pro realizaci této formy vzdělávání je existence speciálních studijních pomůcek umožňujících žákům samostatné řízené studium a přímý rychlý kontakt se školou a studijním vedoucím (tutorem).

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. Úroveň naší výuky pravidelně srovnáváme účastí v odborných praktických soutěžích, kláních v matematice, fyzice a cizích jazycích.

Mimo vyučování žáci mohou rozvíjet své schopnosti v zájmových kroužcích organizovaných v prostorách školy.

Forma realizace praktického vyučování

Odborný výcvik se vyučuje od prvního do třetího ročníku, je jí vyčleněn jeden týden v 14 denním cyklu. Výuka je realizována z velké části v rámci systému vyučovacích hodin.

Realizace dalších vzdělávacích a mimovyučovacích aktivit podporujících záměr školy

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

3.3 Realizace praktického vyučování

Odborný výcvik se vyučuje od prvního do třetího ročníku, je jí vyčleněn jeden týden v 14 denním cyklu. Výuka je realizována z velké části v rámci systému vyučovacích hodin.

3.4 Výchovné a vzdělávací strategie

Výchovné a vzdělávací strategie	
Kompetence k učení	<p>Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni 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"> – mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání; – ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky; – uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace; – s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky; – využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí; – sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí; – znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.
Kompetence k řešení problémů	<p>Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy, tzn., že absolventi by měli:</p> <ul style="list-style-type: none"> – porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky; – uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace; – volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve; – spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).
Komunikativní kompetence	<p>Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni 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"> – vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat; – formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně; – účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje;

Výchovné a vzdělávací strategie	
	<ul style="list-style-type: none"> – zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty; – snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii; – zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí; – vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování; – dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce; – dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě); – pochopit výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností.
Personální a sociální kompetence	<p>Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli připraveni 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"> – posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích; – stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek; – reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku; – ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí; – mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí; – adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní; – pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností; – přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly; – podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých; – přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým.
Občanské kompetence a kulturní povědomí	<p>Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi uznávali 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</p>

Výchovné a vzdělávací strategie	
	<p>absolventi by měli:</p> <ul style="list-style-type: none"> – jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu; – dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci; – jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie; – uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých; – zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě; – chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje; – uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních; – uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu; – podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah.
Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám	<p>Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni optimálně 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"> – mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám; – mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze; – mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady; – umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání; – vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle; – znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků; – rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání; dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi.
Matematické kompetence	<p>Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni funkčně využívat matematické dovednosti v různých životních situacích,</p>

Výchovné a vzdělávací strategie	
	<p>tzn., že absolventi by měli:</p> <ul style="list-style-type: none"> – správně používat a převádět běžné jednotky; – používat pojmy kvantifikujícího charakteru; – číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.); – provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy; – nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je popsat a využít pro dané řešení; – aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru; – aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích.
Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi	<p>Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi pracovali s osobním počítačem a jeho základním a aplikačním programovým vybavením, ale i s dalšími prostředky ICT a využívali adekvátní zdroje informací a efektivně pracovali s informacemi, tzn., absolventi by měli:</p> <ul style="list-style-type: none"> – pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií; – pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením; – učit se používat nové aplikace; – komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a off-line komunikace; – získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet; – pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií; – uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní.
Ovládat techniku odbytu	<p>Ovládat techniku odbytu, tzn., aby absolventi:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ovládali druhy a techniku odbytu; – volili vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti, používali vhodný inventář; – společensky vystupovali a profesionálně jednali ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky; – dbali na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech.
Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci	<p>Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci, tzn., aby absolventi:</p> <ul style="list-style-type: none"> – dodržovali bezpečnost práce, chápali ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem; – 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

Výchovné a vzdělávací strategie	
	<p>možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 dokázali první pomoc sami poskytnout.
Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb	<p>Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb, tzn., aby absolventi:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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, hosta).
Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje	<p>Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje, tzn., aby absolventi:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 se surovinami, materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.
Uplatňovat moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích	<p>Uplatňovat moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích, tzn., aby absolventi:</p> <ul style="list-style-type: none"> – měli přehled o výživě a nových trendech ve stravování, znali zásady racionální výživy, druhy základních diet a alternativní způsoby stravování; – rozlišovali potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností; – využívali vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu; – správně využívali způsoby skladování potravin a nápojů; – sestavovali menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel.
Ovládat technologii přípravy pokrmů včetně hygienických zásad	<p>Ovládat techniku odbytu, tzn., aby absolventi:</p> <ul style="list-style-type: none"> – uplatňovali zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP; – ovládali technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní; – kontrolovali kvalitu, správně uchovávali pokrmy, esteticky dohotovovali a expedovali výrobky; – používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu; – objasnili a využívali kulinářské dovednosti.
Vykonávat obchodně-provozní aktivity	<p>Vykonávat obchodně-provozní aktivity, tzn., aby absolventi:</p> <ul style="list-style-type: none"> – sjednávali odbyty výrobků, zboží a služeb;

Výchovné a vzdělávací strategie	
	<ul style="list-style-type: none"> – připravili podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu; – zkontrolovali deklarováný druh surovin a gramáž; – posoudili sensoricky nezávadnost a kvalitu surovin; – sestavovali kalkulace cen výrobků a služeb; – orientovali se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování; – sestavovali nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií; – využívali marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků, využívali prostředky podpory prodeje; – vyhotovovali podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou.

3.5 Začlenění průřezových témat

Průřezové téma/Tematický okruh	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Občan v demokratické společnosti	ČJL , ČJL** , CH , ICT , M , JN , VP , STL , T , ZSP , OV	BS , ČJL , ČJL** , EVV , FY , ICT , KOM , M , JN , VP , STL , T , ZSP , JA , OV	AD , ČJL , ICT , M , JN , VP , STL , T , ZSP , JA , OV
Člověk a životní prostředí	ČJL , ČJL** , CH , ICT , M , JN , VP , STL , T , ZSP , JA , OV	BS , ČJL , ČJL** , EVV , FY , ICT , KOM , M , JN , VP , STL , T , ZSP , OV	ČJL , ICT , M , JN , VP , STL , T , ZSP , JA , OV
Člověk a svět práce	ČJL , ČJL** , CH , ICT , M , VP , STL , T , TV , ZSP , JA , OV	BS , ČJL , ČJL** , EVV , FY , ICT , KOM , M , VP , STL , T , ZSP , JA , OV	ČJL , EK , ICT , M , VP , STL , T , ZSP , JA , OV
Informační a komunikační technologie	ČJL , ČJL** , CH , ICT , M , JN , VP , STL , T , ZSP , OV	BS , ČJL , ČJL** , EVV , FY , ICT , KOM , M , JN , VP , STL , T , ZSP , OV	AD , ČJL , EK , ICT , M , JN , VP , STL , T , ZSP , OV

3.5.1.1 Zkratky použité v tabulce začlenění průřezových témat:

Zkratka	Název předmětu
AD	Administrativa
BS	Barmanství a sommeliérství
CH	Chemie
ČJL	Český jazyk a literatura
ČJL**	Český jazyk a literatura**
EK	Ekonomika
EVV	Environmentální výchova
FY	Fyzika
ICT	Informační a komunikační technologie
JA	Anglický jazyk

Zkratka	Název předmětu
JN	Německý jazyk
KOM	Komunikace ve službách
M	Matematika
OV	Odborný výcvik
STL	Stolníčení
T	Technologie
TV	Tělesná výchova
VP	Potraviny a výživa
ZSP	Základy společenských věd

3.6 Přípravné kurzy nabízené školou

V průběhu studia mohou žáci absolvovat přípravné jazykové certifikace a speciální barmanský kurz a získat certifikace.

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. Kritéria hodnocení jsou stanovená ve spolupráci se žáky, jsou známá před ověřením výsledků vzdělávání.

Pololetní hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace žáka. Je hodnocena ucelenost, přesnost a trvalost osvojení požadovaných vědomostí, rozsah a kvalita nabytých dovedností, schopnost uplatňovat a zobecňovat osvojené poznatky a dovedností při řešení teoretických i praktických úkolů, samostatnost. V předmětech praktického zaměření se hodnotí osvojení praktických dovedností a návyků, aplikace teoretických znalostí, samostatnost, iniciativa, vztah k práci i pracovnímu kolektivu. Hodnocení chování a vystupování žáka, prezentování školy i výsledky žáka při soutěžích jsou součástí celkového hodnocení.

Způsoby

hodnocení

Klasifikací

Pracujeme s poskytováním popisné zpětné vazby v průběhu učení se žáků. Využíváme další techniky formativního hodnocení. Sumativní hodnocení se děje po zvládnutí tématických celků a je předvídatelné a realizuje se na základě předem známých kritérií.

3.8 Organizace přijímacího řízení

Podmínky pro přijímání ke vzdělávání

- přijímání ke vzdělávání se řídí zákonem č. 561/2004 Sb. – ve znění pozdějších předpisů
- 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

Forma přijímacího řízení

- bez přijímací zkoušky

Obsah přijímacího řízení

-

Kritéria přijetí žáka

Průměrný redukováný prospěch z předposledního ročníku a 1. pololetí z posledního ročníku.

Pro studium učebního oboru nejsou zdravotně způsobilí uchazeči trpící zejména: poruchami funkce horních končetin, prognosticky závažnými chronickými nemocemi kůže, - prognosticky závažnými a nekompensovanými formami epilepsie a epileptických syndromů a kolapsovými stavy, a to při praktické výuce a předpokladu práce s motorovou mechanizací, prognosticky závažnými poruchami vidění, poruchami zorného pole.

Zdravotní omezení vždy závisí na specifických požadavcích zvoleného oboru nebo předpokládaného uplatnění. K posouzení zdravotního stavu uchazeče je příslušný registrující praktický lékař. Škola umožňuje vzdělávání žáků se specifickými poruchami učení (SPU). Možnost vzdělávání žáků s SPU v učebním oboru se odvíjí od konkrétního druhu SPU tak, aby absolvent vyhověl podmínkám stanoveným v profilu absolventa pro daný obor. Tento učební obor klade vysoké nároky na vizuomotorické schopnosti žáka. Odborný výcvik je u daných žáků maximálně zaměřen na získávání a rozvoj praktických dovedností vzhledem k jejich uplatnitelnosti na trhu práce.

3.9 Charakteristika obsahu i formy ZZ nebo profilové části MZ

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

Závěrečná zkouška se skládá ze zkoušky písemné, praktické a ústní.

Obsahem zkoušky jsou odborné znalosti a dovednosti.

3.10 Zabezpečení výuky žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Pravidla a průběh tvorby, realizace a vyhodnocování plánu pedagogické podpory:

Výuka žáků se SVP se řídí aktuálním Pokynem ředitele školy pro poskytování podpůrných opatření.

PLPP sestavuje třídní učitel ve spolupráci s koordinátorem inkluze. Za tvorbu odpovídá pracovník Školního poradenského zařízení.

Forma Plánu pedagogické podpory je písemná a vytvářena do formuláře k tomu určeného. Jsou zde popsány obtíže žáka, cíle, metody výuky, organizace výuky, hodnocení žáka, pomůcky, požadavky na organizaci práce učitelů.

Všichni vyučující jsou s Plánem pedagogické podpory seznámeni.

Plán pedagogické podpory je vyhodnocován 4 x ročně.

Žáci mají Podpůrná opatření 1. – 3. stupně stanovena SPC nebo PPP. Podpůrná opatření 1. – 3. stupně přepracovává třídní učitel ve spolupráci s koordinátorem inkluze na základě podkladů z Doporučení SPC nebo PPP. Za tvorbu zodpovídá pracovník Školního poradenského zařízení (koordinátor inkluze).

Forma Podpůrného opatření je písemná a vytvářena do formuláře k tomu určeného. Jsou zde popsány obtíže žáka, cíle, metody výuky, organizace výuky, hodnocení žáka, pomůcky, požadavky na organizaci práce učitelů.

Všichni vyučující jsou s Podpůrnými opatřeními seznámeni.

Podpůrná opatření jsou vyhodnocována 4 x ročně.

Pravidla a průběh tvorby, realizace a vyhodnocování individuálního vzdělávacího plánu:

Školské poradenské zařízení může v Doporučení navrhnout organizační formu vzdělávání bez IVP nebo s IVP.

IVP sestavuje třídní učitel ve spolupráci s koordinátorem inkluze na základě Doporučení SPC nebo PPP. Za tvorbu odpovídá pracovník Školního poradenského zařízení (koordinátor inkluze). Forma IVP je písemná a je vytvářen do určeného formuláře. Jsou zde popsány cíle, předměty, kterých se IVP týká, metody výuky, úpravy obsahu vzdělávání, úprava očekávaných výstupů, způsob zadávání a plnění úkolů, způsob ověřování vědomostí a dovedností, organizace výuky, hodnocení žáka, pomůcky, požadavky na organizaci práce učitelů, personální zajištění, spolupráce se zákonným zástupcem a dohoda mezi žákem a vyučujícím.

Všichni vyučující jsou s IVP seznámeni.

IVP je vyhodnocován 4 x ročně.

Pravidla pro poskytování další formy podpory:

Na škole je pravidelně aktualizován elektronicky seznam žáků se SVP, ke kterému mají přístup všichni vyučující. Každý vyučující má tak možnost si aktuálně ověřit, kterým žákům je momentálně poskytována podpora a v jakém stupni.

Na škole má každý vyučující alespoň 1 hodinu týdně konzultační hodiny, které mohou žáci využít na doplnění nebo vysvětlení učiva, doplnění chybějících známek. Vyučující je jim v tuto dobu plně k dispozici.

3.11 Zabezpečení výuky žáků nadaných a mimořádně nadaných

Pravidla a průběh tvorby, realizace a vyhodnocování plánu pedagogické podpory:

- zadávání specifických úkolů
- zapojení žáků do samostatných a rozsáhlejších prací a projektů
- zprostředkování adekvátních mimoškolních aktivit (olympiády, soutěže, odborné i jiné kroužky...)

V případě nadaného žáka, třídní učitel společně s koordinátorem inkluze vytvoří PLPP. Vyhodnocování PLPP probíhá čtvrtletně v písemné podobě na základě výstupu z klasifikační konference.

Pravidla a průběh tvorby, realizace a vyhodnocování individuálního vzdělávacího plánu:

IVP sestavuje třídní učitel ve spolupráci s koordinátorem inkluze na základě Doporučení PPP. Za tvorbu zodpovídá pracovník Školního poradenského zařízení (koordinátor inkluze).

Forma IVP je písemná a je vytvářen do formuláře k tomu určeného. Jsou zde popsány cíle, předměty, kterých se IVP týká, metody výuky, úpravy obsahu vzdělávání, úprava očekávaných výstupů, způsob zadávání a plnění úkolů, způsob ověřování vědomostí a dovedností, organizace výuky, hodnocení žáka, pomůcky, požadavky na organizaci práce učitelů, personální zajištění, spolupráce se zákonným zástupcem a dohoda mezi žákem a vyučujícím.

Všichni vyučující jsou s IVP seznámeni.

IVP je vyhodnocován 4 x ročně.

System vyhledávání a podpory žáků nadaných a mimořádně nadaných:

Čtvrtletně na klasifikačních poradách učitelé jednotlivých předmětů sdělují a vyhodnocují informace o prospěchu a odborných schopnostech a dovednostech. Je zde prostor pro informování koordinátora inkluze o nadaném žákovi, kde by se nastavil další postup (PLPP, IVP).

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 Vyhlášce MZ dr. č.343/2009 Sb. Je zpracována Metodická osnova vstupního školení bezpečnosti práce a požární ochrany pro žáky, se kterou jsou seznámeni a prokazatelně poučeni vždy při úvodních hodinách v předmětech. Obsahem vstupního školení jsou mimo jiné tyto předpisy a normy:

- seznámení s dislokací objektů, umístění lékárniček první pomoci;
- vyhláška č. 57/2010 Sb. o evidenci úrazů dětí, žáků a studentů;
- nařízení vlády č. 523/2002 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví zaměstnanců při práci;
- nařízení vlády č. 378/2001 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. 19/2021 Sb., výklad o požárním nebezpečí v organizaci, instruktáž o používání přenosných hasicích přístrojů, seznámení s dislokací objektu, základní požární dokumentace, umístění ohlašovny požárů)

V odborném výcviku každému novému tématu předchází proškolení z BOZP. Žáci jsou prokazatelně seznamováni s manipulací strojů a zařízení a místními 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. Důležitou součástí teoretického i praktického vyučování je problematika bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, hygieny práce a požární ochrany.

Výchova k bezpečné a zdraví neohrožující práci vychází ve výchovně vzdělávacím procesu z požadavků platných právních a ostatních předpisů k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (zákonů, nařízení vlády, vyhlášek, technických předpisů a technických norem). Prostory pro výuku musí svými podmínkami odpovídat požadavkům stanovených zdravotnickými předpisy - zejména vyhláškou č. 343/2009 Sb., nařízením vlády č. 361/2007 Sb. a č. 378/2001 Sb.

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

Environmentální výchova

Cílem environmentální výchovy je vytvářet pozitivní postoje k životnímu prostředí, které vedou k pochopení vzájemné provázanosti oblastí sociální, ekonomické a kulturní. Její realizace bude prováděna v souladu s aktuálním školním Plánem EVVO.

3.13 Způsob ukončení vzdělávání a potvrzení dosaženého vzdělání

Vzdělání je ukončeno závěrečnou zkouškou dle jednotného zadání závěrečné zkoušky. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy. Před závěrečnou zkouškou studenti vypracovávají samostatnou odbornou práci. Závěrečná zkouška má tři části - písemná (z odborných předmětů), praktická (výroba pokrmů a obsluha) a ústní. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Úspěšné ukončení vzdělávacího programu umožňuje absolventovi ucházet se o studium navazujících studijních programů ve středních odborných školách a středních odborných učilištích k získání středního vzdělání s maturitní zkouškou.

Úspěšné ukončení studia je doloženo výučním listem. Kvalifikační úroveň EQF 3.

4 Učební plán

4.1 Týdenní dotace - přehled

Vzdělávací oblast/Obsahový okruh	Předmět	Studium			Týdenní dotace (celkem + disponibilní)
		1. ročník	2. ročník	3. ročník	
Povinné předměty					
Jazykové vzdělávání a komunikace	Český jazyk a literatura	1	1	1	3
	Německý jazyk	0+1	0+1	0+0.5	0+2.5
	Anglický jazyk	2	2	2	6
Společenskovední vzdělávání	Základy společenských věd	1	1	1	3
Přírodovědné vzdělávání	Environmentální výchova		1		1
	Fyzika		1		1
	Chemie	1			1
Matematické vzdělávání	Matematika	2	1	1	4
Estetické vzdělávání	Český jazyk a literatura**	1	1		2
Vzdělávání pro zdraví	Tělesná výchova	1	1	1	3
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	Informační a komunikační technologie	1	1	1	3
Ekonomické vzdělávání	Ekonomika		1	2	3
Odborné vzdělávání	Administrativa			1	1
	Barmanství a sommelierství		0+1		0+1
	Komunikace ve službách		1		1

Vzdělávací oblast/Obsahový okruh	Předmět	Studium			Týdenní dotace (celkem + disponibilní)
		1. ročník	2. ročník	3. ročník	
	Potraviny a výživa	1	1	1	3
	Speciální technologie			0+1	0+1
	Stolničení	0+1	0+1	0.5+1	0.5+3
	Technologie	0+1.5	0+1	0+1.5	0+4
	Odborný výcvik	2.5+12.5	5.5+12	5.5+12	13.5+36.5
Celkem hodin		29.5	34.5	33	49+48

4.1.1 Poznámky k učebnímu plánu

* učební plán tvoří 97 týdenních vyučovacích hodin za celou dobu studia, tj. více než minimum uvedené v RVP. Disponibilní hodiny jsou především využity pro zajištění odborné výuky.

* počet povinných vyučovacích hodin týdně je minimálně 29, maximální počet vyučovacích hodin je stanoven školským zákonem § 26, odst. 2.

* profilujícím odborným předmětem je Odborný výcvik.

* výuka je zajištěna pravidelným střídáním týdenních bloků teoretického vyučování a odborného výcviku.

* v prvním ročníku probíhá výuka odborného výcviku ve skupinách vedených učitelem odborného výcviku na pracovištích v prostorách školy (školní kuchyně a jídelna, cvičná kuchyně) a na hlavní kuchyně TŽ. Žáci se podílejí na zajišťování stravovacích služeb a společenských akcí pro veřejnost.

* ve druhém a třetím ročníku odborný výcvik probíhá především na smluvních pracovištích sociálních partnerů (pohostinská zařízení, nemocnice apod.).

Dle potřeby i ve školní kuchyni.

* doba strávená žákem v reálném pracovním prostředí u zaměstnavatele nebo v modelovém pracovním prostředí (školní zařízení s přístupem veřejnosti) musí činit minimálně 12 týdnů

* sportovní kurzy (lyžařský a turistický) jsou nepovinné. V případě nedostatečného zájmu ze strany žáků nebudou realizovány.

* Škola vytváří podmínky pro zkvalitňování jazykových znalostí žáků a pro výuku dalších cizích jazyků podle zájmu a schopností žáků. U zaměření Kuchař lze zařadit pouze jeden cizí jazyk s časovou dotací 6 hodin, u zaměření Číšník se zařazuje i druhý cizí jazyk, hodiny lze čerpat z disponibilních hodin.

* Průměrný počet vyučovacích hodin ve třídě za týden je s ohledem na nezbytné dělení tříd na skupiny při teoretickém i praktickém vyučování stanoven v rozsahu uvedeném v platném znění nařízení vlády, kterým se stanoví pro základní školy, střední školy a konzervatoře zřizované krajem, obcí nebo svazkem obcí maximální počet hodin výuky financovaný ze státního rozpočtu.

** Český jazyk a literatura - Estetické vzdělávání je integrováno do předmětů český jazyk a literatura.

4.2 Celkové dotace - přehled

Vzdělávací oblast/Obsahový okruh	Předmět	Studium			Celkové dotace (celkem + disponibilní)
		1. ročník	2. ročník	3. ročník	
Povinné předměty					
Jazykové vzdělávání a komunikace	Český jazyk a literatura	34	34	32	100
	Německý jazyk	0+34	0+34	0+16	0+84
	Anglický jazyk	68	68	64	200
Společenskovědní vzdělávání	Základy společenských věd	34	34	32	100
Přírodovědné vzdělávání	Environmentální výchova		34		34
	Fyzika		34		34
	Chemie	34			34
Matematické vzdělávání	Matematika	68	34	32	134

Vzdělávací oblast/Obsahový okruh	Předmět	Studium			Celkové dotace (celkem + disponibilní)
		1. ročník	2. ročník	3. ročník	
Estetické vzdělávání	Český jazyk a literatura**	34	34		68
Vzdělávání pro zdraví	Tělesná výchova	34	34	32	100
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	Informační a komunikační technologie	34	34	32	100
Ekonomické vzdělávání	Ekonomika		34	64	98
Odborné vzdělávání	Administrativa			32	32
	Barmanství a sommelierství		0+34		0+34
	Komunikace ve službách		34		34
	Potraviny a výživa	34	34	32	100
	Speciální technologie			0+32	0+32
	Stolničení	0+34	0+34	16+32	16+100
	Technologie	0+51	0+34	0+48	0+133
	Odborný výcvik	85+425	187+408	176+384	448+1217
Celkem hodin		1003	1173	1056	1632+1600

4.3 Přehled využití týdnů

Ročník	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Sportovní kurzy	1	1	0
Závěrečné zkoušky	0	0	2
Časová rezerva, výchovné a vzdělávací aktivity	5	5	4
Výuka dle rozpisu učiva	34	34	32

Ročník	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Celkem týdnů	40	40	38

5 Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP

RVP			ŠVP		
Vzdělávací oblasti/Obsahové okruhy	Min. vyuč. hodin za studium		Vyučovací předmět	Počet vyuč. hodin za studium	
	Týdenních	Celkových		Týdenních	Celkových
Jazykové vzdělávání a komunikace	9	288	Český jazyk a literatura	3	100
			Anglický jazyk	6	200
Společenskovědní vzdělávání	3	96	Základy společenských věd	3	100
Přírodovědné vzdělávání	3	96	Environmentální výchova	1	34
			Fyzika	1	34
			Chemie	1	34
Matematické vzdělávání	4	128	Matematika	4	134
Estetické vzdělávání	2	64	Český jazyk a literatura**	2	68
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova	3	100
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	3	96	Informační a komunikační technologie	3	100
Ekonomické vzdělávání	3	96	Ekonomika	3	98
Odborné vzdělávání	19	608	Administrativa	1	32
			Komunikace ve službách	1	34
			Potraviny a výživa	3	100
			Stolníčení	0.5	16
			Odborný výcvik	13.5	448
Disponibilní časová dotace	47	1504	Barmanství a sommelierství	1	34
			Německý jazyk	2.5	84
			Stolníčení	3	100

RVP			ŠVP		
Vzdělávací oblasti/Obsahové okruhy	Min. vyuč. hodin za studium		Vyučovací předmět	Počet vyuč. hodin za studium	
	Týdenních	Celkových		Týdenních	Celkových
			Technologie	4	133
			Odborný výcvik	36.5	1217
			Speciální technologie	1	32
Celkem RVP	96	3072	Celkem ŠVP	97	3232

6 Učební osnovy

6.1 Český jazyk a literatura

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

Název předmětu	Český jazyk a literatura
Oblast	Jazykové vzdělávání a komunikace
Charakteristika předmětu	<p>Obecné cíle Hlavním obecným cílem jazykového vzdělávání, je rozvoj komunikačních kompetencí žáků, tedy užívání českého jazyka jako prostředku k dorozumívání, k přijímání, sdělování a výměně informací na základě jazykových a slohových znalostí. Dalším cílem je rozvoj sociálních kompetencí žáků. Jazykové vzdělávání v českém jazyce vychovává žáky ke kultivovanému jazykovému projevu a podílí se na rozvoji jejich duchovního života. K dosažení tohoto cíle přispívá i estetické vzdělávání a naopak estetické vzdělávání prohlubuje znalosti jazykové a kultivuje jazykový projev žáků.</p> <p>Pojetí výuky Kromě tradičních metodických postupů (výklad, práce s textem, práce s elektronickými informacemi) je vhodné, aby se výuka zaměřila na rozbory nedostatků ve vyjadřování. Dále se zaměří také na metody a formy výuky, které podporují týmovou (skupinovou) práci žáků: třífázový model učení (evokace – uvědomění – reflexe), párové čtení, formy praktické práce s jazykovými projevy – mluvní cvičení (prezentace), čtení s porozuměním, práce s texty různé povahy, práce s informačními technologiemi.</p>
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Předmět český jazyk je zaměřen na jazykové vzdělávání. Směřuje k dovednosti a schopnosti 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. Text slouží k vytváření rozmanitých komunikačních situací, v nichž probíhá dialog žáků s učitelem a mezi žáky navzájem.

Název předmětu	Český jazyk a literatura
	<p>Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí 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>
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> • Vzdělávání a komunikace v českém jazyce
Mezipředmětové vztahy	<ul style="list-style-type: none"> • Základy společenských věd • Český jazyk a literatura** • Informační a komunikační technologie
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<p>Komunikativní kompetence: Komunikativní kompetence jsou u žáků rozvíjeny zcela zásadním způsobem. Jsou těžištěm předmětu. Žák se vyjadřuje a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování, zpracovává běžné administrativní písemnosti, zaznamenává písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí, ovládá jazykovou způsobilost pro odbornou terminologii, vyjadřuje se účelně dle druhu jednání a dovede se tím prezentovat, aktivně diskutuje, formuluje a obhajuje, srozumitelně dovede zformulovat své myšlenky.</p>
Způsob hodnocení žáků	<p>Průběžné hodnocení žáků probíhá s přihlédnutím k osobnímu pokroku při získávání znalostí a dovedností formou rozhovoru, testů (orientačních a standardizovaných) a souboru úloh. Hodnoceny budou především praktické komunikační dovednosti a vlastní tvůrčí práce. Pozornost bude věnována sebehodnocení a kolektivnímu hodnocení. Způsob hodnocení bude, v souladu s Klasifikačním řádem školy, spočívat v kombinaci známkování, slovního hodnocení a využití bodového či procentuálního vyjádření.</p>

Český jazyk a literatura	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> • Komunikativní kompetence 	
Učivo	ŠVP výstupy	
ZDOKONALOVÁNÍ JAZYKOVÝCH VĚDOMOSTÍ A DOVEDNOSTÍ: *národní jazyk a jeho útvary *postavení češtiny mezi ostatními evropskými jazyky, jazyková kultura	ZDOKONALOVÁNÍ JAZYKOVÝCH VĚDOMOSTÍ A DOVEDNOSTÍ: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • řídí se zásadami správné výslovnosti • orientuje se v soustavě jazyků • vysvětlí zákonitosti vývoje češtiny • vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně 	

Český jazyk a literatura	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
		<ul style="list-style-type: none"> • orientuje se ve zvukové stránce slova a věty • rozlišuje druhy písma
<p>HLAVNÍ PRINCIPY ČESKÉHO PRAVOPISU:</p> <ul style="list-style-type: none"> * práce s Pravidly českého pravopisu * gramatická cvičení 		<p>HLAVNÍ PRINCIPY ČESKÉHO PRAVOPISU:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu • odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby • řídí se zásadami správné výslovnosti • pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka • samostatně zpracovává informace
<p>TVAROSLOVÍ:</p> <ul style="list-style-type: none"> * tvoření slov * slovní druhy – skloňování podstatných jmen * skloňování přídavných jmen a číslovek 		<p>TVAROSLOVÍ:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu • v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví • rozliší jednotlivé slovní druhy v textu • použije správně tvary koncovek
<p>SLOVNÍ ZÁSoba:</p> <ul style="list-style-type: none"> * slovní zásoba, spisovné a nespisovné útvary jazyka 		<p>SLOVNÍ ZÁSoba:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje spisovný jazyk, hovorový jazyk, dialekty a stylově příznakové jevy a ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci • používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie • posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu • nahradí běžné cizí slovo českým ekvivalentem a naopak
<p>STYLISTIKA:</p> <ul style="list-style-type: none"> * funkční styly * vypravování 		<p>STYLISTIKA:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • orientuje se ve výstavbě textu • rozpozná funkční styl a v typických příkladech slohový útvar • sestaví osnovu textu • sestaví jednoduchý slohový útvar
<p>KULTURA OSOBNÍHO PROJEVU:</p> <ul style="list-style-type: none"> * běžná komunikace – verbální, neverbální, typy promluvy * projevy mluvené a psané, masová komunikace 		<p>KULTURA OSOBNÍHO PROJEVU:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • řídí se zásadami správné výslovnosti • používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie • vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně • vhodně se prezentuje, umí argumentovat a obhajovat svá stanoviska

Český jazyk a literatura	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
		<ul style="list-style-type: none"> • umí klást otázky a vhodně formulovat odpovědi • objasní verbální a neverbální komunikaci
<p>FORMY A POSTUPY ÚŘEDNÍHO JEDNÁNÍ:</p> <ul style="list-style-type: none"> * administrativní styl – jazykové prostředky, kompozice * úřední dopis, žádost * životopis 		<p>FORMY A POSTUPY ÚŘEDNÍHO JEDNÁNÍ:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu • orientuje se ve výstavbě textu • používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie • vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně • vhodně se prezentuje, umí argumentovat a obhajovat svá stanoviska • vytvoří základní útvary administrativního stylu
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Žák si osvojuje některé základní poznatky o fungování a společenské roli současných médií. Žák se učí analyzovat nabízená sdělení, posoudit jejich věrohodnost a vyhodnotit jejich komunikační záměr.		
Člověk a životní prostředí		
Žák rozvíjí dovednosti 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		
Žák se učí vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech, orientovat se v nich a vytvářet si o nich základní představu, orientovat se v nich a posuzovat je 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		
V rámci vyučování je podle možností využívána moderní komunikační a informační technologie a žák je veden k jejímu aktivnímu používání, a to při zpracování nejrůznějších témat (referátů, mluvních cvičení).		

Český jazyk a literatura	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> • Komunikativní kompetence 	
Učivo		ŠVP výstupy
<p>SLOHOTVORNÍ ČINITELÉ:</p> <ul style="list-style-type: none"> * slohotvorní činitele, funkční styly 		<p>SLOHOTVORNÍ ČINITELÉ:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pojmenuje slohotvorné činitele

Český jazyk a literatura	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
<p>KOMUNIKACE, SLOVNÍ ZÁSoba:</p> <ul style="list-style-type: none"> * komunikační situace * odborná slovní zásoba, víceslovná pojmenování 		<ul style="list-style-type: none"> • rozpozná funkční styly • orientuje se ve výstavbě textu <p>KOMUNIKACE, SLOVNÍ ZÁSoba:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • postihne sémantický význam textu • orientuje se ve slovní zásobě • vhodně používá význam slov a sousloví • řídí se zásadami správné výslovnosti • používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie • nahradí běžné cizí slovo českým ekvivalentem a naopak
<p>POPIS:</p> <ul style="list-style-type: none"> * druhy popisu * popis prostý * popis odborný * popis pracovního postupu 		<p>POPIS:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozpozná druhy popisu • charakterizuje odborný popis • sestaví slohový útvar • uplatňuje znalosti českého pravopisu • orientuje se ve výstavbě textu • používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie • odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru v základních útvarech odborného stylu, především popisného a výkladového
<p>CIZÍ SLOVA:</p> <ul style="list-style-type: none"> * cizí slova * práce se slovníkem 		<p>CIZÍ SLOVA:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nahradí běžné cizí slovo českým ekvivalentem a naopak • samostatně zpracovává informace
<p>TISK:</p> <ul style="list-style-type: none"> * práce s denním tiskem * práce s odborným textem * využití jazykových příruček 		<p>TISK:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozumí obsahu textu • samostatně zpracovává informace • zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů • má přehled o denním tisku a tisku podle svých zájmů
<p>UPEVNĚOVÁNÍ JAZYKOVÝCH A PRAVOPISNÝCH ZNALOSTÍ:</p> <ul style="list-style-type: none"> * pravopisná cvičení 		<p>UPEVNĚOVÁNÍ JAZYKOVÝCH A PRAVOPISNÝCH ZNALOSTÍ:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje znalosti českého pravopisu • odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby

Český jazyk a literatura	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
VĚTNÁ STAVBA: * dovednosti z větné stavby, věta jednoduchá * hlavní principy stavby souvětí		VĚTNÁ STAVBA: Žák: • rozliší větu jednoduchou a souvětí • orientuje se ve stavbě souvětí • opraví interpunkční chyby
PROJEVY V BĚŽNÉM SPOLEČENSKÉM STYLU: * osobní dopis * blahopřání * projev, proslov		PROJEVY V BĚŽNÉM SPOLEČENSKÉM STYLU: Žák: • orientuje se ve výstavbě textu • řídí se zásadami správné výslovnosti • sestaví osobní dopis • přednese krátký projev
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Žák si osvojuje některé základní poznatky o fungování a společenské roli současných médií. Žák se učí analyzovat nabízená sdělení, posoudit jejich věrohodnost a vyhodnotit jejich komunikační záměr.		
Člověk a životní prostředí		
Žák rozvíjí dovednosti 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		
Žák se učí vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech, orientovat se v nich a vytvářet si o nich základní představu, orientovat se v nich a posuzovat je 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		
V rámci vyučování je podle možností využívána moderní komunikační a informační technologie a žák je veden k jejímu aktivnímu používání, a to při zpracování nejrůznějších témat (referátů, mluvních cvičení).		

Český jazyk a literatura	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> • Komunikativní kompetence 	
Učivo	ŠVP výstupy	
HLAVNÍ PRINCIPY ČESKÉHO PRAVOPISU: * hlavní principy českého pravopisu	HLAVNÍ PRINCIPY ČESKÉHO PRAVOPISU: Žák: • používá klíčových slov při vyhledávání informačních pramenů	

Český jazyk a literatura	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
<ul style="list-style-type: none"> * práce s Pravidly českého pravopisu * gramatická cvičení 		<ul style="list-style-type: none"> • samostatně zpracovává informace • pracuje s příručkami českého jazyka • odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby • uplatňuje znalosti českého pravopisu
<p>PRÁCE S TEXTEM A ZÍSKÁVÁNÍ INFORMACÍ:</p> <ul style="list-style-type: none"> * publicistický styl, úvaha * práce se slovníky, příručkami * infromatická výchova – knihovny a jejich služby, noviny, časopisy, * internet, návštěva knihovny, způsob vypůjčení * zpracování úkolu * technika čtení, rychlé čtení * orientace v textu, odborná literatura * vyhledávání na internetu * práce s textem, výtah z textu, analýza textu, poznámky 		<p>PRÁCE S TEXTEM A ZÍSKÁVÁNÍ INFORMACÍ:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vhodně se prezentuje a obhajuje svá stanoviska • umí klást otázky a vhodně formulovat odpovědi • vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat) • vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně • rozpozná funkční styl a v typických příkladech slohový útvar • používá klíčových slov při vyhledávání informačních pramenů • zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, vybírá je a přistupuje k nim kriticky • samostatně zpracovává informace • rozumí obsahu textu i jeho částí • má přehled o základních slohových postupech uměleckého stylu • vystihne charakteristické znaky různých druhů textu a rozdíly mezi nimi • pracuje s příručkami českého jazyka • odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby • uplatňuje znalosti českého pravopisu • odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru • posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu • má přehled o denním tisku • má přehled o knihovnách a jejich službách • pořizuje z odborného textu výpisky
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Žák si osvojuje některé základní poznatky o fungování a společenské roli současných médií. Žák se učí analyzovat nabízená sdělení, posoudit jejich věrohodnost a vyhodnotit jejich komunikační záměr.		
Člověk a životní prostředí		
Žák rozvíjí dovednosti vyjadřovat a zdůvodňovat své názory, zprostředkovávat informace, obhajovat řešení problematiky životního prostředí a působit pozitivním směrem na jednání a postoje druhých lidí.		

Český jazyk a literatura	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Člověk a svět práce		
Žák se učí vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech, orientovat se v nich a vytvářet si o nich základní představu, orientovat se v nich a posuzovat je 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		
V rámci vyučování je podle možností využívána moderní komunikační a informační technologie a žák je veden k jejímu aktivnímu používání, a to při zpracování nejruznějších témat (referátů, mluvních cvičení).		

6.2 Německý jazyk

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
1	1	0.5	2.5
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Německý jazyk
Oblast	
Charakteristika předmětu	<p>Obecné cíle:</p> <p>Cílem výuky německého jazyka je dosažení úrovně A1 Společného evropského referenčního rámce bez předešlé návaznosti na výuku cizího jazyka v základním vzdělávání. Vyučování směřuje k přípravě žáka na aktivní život v multikulturní společnosti tím, že získá obecné a komunikativní kompetence k dorozumění se v situacích každodenního a pracovního života. Dosažená úroveň umožní žákům se efektivně účastnit přímé i nepřímé komunikace. Jazyková výuka prohlubuje všestranné a odborné vzdělávání, přispívá ke kvalitě soustavného odborného růstu. Odborná terminologie tvoří 20% celkové slovní zásoby. K osvojení a upevnění základní slovní zásoby studovaného oboru dochází ve spolupráci s vyučujícími odborných předmětů a vyučujícími odborného výcviku. Během výuky jsou žáci vedeni k vytváření si návyku nutnosti celoživotního vzdělávání. Žáci se zdravotním postižením, zdravotním znevýhodněním a sociálním</p>

Název předmětu	Německý jazyk
	<p>znevýhodněním budou vzdělávání způsobem, který odpovídá jejich potřebám při současném využití speciálních pomůcek, které jim takové vzdělávání umožní. Při hodnocení těchto žáků se vždy přihlíží k povaze postižení nebo znevýhodnění. Žákům se speciálními vzdělávacími potřebami bude dále umožněno vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu.</p> <p>Charakteristika učiva: Obsah předmětu směřuje k systematickému získávání a prohlubování znalostí, dovedností a návyků v těchto kategoriích:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Řečové dovednosti: - receptivní - produktivní: ústní a písemné vyjadřování; - interaktivní 2. Jazykové prostředky: - výslovnost (zvukové prostředky jazyka); - slovní zásoba a její tvoření; - gramatika (tvarosloví a větná skladba); - grafická podoba jazyka a pravopis 3. Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce: - základní tematické okruhy všeobecného a odborného zaměření - komunikační situace: získávání a předávání informací - základní jazykové funkce 4. Poznatky o zemích: - vybrané poznatky všeobecného i odborného charakteru k poznání německy mluvících zemí, jejich kultury, umění a literatury, tradic a společenských zvyklostí. - informace ze sociokulturního prostředí v kontextu znalostí o České republice. <p>Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí: Výuka německého jazyka směřuje k získání vhodné míry sebevědomí pro komunikaci v NJ, k seznámení se s tradicemi a zvyky jiných národů, k oproštění se od předsudků, rasismu a nesnášenlivosti, k jednání s příslušníky jiných etnických a národnostních menšin vlídným a vstřícným způsobem. Výuka směřuje k budování důvěry ve vlastní schopnosti a dovednosti, k schopnosti sebehodnocení, odpovědného jednání a přijetí odpovědnosti za svá rozhodnutí.</p> <p>Pojetí výuky: Výuka směřuje k cílové úrovni A1 podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky. Zároveň rozvíjí dosažené vědomosti vzhledem ke společenskému a profesnímu uplatnění. Výuka je prakticky orientována na rozvoj všech řečových dovedností žáka. Mezi využívané metody patří: frontální i skupinové vyučování, metoda slovní - dialogická i monologická, samostatná práce žáků, metody rozhovoru, demonstrační, autodidaktické metody (samostatné učení žáka), didaktické hry, aktivizující didaktické hry (brainstorming, hraní rolí, skupinová práce, párové rozhovory, samostatná vystoupení žáků, diskuze), metoda deduktivní a srovnávací, výklad. V požadavcích na výsledky vzdělání jsou pečlivě zváženy možnosti kolektivu či žáka. Vyučovací proces směřuje k motivaci ke studiu jazyků zařazením her, soutěží, simulačních a situačních metod či veřejné prezentace žáků. Žáci jsou rovněž motivováni nabídkou</p>

Název předmětu	Německý jazyk	
	zahraničních zájezdů, exkurzí a kontaktů se školami v zahraničí. Žáci jsou zapojováni do projektů a jazykových soutěží.	
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Předmět Německý jazyk je povinným vyučovacím předmětem pro žáky prvního až třetího ročníku s týdenní hodinovou dotací 1 – 1 – 0,5 a je rozdělen podle tematických celků. Tento předmět je vyučován jako druhý cizí jazyk. Organizační vymezení předmětu: Výuka probíhá v jazykové učebně vybavené audiovizuální technikou, jejíž součástí je počítač, dataprojektor a interaktivní tabule, a v kmenové třídě či dalších učebnách, vybavených audiovizuální technikou. Vyučující mají k dispozici CD přehrávače.	
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> Vzdělávání a komunikace v dalším cizím jazyce 	
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<p>Kompetence k učení: volí vhodné techniky učení, využívá různé pomůcky a prostředky.</p> <p>Komunikativní kompetence: Žáci jsou schopni porozumět známým a často používaným výrazům a frázím z každodenního života a z oblastí, které se jich týkají, dokážou se vyjádřit ústně i písemně k různým tematickým okruhům a jednoduchým způsobem konverzovat.</p> <p>Občanské kompetence a kulturní povědomí: Žák si uvědomuje své postavení ve společnosti i v celoevropském a celosvětovém kontextu a je veden k pochopení zvláštností a diverzit jednotlivých kultur a k toleranci a spolupráci.</p> <p>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi: Žák pracuje s prostředky informačních a komunikačních technologií, ovládá práci s počítačem, vyhledá informace z ověřených zdrojů, prohlubuje si znalost odborného jazyka.</p>	
Způsob hodnocení žáků	Žáci jsou hodnoceni v komplexním rozvoji všech čtyř řečových dovedností (s důrazem na postupné zdokonalování v poslechu, čtení, mluvení a písemném projevu). Znalosti a dovednosti jsou průběžně prověřovány ústně a písemně. Učitel hodnotí, v souladu s Klasifikačním řádem školy, obsah projevu a jeho konzistenci. Žáci se speciálními vzdělávacími potřebami jsou hodnoceni v souladu s Metodickým pokynem MŠMT ČR č. j. 13 711/2001-24.	

Německý jazyk	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> Kompetence k učení 	

Německý jazyk	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
	<ul style="list-style-type: none"> ● Komunikativní kompetence ● Občanské kompetence a kulturní povědomí ● Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi 	
Učivo	ŠVP výstupy	
<p>Seznamování, představování, osobní údaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pravopis, výslovnost, abeceda - pozdravy - přivítání, rozloučení, přání - představení osoby - osobní údaje, adresa <p>Gramatika:</p> <ul style="list-style-type: none"> - časování pravidelných sloves - časování slovesa sein, haben - věta oznamovací a věta tázací - tykání a vykání - rod podstatných jmen, neurčitý a určitý člen - sloveso möchten 	<p>Seznamování, představování, osobní údaje:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozumí jednoduchým pokynům a sdělením • používá jednoduché věty, dodržuje větnou stavbu • sdělí ústně základní osobní údaje a jednoduché informace pracovního charakteru • rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejblíže přirozené výslovnosti • rozšiřuje kognitivní znalosti o sobě • užívá novou slovní zásobu • shrne, popíše a používá základní gramatická pravidla, uvede vhodné příklady • procvičuje a upevňuje základní gramatické jevy v rámci celku • písemně sdělí informace o druhé osobě 	
<p>V restauraci, volný čas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - volnočasové aktivity - představení kamaráda - kavárna, cukrárna - alkohol a drogy <p>Gramatika:</p> <ul style="list-style-type: none"> - skloňování podstatných jmen v jednotném čísle - skloňování tázacích zájmen wer, was - rozkazovací způsob - předložky se 3. pádem - skloňování podstatných jmen v množném čísle - číslovky 1-20 	<p>V restauraci, volný čas:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozumí jednoduchým pokynům a sdělením • používá jednoduché věty, dodržuje větnou stavbu • uplatňuje v písemném projevu osvojené základní pravopisné normy • vyjadřuje se ústně i písemně ke známým a dobře procvičeným tématům • užívá novou slovní zásobu • shrne, popíše a používá základní gramatická pravidla, uvede vhodné příklady • procvičuje a upevňuje základní gramatické jevy v rámci celku • zachytí a zaznamená odpovědi • sdělí a zdůvodní svůj názor • na základě vyslechnutých informací přiřadí a doplní údaje a najde správné řešení 	
<p>Rodina, rodinné stravovací zvyklosti, koníčky:</p> <ul style="list-style-type: none"> - členové rodiny a jejich oblíbená jídla - koníčky 	<p>Rodina, rodinné stravovací zvyklosti, koníčky:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozumí jednoduchým pokynům a sdělením 	

Německý jazyk	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
- rezervace stolu v restauraci - dovolená Gramatika: - přídavná jména na -er - skloňování přivlastňovacích zájmen - zápor - nein, nicht, kein - skloňování osobních zájmen		<ul style="list-style-type: none"> • poznamená si základní body jednoduchého sdělení a zprostředkuje předání informací • vyjadřuje se ústně i písemně ke známým a dobře procvičeným tématům • užívá novou slovní zásobu • shrne, popíše a používá základní gramatická pravidla, uvede vhodné příklady • sdělí a zdůvodní svůj názor • na základě vyslechnutých informací přiřadí a doplní údaje a najde správné řešení • zaznamená písemně podstatné myšlenky
Odborná terminologie: - základní potraviny - obecně - základní potraviny - pokrmy, nápoje - strava během dne - snídaně, oběd, večeře - zdvořilostní fráze - objednávka v restauraci		Odborná terminologie: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • používá překladové slovníky v tištěné i elektronické podobě • rozumí a reaguje adekvátně na jednoduché pokyny a sdělení • používá vhodně základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru • převede teoretické znalosti do praxe
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a životní prostředí		
Žáci jsou vedeni k sebekritičnosti a posouzení vlastních schopností a možností vedoucích ke správnému rozhodnutí při výběru budoucího povolání.		
Informační a komunikační technologie		
Ve výuce jsou zapojovány informační a komunikační technologie (internet, DVD, dataprojektory, multimediální výukové programy atd.).		
Občan v demokratické společnosti		
Žáci jsou vedeni k tomu, aby jednali v souladu s morálními hodnotami a zásadami společenského chování a uznávali hodnoty podstatné pro život v demokratické společnosti.		

Německý jazyk	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> ● Kompetence k učení ● Komunikativní kompetence ● Občanské kompetence a kulturní povědomí ● Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi 	
Učivo	ŠVP výstupy	

Německý jazyk	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
<p>Domov a bydlení:</p> <ul style="list-style-type: none"> - město a okolí - výhody a nevýhody bydlení ve městě a na vesnici - popis cesty - provoz hotelu <p>Gramatika:</p> <ul style="list-style-type: none"> - výslovnostní skupiny sp, st - číslovky od 21 výše - předložky se 3. a 4. pádem 		<p>Domov a bydlení:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje v písemném projevu osvojené základní pravopisné normy • poznamená si základní body jednoduchého sdělení a zprostředkuje předání informací e-mailem či ústně • zapojuje se do konverzace, pokud se jedná o známé či zajímavé téma • užívá novou slovní zásobu • shrne, popíše a používá základní gramatická pravidla, uvede vhodné příklady • procvičuje a upevňuje základní gramatické jevy v rámci celku • na základě vyslechnutých informací přiřadí a doplní údaje a najde správné řešení • zachytí a zaznamená odpovědi • vyjadřuje se ústně a písemně k tématům osobního života
<p>Režim dne:</p> <ul style="list-style-type: none"> - denní činnosti - volný čas - určení času <p>Gramatika:</p> <ul style="list-style-type: none"> - výslovnostní skupiny ö, ü, ng - časování nepravidelných sloves v přítomném čase - vazba "quot;es gibt" 		<p>Režim dne:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • osloví zákazníka, nabídne mu službu nebo produkt • uplatňuje v písemném projevu osvojené základní pravopisné normy • zapojuje se do konverzace, pokud se jedná o známé či zajímavé téma • vyjadřuje se ústně i písemně ke známým a dobře procvičeným tématům • užívá novou slovní zásobu • shrne, popíše a používá základní gramatická pravidla, uvede vhodné příklady • procvičuje a upevňuje základní gramatické jevy v rámci celku • zachytí a zaznamená odpovědi • zaznamená písemně podstatné myšlenky • hraje roli, vyjádří své pocity, improvizuje
<p>V restauraci:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dny v týdnu - výběr restaurace dle preferencí hosta - pokrmy a přílohy k hlavnímu jídlu - speciality německé, rakouské a švýcarské kuchyně <p>Gramatika:</p> <ul style="list-style-type: none"> - výslovnostní skupiny - přízvučné a nepřízvučné slabiky - všeobecný podmět "man" - předložky se 4. pádem 		<p>V restauraci:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zeptá se na spokojenost zákazníka • omluví se zákazníkovi za nedostatek nebo chybu • používá slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou minimální odbornou slovní zásobu ze svého oboru • uplatňuje v písemném projevu osvojené základní pravopisné normy • vyjadřuje se ústně i písemně ke známým a dobře procvičeným tématům • čte nahlas s porozuměním a s adekvátní úrovní výslovnosti věcně i jazykově přiměřené texty

Německý jazyk	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
		<ul style="list-style-type: none"> • užívá novou slovní zásobu • shrne, popíše a používá základní gramatická pravidla, uvede vhodné příklady • procvičuje a upevňuje základní gramatické jevy v rámci celku • na základě vyslechnutých informací přiřadí a doplní údaje a najde správné řešení • zachytí a zaznamená odpovědi • vyhledá a zpracuje informace v textu, parafrázuje • hraje roli, vyjádří své pocity, improvizuje
<p>Životní styl:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rychlé občerstvení - pokrmy a nápoje - zdravé stravování <p>náplň práce číšníka/servírky</p> <p>Gramatika:</p> <ul style="list-style-type: none"> - modální (způsobová) slovesa - souvětí souřadné a spojky 		<p>Životní styl:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje v písemném projevu osvojené základní pravopisné normy • poznamená si základní body jednoduchého sdělení a zprostředkuje předání informací e-mailem či ústně • vyjadřuje se ústně i písemně ke známým a dobře procvičeným tématům • užívá novou slovní zásobu • shrne, popíše a používá základní gramatická pravidla, uvede vhodné příklady • procvičuje a upevňuje základní gramatické jevy v rámci celku • zachytí a zaznamená odpovědi • zaznamená písemně podstatné myšlenky • vyhledá a zpracuje informace v textu, parafrázuje • sdělí a zdůvodní svůj názor
<p>Oblečení pro všední den:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pánské a dámské oblečení - výběr vhodného oblečení - způsoby placení - roční období - barvy <p>Gramatika:</p> <ul style="list-style-type: none"> - výslovnostní skupiny - ich-, -h- - zvrtná slovesa 		<p>Oblečení pro všední den:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje v písemném projevu osvojené základní pravopisné normy • vyjadřuje se ústně i písemně ke známým a dobře procvičeným tématům • sdělí ústně základní osobní informace a jednoduché informace pracovního charakteru • užívá novou slovní zásobu • shrne, popíše a používá základní gramatická pravidla, uvede vhodné příklady • procvičuje a upevňuje základní gramatické jevy v rámci celku • na základě vyslechnutých informací přiřadí a doplní údaje a najde správné řešení • hraje roli, vyjádří své pocity, improvizuje
<p>Moje povolání - číšník:</p> <ul style="list-style-type: none"> - přijetí a převzetí objednávky - pozvání hosta ke stolu 		<p>Moje povolání - číšník:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • čte jednoduché texty, návody a nápisy a orientuje se v textu

Německý jazyk	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
<p>- nabídka hlavního jídla Gramatika: - slovesa odlučitelnými a neodlučitelnými předponami</p>		<ul style="list-style-type: none"> • vyplní písemně formulář, přijme a zapíše objednávku, předá jednoduchý telefonický vzkaz, apod. • prokazuje základní znalosti zeměpisné i demografické, hospodářské, i politické o zemích dané jazykové oblasti • zapojuje se do konverzace, pokud se jedná o známé či zajímavé téma • vyjadřuje se ústně i písemně ke známým a dobře procvičeným tématům • při komunikaci vhodně uplatňuje základní společenské zvyklosti a respektuje kulturní specifika a tradice zemí daného jazyka • čte nahlas s porozuměním a s adekvátní úrovní výslovnosti věcně i jazykově přiměřené texty • užívá novou slovní zásobu • shrne, popíše a používá základní gramatická pravidla, uvede vhodné příklady • procvičuje a upevňuje základní gramatické jevy v rámci celku • zachytí a zaznamená odpovědi • zaznamená písemně podstatné myšlenky • vyhledá a zpracuje informace v textu, parafrázuje
<p>Odborná terminologie: - stolování - jídlo, stravování během dne - kuchyň, kuchyňské míry - skladba jídelního lístku (sestavení jídelního lístku) - objednání a zúčtování jídla - výrazy pro vyjádření míry, váhy a množství - životopis (forma, obsah, struktura), žádost o místo</p>		<p>Odborná terminologie: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • používá překladové slovníky v tištěné i elektronické podobě • hovoří o své práci, zpracuje si na počítači svůj životopis k pracovnímu pohovoru • používá slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou minimální odbornou slovní zásobu ze svého oboru • vyjadřuje se ústně i písemně ke známým a dobře procvičeným tématům • sdělí ústně základní osobní informace a jednoduché informace pracovního charakteru • používá vhodně základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a životní prostředí		
Žáci jsou vedeni k sebekritičnosti a posouzení vlastních schopností a možností vedoucích ke správnému rozhodnutí při výběru budoucího povolání.		
Informační a komunikační technologie		
Ve výuce jsou zapojovány informační a komunikační technologie (internet, DVD, dataprojektory, multimediální výukové programy atd.).		
Občan v demokratické společnosti		

Německý jazyk	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
Žáci jsou vedeni k tomu, aby jednali v souladu s morálními hodnotami a zásadami společenského chování a uznávali hodnoty podstatné pro život v demokratické společnosti.		

Německý jazyk	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 16
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> ● Kompetence k učení ● Komunikativní kompetence ● Občanské kompetence a kulturní povědomí ● Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi 	
Učivo	ŠVP výstupy	
<p>Výběr hlavního jídla:</p> <ul style="list-style-type: none"> - doporučení místních specialit - můj týden, můj víkend - popis jídla <p>Gramatika:</p> <ul style="list-style-type: none"> - výslovnostní skupiny -el, -er, -en - předložky v časových údajích 	<p>Výběr hlavního jídla:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • je-li vyzván, zapojí se do konverzace rodilých mluvčích (zákazníků), a poskytne jim požadované informace nebo údaje, pokud zákazníci hovoří zřetelně a pomaleji • vyjadřuje se ústně i písemně jednoduchými obraty ke známým a dobře procvičeným tématům • uplatňuje v písemném projevu osvojené základní pravopisné normy • požádá o vysvětlení neznámého výrazu, zopakování dotazu či sdělení, o zpomalení tempa • reaguje adekvátně a s porozuměním na pracovní pokyny • osloví zákazníka, nabídne mu službu • omluví se zákazníkovi za nedostatek či chybu • užívá novou slovní zásobu • shrne, popíše a používá základní gramatická pravidla, uvede vhodné příklady • procvičuje a upevňuje základní gramatické jevy v rámci celku • na základě vyslechnutých informací přiřadí a doplní údaje a najde správné řešení • hraje roli, vyjádří své pocity, improvizuje 	

Německý jazyk	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 16
		<ul style="list-style-type: none"> • vyplní písemně formulář, přijme a zapíše objednávku, předá jednoduchý telefonický vzkaz, apod. • vyhledá a zpracuje informace v textu, parafrázuje • vyjadřuje se ústně a písemně k tématům osobního života
<p>Moje město:</p> <ul style="list-style-type: none"> - restaurační a ubytovací zařízení ve městě - prohlídka mého města <p>Gramatika:</p> <ul style="list-style-type: none"> - množné číslo podstatných jmen - zájmena <i>welcher, was für ein</i> <p>Gramatika:</p> <ul style="list-style-type: none"> - podstatná jména ve 3. a 4. pádě - přivlastňovací zájmena ve 3. a 4. pádě - osobní zájmena ve 3. a 4. pádě 		<p>Moje město:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • čte nahlas s porozuměním a se správnou výslovností • zapojuje se do konverzace, pokud se jedná o známé nebo zajímavé téma • vyjadřuje se ústně i písemně jednoduchými obraty ke známým a dobře procvičeným tématům • poznamená si základní body jednoduchého sdělení a zprostředkuje předání informací ústně nebo písemně • užívá novou slovní zásobu • procvičuje a upevňuje základní gramatické jevy v rámci celku • na základě vyslechnutých informací přiřadí a doplní údaje a najde správné řešení • zaznamená písemně podstatné myšlenky • zachytí a zaznamená odpovědi • sdělí a zdůvodní svůj názor • vyjadřuje se ústně a písemně k tématům osobního života
<p>Německo, Berlín:</p> <ul style="list-style-type: none"> - reálie - Německo, Berlín <p>Gramatika:</p> <ul style="list-style-type: none"> - perfektum pravidelných sloves - préteritum slovesa <i>sein</i> - speciality německé kuchyně 		<p>Německo, Berlín:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • při komunikaci vhodně uplatňuje základní společenské zvyklosti a respektuje kulturní specifika a tradice zemí daného jazyka • čte nahlas s porozuměním a se správnou výslovností • čte jednoduché texty, návody a nápisy a orientuje se v textu • uplatňuje v písemném projevu osvojené základní pravopisné normy • reaguje adekvátně a s porozuměním na pracovní pokyny

Německý jazyk	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 16
		<ul style="list-style-type: none"> • používá překladové slovníky v tištěné a elektronické podobě • užívá novou slovní zásobu • shrne, popíše a používá základní gramatická pravidla, uvede vhodné příklady • procvičuje a upevňuje základní gramatické jevy v rámci celku • zaznamená písemně podstatné myšlenky • sdělí a zdůvodní svůj názor • prokazuje základní znalosti zeměpisné i demografické, hospodářské, i politické o zemích dané jazykové oblasti • vyhledá a zpracuje informace v textu, parafrázuje
<p>Odborná terminologie:</p> <ul style="list-style-type: none"> * stravovací zařízení ve městě * jídelní lístek * stravování * stolování * německá kuchyně 		<p>Odborná terminologie:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zeptá se na spokojenost zákazníka • používá slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných tematických situací a tematických okruhů a vybranou minimální odbornou slovní zásobu • požádá o vysvětlení neznámého výrazu, zopakování dotazu či sdělení, o zpomalení tempa • používá překladové slovníky v tištěné a elektronické podobě • osloví zákazníka, nabídne mu službu • uplatňuje vybrané poznatky potřebné pro obor a to v porovnání s reáliemi mateřské země a jazyka • užívá novou slovní zásobu • převede teoretické znalosti do praxe • používá vhodně základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a životní prostředí		
Žáci jsou vedeni k sebekritičnosti a posouzení vlastních schopností a možností vedoucích ke správnému rozhodnutí při výběru budoucího povolání.		
Informační a komunikační technologie		

Německý jazyk	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 16
Ve výuce jsou zapojovány informační a komunikační technologie (internet, DVD, dataprojektory, multimediální výukové programy atd.).		
Občan v demokratické společnosti		
Žáci jsou vedeni k tomu, aby jednali v souladu s morálními hodnotami a zásadami společenského chování a uznávali hodnoty podstatné pro život v demokratické společnosti.		

6.3 Anglický jazyk

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
2	2	2	6
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Anglický jazyk
Oblast	Jazykové vzdělávání a komunikace
Charakteristika předmětu	<p>Obecné cíle: Cílem vyučování anglického jazyka je připravit žáka/žákyni na aktivní život v multikulturní společnosti tím, že získá obecné a komunikativní kompetence k dorozumění se v situacích každodenního a pracovního života, efektivně se účastní přímé i nepřímé komunikace včetně přístupu k informačním zdrojům. Jazyková výuka prohlubuje všestranné a odborné vzdělávání, přispívá ke kvalitě soustavného odborného růstu.</p> <p>Charakteristika učiva: Učivo se rozpracovává do následujících témat, které se prolínají v průběhu celého studia: - řečové dovednosti; - jazykové prostředky; - tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce; - poznatky o zemích studovaného jazyka. K osvojení a upevnění základní slovní zásoby studovaného oboru dochází ve spolupráci s vyučujícími odborných předmětů a vyučujícími odborného výcviku.</p> <p>Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí: Vyučovací předmět anglický jazyk se spolupodílí na naplnění afektivních cílů vzdělávání, kdy výuka směřuje k získání vhodné míry sebevědomí pro komunikaci v anglickém jazyce, k seznámení se s tradicemi a zvyky</p>

Název předmětu	Anglický jazyk
	<p>jiných národů, k oproštění se od předsudků rasismu a nesnášenlivosti, k jednání s příslušníky jiných etnických a národnostních menšin vhodným a vstřícným způsobem.</p> <p>Pojetí výuky: Výuka směřuje k cílové úrovni A2+ podle Společenského evropského referenčního rámce pro jazyky. V požadavcích na výsledky vzdělání jsou pečlivě zváženy možnosti kolektivu či žáka. Vyučovací proces směřuje k motivaci ke studiu jazyků zařazením her, soutěží, veřejné prezentace žáků. Žáci jsou motivováni nabídkou zahraničních zájezdů a kontaktů se školami v zahraničí. Žáci jsou zapojováni do projektů a jazykových soutěží.</p> <p>Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat: Žáci jsou vedeni k rozvíjení klíčových kompetencí – především těch ke komunikaci, k učení, k práci a spolupráci s ostatními lidmi, k řešení pracovních i mimopracovních problémů, práci s informačními technologiemi a kompetencí k řešení praktických úkolů a pracovnímu uplatnění. Žáci se učí pracovat v týmu, prezentovat svoji společnou práci. Projekty jsou v souladu s probíranými tematickými celky.</p>
<p>Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)</p>	<p>Obsah - je vymezen pro úroveň A2. odborná terminologie zahrnuje 20% lexikálních jednotek Předmět je rozdělen do 4 kategorií - 1. řečové dovednosti (produktivní, receptivní, interaktivní ústní i písemné); 2. jazykové prostředky, jazykové funkce; 3. základní tematické okruhy všeobecného a odborného zaměření; - Poznatky o zemích. Tematické okruhy se vztahují k různým oblastem osobního, společenského a pracovního života i studovaného oboru vzdělání, k reáliím České republiky i zemí studovaného jazyka, reagují na věk a zájmovou orientaci žáků i na aktuální události. Součástí výuky je možnost pracovních stáží, výměnných studijních pobytů (Erasmus), prezentací odborných prací v cizím jazyce, besed, exkurzí. Žák se dokáže vyjádřit k základním tématům probíraným v rámci učiva a dalším, které s nimi souvisí. V komunikačních situacích si žák osvojuje a upevňuje řečové dovednosti související se studovaným oborem. Časové vymezení - předmět se vyučuje v 1. – 3. ročníku 2 hodiny týdně a je rozdělen podle tematických celků.</p> <p>Organizační vymezení - při výuce dochází k přirozenému propojení všech čtyř dovedností. Komunikace mezi učitelem a žákem probíhá metodami RWCT, formou skupinového vyučování, v jazykové učebně nebo ve třídách.</p>
<p>Integrace předmětů</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce
<p>Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu,</p>	<p>Kompetence k učení: efektivně pracuje s cizojazyčným textem</p>

Název předmětu	Anglický jazyk
jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<p>Komunikativní kompetence: volí vhodné komunikační strategie a prostředky</p> <p>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám: vyměňuje si informace týkající se odborných témat</p> <p>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi: využívá práce s internetovými zdroji k prohlubování odborného jazyka</p>
Způsob hodnocení žáků	Cíle jazykové výuky mají různé úrovně a sledují kvality žáka v různých oblastech jeho rozvoje, proto i hodnocení musí být realizováno podle povahy těchto cílů. Během studia v jednotlivých ročnících vyučující průběžně ověřuje výsledky učení, ústně i písemně. Učitel hodnotí, v souladu se školním Klasifikačním řádem, obsah projevu a jeho konzistenci. Žáci se speciálními vzdělávacími potřebami jsou hodnoceni v souladu s Metodickým pokynem MŠMT ČR č. j. 13 711/2001-24.

Anglický jazyk	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 68
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> ● Kompetence k učení ● Komunikativní kompetence ● Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám ● Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi 	
Učivo	ŠVP výstupy	
<p>OSOBNÍ ÚDAJE:</p> <ul style="list-style-type: none"> * anglická abeceda a hláskování, výslovnost * slovní zásoba - pozdravení, představení, základní fráze * sloveso to be, otázky a odpovědi * přivlastňovací zájmena * konverzace - odpovědi na otázky, jak se mi daří, kladení otázek * stručné sdělení o jiných osobách, sdělení telefonního čísla * škola - slovní zásoba a základní fráze * vyplní formulář 	<p>OSOBNÍ ÚDAJE:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje základní zvukové prostředky • pozdraví a rozloučí se, umí říci, jak se jmenuje • zeptá se ostatních na jméno, podá informace, odkud pochází a informuje, odkud jsou ostatní, umí říci své telefonní číslo a zeptá se ostatních na jejich, • zeptá se ostatních, jak se mají • na základě dialogů vyplní jednoduchý dotazník • písemně sdělí stručné informace o sobě • procvičuje a upevňuje gramatické jevy v rámci celku • rozumí hlavním bodům autentické konverzace na letišti, v kavárně nebo v 	

Anglický jazyk	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 68
		obchodě • plynule a foneticky správně vede rozhovor mezi zákazníkem a obsluhou v kavárně
VĚCI KOLEM NÁS: * slovní zásoba - věci každodenní potřeby, přídavná jména, barvy, pocity * určitý a neurčitý člen * množné číslo podstatných jmen * ukazovací zájmena: this, that, these, those * rozkazovací způsob * konverzace - zeptá se na pocity ostatních		VĚCI KOLEM NÁS: Žák: • porozumí popisu předmětů každodenní potřeby • ústně a písemně popíše předměty, které běžně používá • hovoří o svých pocitech • procvičuje a upevňuje gramatické jevy v rámci celku • ve čteném textu na osvojované téma odvozuje z kontextu význam neznámých slov • vyjádří zápletku i sled událostí v příběhu
PRÁCE: * slovní zásoba - povolání, volnočasové aktivity, oblečení * přítomný čas prostý, kladné a záporné věty, otázky, správné použití * slovosled v otázkách, tázací zájmena * konverzace - v kavárně * napíše osobní profil		PRÁCE: Žák: • v ústním projevu či konverzaci týkající se osvojovaných témat pochytl hlavní a doplňující informace • porozumí hlavním bodům a myšlenkám čteného textu, který se vztahuje k osvojovaným tématům • přednese souvislý text na osvojované téma • ve čteném textu na osvojované téma odvozuje z kontextu význam neznámých slov • rozumí krátkému osobnímu profilu na webu, identifikuje strukturu textu a rozliší hlavní a vedlejší informace • procvičuje a upevňuje gramatické jevy v rámci celku
RODINA A KAŽDODENNÍ ŽIVOT: * slovní zásoba - rodina, každodenní aktivity * příslovce častosti, přivlastňování * předložky času a místa * konverzace - zeptá se kamaráda na jeho každodenní činnosti * napíše článek do časopisu		RODINA A KAŽDODENNÍ ŽIVOT: Žák: • porozumí hlavním bodům a myšlenkám ústního projevu, který se vztahuje k rodině a každodenním činnostem, zachytí hlavní i doplňující informace • zahájí, vede a ukončí dialog týkající se každodenní činnosti a tématu rodina • ve čteném textu, který se vztahuje k daným tématům, vyhledá hlavní a doplňkové informace • napíše článek o každodenních činnostech • upevňuje gramatické jevy v rámci celku

Anglický jazyk	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 68
<p>ODBORNÁ TERMINOLOGIE::</p> <p>Pro obory ES, HK, IS, OB, SM, OS:</p> <ul style="list-style-type: none"> * slovní zásoba, práce s textem * nástroje * nářadí * náčiní * spojovací materiály * materiály a polotovary * povolání <p>Pro obor KC:</p> <ul style="list-style-type: none"> * jídelní lístek v restauraci (nápoje, pokrmy) * obsluha hosta, zelenina, bylinky, * recepty – technologické postupy, ovoce, typy snídaní 		<p>ODBORNÁ TERMINOLOGIE::</p> <p>Pro obory ES, HK, IS, OB, SM, OS - žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • používá slovní zásobu odborné terminologie • pojmenuje základní nástroje, nářadí a náčiní • pojmenuje povolání na obrázku • vyjmenuje spojovací materiály • vyjmenuje materiály a polotovary <p>Pro obor KC - žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • používá slovní zásobu odborné terminologie, určí anglickou a kontinentální snídani • naučí se používat základní fráze při seznamování se s hostem • rozpozná nápoje a pokrmy a zařadí je do správné kategorie • přečte jídelní lístek v restauraci a seznámí se s jeho obsahem
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		
Nácvik dovednosti prezentovat vlastní osobu v souvislosti s hledáním zaměstnání. Nácvik dovednosti prezentovat svůj výrobek.		
Člověk a životní prostředí		
Aktivity (čtení, psaní, poslech, konverzace) spojené s ochranou přírody, s globálními problémy (přelidnění, nedostatek pitné vody, země třetího světa).		

Anglický jazyk	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 68
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> ● Kompetence k učení ● Komunikativní kompetence ● Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám ● Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi 	
Učivo		ŠVP výstupy
<p>KAŽDODENNÍ ŽIVOT:</p> <ul style="list-style-type: none"> * sloveso can / can't k vyjádření schopnosti * přítomný čas průběhový (kladná a záporná věta, otázka) * přítomný čas prostý x průběhový * slovní zásoba - počasí, roční období, oblečení, volnočasové aktivity, média 		<p>KAŽDODENNÍ ŽIVOT:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • postihne zápletku i sled událostí v příběhu • pohovoří o sobě, co umí a neumí • v autentickém čteném textu, který se vztahuje k osvojovaným tématům, vyhledá

Anglický jazyk	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 68
<ul style="list-style-type: none"> * slovní spojení se slovesy * konverzace – o obchodě s oblečením * psaný projev – Facebookový příspěvek 		<p>hlavní a doplňkové informace</p> <ul style="list-style-type: none"> • v autentickém ústním projevu postihne hlavní a doplňkové informace • plynule a foneticky správně vede rozhovor mezi zákazníkem a prodávacem v obchodě s oblečením • napíše text vztahující se k osvojovaným tématům – moderní technologie a média
<p>KULTURA:</p> <ul style="list-style-type: none"> * slovní zásoba – média, čtení, hudba, životní styl * frázová slovesa * čtení data, řadové číslovky * osobní zájmena * like + -ing, slovesa + -ing * být vs. dělat * prostředky textové návaznosti * psaný projev – neformální email 		<p>KULTURA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • v autentickém čteném textu, který se vztahuje k osvojovaným tématům, vyhledá hlavní a vedlejší informace • ve čteném textu na osvojované téma, odvodí z kontextu význam neznámých slov • v ústním projevu, který se týká osvojovaných témat, postihne hlavní a vedlejší informace • ústně i písemně popíše běžné činnosti • napíše neformální email, který vhodně zahájí a ukončí, přičemž používá vhodné prostředky textové návaznosti, např. and, but
<p>UDÁLOSTI MINULOSTI:</p> <ul style="list-style-type: none"> * slovní zásoba – zážitky, zeptat se na cestu, popsat cestu * minulý čas prostý * příslovecná určení času * slovesné vazby – go, have, get * větný přízvuk * psaný projev – popis události v minulosti 		<p>UDÁLOSTI MINULOSTI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sdělí, co v minulosti dělal • porozumí hlavním bodům a hlavním myšlenkám ústního projevu, popisu osoby a místa • v poslechovém textu, který se vztahuje k událostem v minulosti, rozliší a zachytí hlavní a doplňkové informace • sdělí, co již udělal a co ne • postihne zápletku i sled událostí v příběhu • plynule a foneticky správně se zeptá na cestu z místa A do B nebo pomocí adekvátních slovních spojení a vět cestu popíše
<p>DOMOV A BYDLENÍ:</p> <ul style="list-style-type: none"> * slovní zásoba – byt, dům, bydlení, místnosti, nábytek * minulý čas – pravidelná a nepravidelná slovesa * existenční vazba there is/there are, there was/there were * předložky místa a pohybu * policejní interview * psaný projev - popis domu, bytu * poslech písně 		<p>DOMOV A BYDLENÍ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ve čteném textu, který se vztahuje k osvojovaným tématům, vyhledá hlavní i doplňkové informace • v textu na osvojované téma odvodí z kontextu význam neznámých slov • v poslechové textu zachytí hlavní a doplňkové informace a zaznamená je • sestaví souvislý text, ve kterém popíše svůj dům nebo byt a oblíbenou místnost • vytvoří a účastní se rozhovorů na osvojované téma • rozumí tématu a obsahu písně, která se týká osvojovaných témat

Anglický jazyk	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 68
<p>ODBORNÁ TERMINOLOGIE:: Pro obory ES, HK, IS, OB, SM, OS: * počítač a jeho funkce * auto a jeho díly * bezpečnost práce * montáž a demontáž výrobků</p> <p>Pro obor KC: * ovoce a jednoduché pokrmy z ovoce, koření, * maso, úprava masa, * stolování – základní pojmy * obsluha hosta, jednoduché dialogy * doporučení, nabídka</p>		<p>ODBORNÁ TERMINOLOGIE:: Pro obory ES, HK, IS, OB, SM, OS - žák: • vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text • položí doplňující otázky, k informacím • nejdůležitější fráze vzhledem k tématu • popíše základní části auta • popíše počítač a jeho části • rozumí základním pojmům BOZP, popíše jednoduché značky • popíše montáž a demontáž výrobku</p> <p>Pro obor KC - žák: • rozpozná jednotlivé druhy ovoce, koření a rozumí jednoduchému pokrmu z ovoce • pojmenuje druhy masa a základní úpravy masa • vhodně použije slovní zásobu z oblasti stolování</p>
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		
Práce s informacemi, které žákům pomůžou v orientaci na trhu práce (perspektivní obory, obory s převládající nezaměstnaností, atd.).		
Občan v demokratické společnosti		
Zdůrazňuje se zdvořilosti a slušnost, multikulturní výchova.		

Anglický jazyk	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> ● Kompetence k učení ● Komunikativní kompetence ● Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám ● Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi 	
Učivo	ŠVP výstupy	
<p>JÍDLO A NÁPOJE * slovní zásoba - potraviny, jídlo a nápoje, obaly potravin * počítatelná a nepočítatelná podstatná jména</p>	<p>JÍDLO A NÁPOJE • ve čteném textu, který se vztahuje k osvojovaným tématům, vyhledá hlavní a vedlejší informace</p>	

Anglický jazyk	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
<ul style="list-style-type: none"> * slova s významem množství * čísla vyšší hodnoty * soutěžní pořady v televizi * pozvání na večeři, menu v restauraci, objednání v restauraci 		<ul style="list-style-type: none"> • adekvátně a gramaticky správně odpoví na otázky, které se týkají osvojovaných témat • adekvátně a gramaticky správně se zeptá na konkrétní informace vztahující se k osvojovaným tématům • rozumí hlavním bodům nebo hlavním myšlenkám ústního projevu týkající se osvojovaných témat • v textu na osvojované téma odvodí z kontextu význam neznámých slov • plynule, gramaticky a foneticky správně se zapojí do rozhovoru mezi zákazníkem a obsluhou v restauraci procvičuje a upevňuje gramatické jevy v rámci celku
<p>MÍSTA A BUDOVY</p> <ul style="list-style-type: none"> * slovní zásoba - popis míst a budov, prázdniny a dovolená * stupňování přídavných jmen * be going to - kladná a záporná oznamovací věta * sloveso + infinitiv * formální email - rezervace ubytování 		<p>MÍSTA A BUDOVY</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozumí hlavním bodům a myšlenkám čteného textu z běžného života, který se vztahuje k tématu cestování • v konverzaci týkající se osvojovaných témat, postihne hlavní a doplňkové informace • v textu na osvojované téma odvodí z kontextu význam neznámých slov • rozumí hlavním bodům formálního dopisu - rezervaci ubytování • napíše formální email, text vhodně zahájí a ukončí, přičemž používá vhodné prostředky textové návaznosti • procvičuje a upevňuje gramatické jevy v rámci celku
<p>SPOLEČNOST</p> <ul style="list-style-type: none"> * slovní zásoba - internet, dopravní prostředky, cesta na letiště * příslovce * sloveso + to + infinitiv * větné členy * přízvuk ve slovech a ve větách 		<p>SPOLEČNOST</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozumí hlavním bodům a myšlenkám čteného textu z běžného života, který se vztahuje k tématu cestování a město • v konverzaci týkající se osvojovaných témat, postihne hlavní a doplňkové informace • ve čteném textu, který se vztahuje k osvojovaným tématům, vyhledá hlavní a vedlejší informace • rozumí tématu a obsahu písně, která se týká osvojovaných témat • napíše krátký text vztahující se k osvojovaným tématům • využívá výkladový slovník • ústně a písemně sdělí, jak tráví čas na internetu • zahájí, vede a ukončí běžný hovor, např. na letišti nebo v hotelu • rozumí konverzaci na letišti, v restauraci nebo v hotelu, přičemž rozliší jednotlivé mluvčí • procvičuje a upevňuje gramatické jevy v rámci celku

Anglický jazyk	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
<p>KNIHY A FILMY</p> <ul style="list-style-type: none"> * slovní zásoba - knihy, filmy, televizní programy * tvary nepravidelných sloves * tvoření otázek * předpřítomný čas - kladná a záporná oznamovací věta, otázky, pravidelná a nepravidelná slovesa * interview se známým hercem 		<p>KNIHY A FILMY</p> <ul style="list-style-type: none"> • v konverzaci týkající se osvojovaných témat, postihne hlavní a doplňkové informace • ve čteném textu, který se vztahuje k osvojovaným tématům, vyhledá hlavní a vedlejší informace • sdělí, co již dělal a co ne • pohovoří o svých oblíbených knihách, filmech nebo televizních pořadech • procvičuje a upevňuje gramatické jevy v rámci celku
<p>ODBORNÁ TERMINOLOGIE PRO ES:</p> <ul style="list-style-type: none"> * slovní zásoba * elektrický obvod * vodiče a izolanty * práce s textem * základní diagramy, popis <p>ODBORNÁ TERMINOLOGIE PRO HK:</p> <ul style="list-style-type: none"> * suroviny pro výrobu železa, oceli * výroba surového železa * výroba oceli * lití * tváření * kování <p>ODBORNÁ TERMINOLOGIE PRO IS:</p> <ul style="list-style-type: none"> * základní odb. slovní zásoba * zařizovací předměty * spojování trubek * popis klozetu * poruchy a opravy * ohřívání * instalační zařízení <p>ODBORNÁ TERMINOLOGIE PRO OB:</p> <ul style="list-style-type: none"> * materiály při obrábění kovů * užití polotovarů při obrábění kovů * obrábění * tváření kovů * spojovací procesy 		<p>ODBORNÁ TERMINOLOGIE PRO ES - žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vhodně aplikuje odb. slovní zásobu • pojmenuje zákl. části el. obvodu, vyjmenuje vodiče a izolanty • přečte odb. text a odpoví na otázky v jednod. odb. textu <p>ODBORNÁ TERMINOLOGIE PRO HK -žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje základní suroviny pro výrobu železa, oceli • popíše jednoduchý obrázek výroby železa • vyjmenuje základní pojmy výroby oceli • použije slovní zásobu – odb. term. lití • vyjmenuje základní způsoby tváření kovů • popíše obrázek <p>ODBORNÁ TERMINOLOGIE PRO IS - žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje zařizovací předměty • rozpozná na obrázku spojovací trubky • popíše klozet • vyjmenuje některé poruchy • vhodně aplikuje slovní zásobu • popíše ohřívání • vyjmenuje instalační zařízení <p>ODBORNÁ TERMINOLOGIE PRO OB - žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje základní materiály použité při obrábění kovů • vyjmenuje polotovary používané při obrábění kovů • vyjmenuje základní typy obrábění, vyjmenuje stroje pro obrábění • vyjmenuje základní způsoby tváření kovů • vyjmenuje spojovací procesy <p>ODBORNÁ TERMINOLOGIE PRO SM - žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje základní materiály použité při obrábění kovů

Anglický jazyk	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
<p>ODBORNÁ TERMINOLOGIE PRO SM:</p> <ul style="list-style-type: none"> * materiály při obrábění kovů * užití polotovarů při obrábění kovů * obrábění * tváření kovů * spojovací procesy <p>ODBORNÁ TERMINOLOGIE PRO KC:</p> <ul style="list-style-type: none"> * překlad pokrmů a nápojů slavnostního menu * rozhovor s hostem * česká kuchyně * oblíbené a neoblíbené potraviny * vybavení restaurace, popis restaurace, * příprava pokrmu, kuchyňské míry, technologické postupy, * konverzace s hostem v restauraci, * příprava slavnostního menu k závěrečné zkoušce 		<ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje polotovary užívané při obrábění kovů • vyjmenuje základní typy obrábění • vyjmenuje a popíše obráběcí stroje • vyjmenuje spojovací procesy <p>ODBORNÁ TERMINOLOGIE PRO KC - žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sestaví libreto, slavnostní menu k závěrečné zkoušce • ve dvojicích procvičuje základní fráze s hostem v restauraci • pojmenuje jednotlivé ingredience • vytvoří jednoduchý technologický postup • napíše jednoduchý recept české kuchyně • pojmenuje vybavení restaurace • vhodně aplikuje slovní zásobu
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		
Nácvik dovednosti prezentovat svůj výrobek.		
Občan v demokratické společnosti		
Zdůrazňuje se zdvořilosti a slušnost, multikulturní výchova.		
Člověk a životní prostředí		
Aktivity (čtení, psaní, poslech, konverzace) spojené s ochranou přírody, s globálními problémy (přelidnění, nedostatek pitné vody, země třetího světa).		

6.4 Základy společenských věd

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

Název předmětu	Základy společenských věd
Oblast	Společenskovědní vzdělávání
Charakteristika předmětu	<p>Obecné cíle Připravit žáky na aktivní občanský život v demokratické společnosti. Pozitivně ovlivňovat hodnoty žáků tak, aby se mohli stát slušnými a aktivními občany.</p> <p>Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí 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>Pojetí výuky Předmět ZSV má výchovný charakter. Obecným cílem předmětu je přispět k přípravě žáků na soukromý a občanský život v demokratické společnosti a pomoci jim porozumět složitému světu. ZSV má žáky vést k osobní odpovědnosti a ke kritickému myšlení jako základu pro uvážlivé jednání v životě. Při výuce bude využívána 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 bude práce s verbálními a ikonickými texty. Základem této strategie je kromě rozboru i komunikace. Lze využít metod typu debata, diskuse, kooperativní vyučování.</p>
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	<p>V kapitole Člověk v lidském společenství výuka směřuje k tomu, aby byl žák vybaven základními dovednostmi a sociálními návyky pro styk s lidmi. V další části Člověk a právo směřuje výuka k pochopení důležitosti řídit se zákony, a pochopení principů právního státu. V kapitole Člověk jako občan se má orientovat v politice a porozumět rozdílným názorům lidí na politiku.</p>
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> ● Společenskovědní vzdělávání
Mezipředmětové vztahy	<ul style="list-style-type: none"> ● Český jazyk a literatura ● Český jazyk a literatura**
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<p>Komunikativní kompetence: Absolventi jsou schopni vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání, formulovat myšlenky, aktivně se účastnit diskusí, zpracovat texty na běžná i odborná témata a formulovat podstatné myšlenky z textu i projevu jiných lidí.</p>

Název předmětu	Základy společenských věd
	Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám: Kompetence k pracovnímu uplatnění: absolventi mají přehled o možnostech uplatnění na trhu práce, reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách, jsou schopni vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli.
Způsob hodnocení žáků	Kritériem hodnocení bude známka vytvořená na základě zkoušení (písemné, ústní) a hodnocení samostatných žákovských prací a domácích úkolů. 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 v souladu s Klasifikačním řádem školy.

Základy společenských věd	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> Komunikativní kompetence 	
Učivo	ŠVP výstupy	
ČLOVĚK V LIDSKÉM SPOLEČENSTVÍ: * osobnost * etapy vývoje lidského života * schopnosti, temperament, charakter * paměť, učení, stupně vzdělání * komunikace * životní styl, volný čas * mezilidské vztahy, sociálně patologické jevy	ČLOVĚK V LIDSKÉM SPOLEČENSTVÍ: Žák: <ul style="list-style-type: none"> vymezí a objasní základní charakteristiky jednotlivých etap lidského života rozlišuje temperamentní typy osobnosti objasní, na čem závisí efektivnost učení vyjmenuje a popíše druhy neverbální komunikace vymezí pojem osobnost a popíše strukturu osobnost vyjmenuje druhy paměti a debatuje o efektivním učení popíše jednotlivé stupně vzdělání vyjmenuje stupně a druhy schopností popíše možnosti využívání volného času uvede příčiny patologických jevů vyjmenuje formy závislosti objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky 	
VÍRA A ATEISMUS: * světová náboženství * sekty * náboženský fundamentalismus	VÍRA A ATEISMUS: Žák: <ul style="list-style-type: none"> popíše specifika základních světových náboženství 	

Základy společenských věd	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
<p>RODINA:</p> <ul style="list-style-type: none"> * funkce, význam * hospodaření rodiny, krizové finanční situace * postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti * odpovědnost, slušnost, dobrý vztah k lidem (pravidla slušného chování) 		<ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty a náboženská nesnášenlivost <p>RODINA:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sestaví fiktivní rozpočet životních nákladů • na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen) • aplikuje zásady slušného chování v běžných životních situacích; uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot • uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti • popíše rozdíl mezi zamilovaností a láskou • vyjmenuje základní funkce rodiny • popíše jednotlivé výchovné styly v rodině • rozliší nutné a vedlejší výdaje rodiny • orientuje se ve společenské etiketě
<p>LIDSKÁ SPOLEČNOST:</p> <ul style="list-style-type: none"> * lidská společnost, skupiny, vrstvy * sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti * rasy, národy, národnosti * většiny a menšiny ve společnosti * genocida v době 2. sv. války * migranti, azylanti 		<p>LIDSKÁ SPOLEČNOST:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např. v médiích, v reklamě, jednotlivými politiky,...) • popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z médií, jak jsou lidé v současné české společnosti rozvrstveni z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení; vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu,...) • na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníkem některé z menšin • uvede konkrétní příklady ochrany menšin v demokratické společnosti • vysvětlí na příkladech osudů lidí (např. civilistů, zajatců, Židů, Romů, příslušníků odboje,...), jak si nacisté počínali na okupovaných územích • vysvětlí pojmy – národ, národnost, rasa, etnikum • objasní příčiny sociální nerovnosti • popíše příčiny vzniku 2. světové války a vyjmenuje její mezníky • vysvětlí pojmy – emigrace, migrace, azyl
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		

Základy společenských věd	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
Informační a komunikační technologie		
Žáci využívají základní aplikační programové vybavení počítače jako podporu pro předmět, získávají informace z otevřených zdrojů (internet).		
Člověk a svět práce		
Žáci jsou 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.		
Člověk a životní prostředí		
Žáci jsou 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		
Žáci jsou 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.		

Základy společenských věd	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> Komunikativní kompetence 	
Učivo	ŠVP výstupy	
ČLOVĚK A PRÁVO ZÁKLADNÍ PRÁVNÍ POJMY: * právo, právní vztahy, právní stát * způsobilost k právním úkonům * právo a morálka	ZÁKLADNÍ PRÁVNÍ POJMY: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost • definuje pojmy právo a právní řád • vysvětlí vztah práva a morálky • rozliší platnost a účinnost právních předpisů • vysvětlí pojem právní vědomí • vyjmenuje právní odpovědi 	
SOUDY: * soustava soudů v ČR * soudce, státní zástupce, advokát, notář	SOUDY: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství • popíše soustavu soudů ČR • vyjmenuje členění policie a typy věznic 	
OBČANSKÉ PRÁVO: * vlastnictví * odpovědnost za škodu * smlouvy	OBČANSKÉ PRÁVO: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • dovede reklamovat koupené zboží nebo služby • dovede z textu fiktivní smlouvy běžné v praktickém životě (např. o koupi zboží, 	

Základy společenských věd	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
<ul style="list-style-type: none"> * manželství * vztahy mezi rodiči a dětmi * náhradní rodinná výchova 		<p>cestovním zájezdu, pojištění) zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva</p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí práva a povinnost mezi dětmi a rodiči, mezi manželi; dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému • vyjmenuje a popíše druhy věcných práv vlastních a cizích • vyjmenuje způsoby náhrady škody • vyjmenuje podstatné náležitosti smlouvy • vyjmenuje a popíše důvody vylučující manželství • vyjmenuje a popíše druhy náhradní rodinné výchovy
<p>TRESTNÍ PRÁVO:</p> <ul style="list-style-type: none"> * trestní odpovědnost * tresty * orgány činné v trestním řízení * kriminalita páchaná na dětech a mladistvých, kriminalita páchaná mladistvými 		<p>TRESTNÍ PRÁVO:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dovede aplikovat postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání,...) • vyjmenuje a popíše činnost OČTŘ • vyjmenuje druhy trestů a některé blíže popíše • vyjmenuje a popíše případy vyloučení trestnosti
<p>ČESKÁ REPUBLIKA, EVROPA A SVĚT</p> <p>ČESKÁ REPUBLIKA:</p> <ul style="list-style-type: none"> * stát a jeho funkce, vznik Československa a ČR * české státní symboly a svátky * ČR a její sousedé 		<p>ČESKÁ REPUBLIKA:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy • popíše státní symboly • vysvětlí, k jakým nadnárodním uskupením ČR patří a jaké jí z toho plynou závazky • vyjmenuje státní symboly a svátky • vyjmenuje a popíše základní funkce státu • získá přehled o základních údajích sousedních států
<p>SOUDOBÝ SVĚT:</p> <ul style="list-style-type: none"> * vyspělé a rozvojové země * ohniska napětí 		<p>SOUDOBÝ SVĚT:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě) • vyjmenuje charakteristiky vyspělých a rozvojových zemí • vyjmenuje vyspělé a některé nejméně rozvinuté země • seznámí se s hlavními ohnisky napětí ve světě
<p>ČESKÁ REPUBLIKA A SVĚT:</p> <ul style="list-style-type: none"> * evropská integrace 		<p>ČESKÁ REPUBLIKA A SVĚT:</p> <p>Žák:</p>

Základy společenských věd	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
<ul style="list-style-type: none"> * OSN, mezinárodní organizace začleněné do OSN * globalizace, globální problémy * terorismus 		<ul style="list-style-type: none"> • na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace • uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy), lokalizuje na mapě ohniska napětí v soudobém světě • popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům • na příkladu (z médií nebo z jiných zdrojů) vysvětlí, jakých metod používají teroristé a za jakým účelem • popíše vývoj a hlavní cíle evropské integrace • přiřadí hlavní města ke státům EU • popíše funkci a činnost OSN • vyjmenuje hlavní cíle mezinárodních organizací začleněných do OSN
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Informační a komunikační technologie		
Žáci využívají základní aplikační programové vybavení počítače jako podporu pro předmět, získávají informace z otevřených zdrojů (internet).		
Člověk a svět práce		
Žáci jsou 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.		
Člověk a životní prostředí		
Žáci jsou 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		
Žáci jsou 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.		

Základy společenských věd	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> • Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám 	
Učivo	ŠVP výstupy	
PRACOVNÍ PRÁVO: <ul style="list-style-type: none"> * pracovní poměr, vznik, změna, ukončení * pracovní doba, přestávka, dovolená * povinnosti a práva zaměstnance, zaměstnavatele 	PRACOVNÍ PRÁVO: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • popíše, co má obsahovat pracovní smlouva • dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech 	

Základy společenských věd	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
<ul style="list-style-type: none"> * hledání zaměstnání, služby úřadů práce * podpora, rekvalifikace * pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům * žádost o přijetí do pracovního poměru, vstupní pohovor 		<ul style="list-style-type: none"> • dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti • dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci • vyjmenuje způsoby a důvody ukončení pracovního poměru • orientuje se v základních právech a povinnostech zaměstnance a zaměstnavatele • vyjmenuje podmínky registrace na ÚP • orientuje se v podmínkách přiznání podpory v nezaměstnanosti • orientuje se v možnostech přiznání sociálních dávek • popíše přípravu na vstupní pohovor a chování během něj
<p>ČLOVĚK JAKO OBČAN:</p> <ul style="list-style-type: none"> * stát, znaky, funkce * demokracie (hodnoty, principy) * občan, občanství * občanská práva a povinnosti * občanská společnost 		<p>ČLOVĚK JAKO OBČAN:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • uvede základní zásady a principy, na kterých je založena demokracie • uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu a jeho ostatním lidem občan povinnosti • uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti v konkrétních příkladech ze života • rozliší pozitivní jednání (tj. jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi), od špatného - nedemokratického jednání • uvede příklady jednání, které demokracii ohrožuje (sobectví, korupce, kriminalita, násilí, neodpovědnost, ...) • vyjmenuje a popíše základní funkce státu • vyjmenuje české státní symboly a svátky • rozliší principy demokratických a nedemokratických režimů • vyjmenuje a popíše způsoby nabývání občanství ČR
<p>ÚSTAVA ČR:</p> <ul style="list-style-type: none"> * lidská práva, veřejný ochránce práv, práva dětí * moc zákonodárná, výkonná, soudní * územní samospráva 		<p>ÚSTAVA ČR:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech – včetně práv dětí, popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena • orientuje se v LZPS a Ústavě ČR • určí skupiny ohrožených dětí • vysvětlí fungování Parlamentu ČR • popíše fungování výkonné moci • vyjmenuje soustavu soudů ČR • vyjmenuje orgány územní samosprávy a popíše jejich činnost

Základy společenských věd	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
<p>POLITICKÉ STRANY: * politické strany - typy, funkce * volby * politické ideologie * média, svobodný přístup k informacím</p>		<p>POLITICKÉ STRANY: Žák: • uvede nejvýznamnější české politické strany, vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich mají lidé zúčastnit; popíše, podle čeho se může občan orientovat, když zvažuje nabídku politických stran • uvede příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorováním jednání lidí kolem sebe; vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné • vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích (mediální obsahy) přijímat kriticky • debatuje o zcela jednoznačném a mediálně známém porušení principů nebo zásad demokracie • objasní typy a funkce politických stran • vysvětlí fungování volebních systémů • popíše jednotlivé politické ideologie</p>
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Informační a komunikační technologie		
Žáci využívají základní aplikační programové vybavení počítače jako podporu pro předmět, získávají informace z otevřených zdrojů (internet).		
Člověk a svět práce		
Žáci jsou 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.		
Člověk a životní prostředí		
Žáci jsou 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		
Žáci jsou 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.		

6.5 Environmentální výchova

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
0	1	0	1
	Povinný		

Název předmětu	Environmentální výchova
Oblast	Přírodovědné vzdělávání
Charakteristika předmětu	<p>Obecné cíle Cílem předmětu je formování žádoucích postojů k životnímu prostředí, k porozumění ekologickým souvislostem a postavení člověka v přírodě a uvědomění si vlastní zodpovědnosti za kvalitu životního prostředí.</p> <p>Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí Výuka předmětu přispívá k rozvoji osobnosti žáka, k vnímání života jako nejvyšší hodnoty, k utváření zdravého životního stylu, vede k odpovědnosti ve vztahu k biosféře, k ochraně přírody a přírodních zdrojů, vede k pochopení významu a nezbytnosti udržitelného rozvoje jako pozitivní perspektivy dalšího vývoje lidské společnosti.</p> <p>Pojetí výuky Výuka probíhá v druhém ročníku formou výkladu, motivačního rozhovoru, práce s textem a řešení úkolů samostatně i skupinově, formou dotazníků a soutěží. Důraz je kladen na samostatnou práci žáků při řešení individuálních zadání, na studium odborné literatury a vyhledávání informací s využitím informačních technologií.</p>
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Předmět environmentální výchova vychází z RVP ze vzdělávací oblasti přírodovědné vzdělávání. Zahrnuje tematické celky: základy biologie, ekologie, člověk a zdraví, člověk a životní prostředí, ochrana přírody a krajiny. Výuka přispívá k hlubšímu a komplexnímu pochopení přírodních jevů a zákonů, umožňuje proniknout do dějů, které probíhají v živé i neživé přírodě. Cílem je naučit žáky využívat přírodovědných poznatků v profesním i občanském životě, klást si otázky a hledat k nim odpovědi.
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> ● Biologické a ekologické vzdělávání

Název předmětu	Environmentální výchova
Mezipředmětové vztahy	<ul style="list-style-type: none"> • Chemie • Odborný výcvik • Stolničení
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Občanské kompetence a kulturní povědomí: Žáci jsou vedeni k pochopení základních ekologických souvislostí a environmentálních problémů, k respektování požadavků na kvalitní životní prostředí, učí se rozhodovat se v zájmu podpory a ochrany zdraví a trvale udržitelného rozvoje společnosti.
Způsob hodnocení žáků	Do celkové klasifikace jsou zahrnuty písemné testy zaměřené k aktuálně probíranému tematickému celku a samostatné práce žáků spojené s vyhledáváním aktuálních ekologických informací. Způsob hodnocení bude spočívat v kombinaci známkování, slovního hodnocení a využití bodového hodnocení. Hodnocení je v souladu s Klasifikačním řádem školy.

Environmentální výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> • Občanské kompetence a kulturní povědomí 	
Učivo	ŠVP výstupy	
ZÁKLADY BIOLOGIE: * vznik a vývoj života na Zemi * typy buněk * rozmanitost organismů a jejich charakteristika * dědičnost a proměnlivost	ZÁKLADY BIOLOGIE: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje názory na vznik a vývoj života na Zemi • popíše buňku jako základní stavební a funkční jednotku života • charakterizuje rostlinnou a živočišnou buňku a uvede rozdíly • vyjádří vlastními slovy základní vlastnosti živých soustav • uvede základní skupiny organismů a porovná je • objasní význam genetiky • vysvětlí rozdíl mezi prokaryotickou a eukaryotickou buňkou 	
EKOLOGIE: * základní ekologické pojmy * ekologické faktory prostředí * ekosystém, potravní řetězce * koloběh látek v přírodě a tok energie * typy krajiny	EKOLOGIE: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí základní ekologické pojmy • charakterizuje abiotické (sluneční záření, atmosféra, pedosféra, hydrosféra) a biotické faktory prostředí (populace, společenstva, ekosystémy) • charakterizuje základní vztahy mezi organismy ve společenstvu 	

Environmentální výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
		<ul style="list-style-type: none"> • uvede příklad potravního řetězce • popíše podstatu koloběhu látek v přírodě z hlediska látkového a energetického • charakterizuje různé typy krajiny a její využívání člověkem • charakterizuje různé přirozené ekosystémy
<p>ČLOVĚK A ZDRAVÍ:</p> <ul style="list-style-type: none"> * vznik člověka * biologie člověka * zdraví a nemoc * zdravý životní styl, alkohol, drogy 		<p>ČLOVĚK A ZDRAVÍ:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje působení životního prostředí na člověka a jeho zdraví • popíše stavbu lidského těla a vysvětlí funkci orgánů a orgánových soustav • vysvětlí význam zdravé výživy a uvede principy zdravého životního stylu • uvede příklady bakteriálních, virových a jiných onemocnění a možnosti prevence • popíše historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody • posoudí vliv alkoholu a drog na člověka
<p>ČLOVĚK A ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ:</p> <ul style="list-style-type: none"> * vzájemné vztahy mezi člověkem a životním prostředím * dopady činností člověka na životní prostředí * přírodní zdroje energie a surovin * odpady 		<p>ČLOVĚK A ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • hodnotí vliv různých činností člověka na jednotlivé složky životního prostředí • charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti, posoudí vliv jejich využívání na prostředí • popíše způsoby nakládání s odpady • uvede základní znečišťující látky v ovzduší, ve vodě a v půdě a vyhledá informace o aktuální situaci
<p>OCHRANA PŘÍRODY A KRAJINY:</p> <ul style="list-style-type: none"> * ochrana přírody a krajiny * zásady udržitelného rozvoje * nástroje společnosti na ochranu životního prostředí * odpovědnost jedince za ochranu přírody a životního prostředí * globální problémy 		<p>OCHRANA PŘÍRODY A KRAJINY:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje globální problémy na Zemi • uvede příklady chráněných území v ČR a v regionu • uvede základní ekonomické, právní a informační nástroje společnosti na ochranu přírody a prostředí • vysvětlí udržitelný rozvoj jako integraci environmentálních, ekonomických, technologických a sociálních přístupů k ochraně životního prostředí • zdůvodní odpovědnost každého jedince za ochranu přírody, krajiny a životního prostředí • na konkrétním příkladu z občanského života a odborné praxe navrhne řešení vybraného environmentálního problému • charakterizuje přírodu Beskyd
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		

Environmentální výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
Občan v demokratické společnosti		
Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli ochotni se angažovat nejen ve vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy a ve prospěch jiných lidí, aby si vážili životního prostředí a snažili se je chránit a zachovat pro budoucí generace.		
Člověk a svět práce		
Žáci jsou motivováni, s ohledem na budoucí povolání, k důslednosti, pečlivosti, zodpovědnosti a vytrvalosti překonávat překážky. Žáci jsou vedeni k osobní odpovědnosti za vlastní život.		
Informační a komunikační technologie		
Žáci jsou vedeni k práci s prostředky informačních a komunikačních technologií a k jejich efektivnímu využívání v průběhu vzdělávání i při výkonu povolání.		
Člověk a životní prostředí		
Žáci jsou vedeni k pochopení souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, mezi lokálními, regionálními a globálními problémy lidstva, jsou vedeni k chápání zásad trvale udržitelného rozvoje a nutnosti aktivně přispívat k jejich uplatnění, učí se uctě k přírodě a k jedinečnosti života na Zemi, budovat takové postoje, na jejichž základě budou utvářet svůj budoucí způsob života.		

6.6 Fyzika

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
0	1	0	1
	Povinný		

Název předmětu	Fyzika
Oblast	Přírodovědné vzdělávání
Charakteristika předmětu	Obecný cíl předmětu Fyzikální vzdělávání přispívá k hlubšímu pochopení podstaty fyzikálních jevů a zákonů, a tak umožňuje žákům lépe přijímat a používat nové technické objevy a moderní technologie jak v technické praxi, tak občanském životě

Název předmětu	Fyzika
	<p>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.</p> <p>Pojetí výuky Výuka fyziky má být pro žáky zajímavá a má vzbuzovat zájem po poznání přírody. Proto je třeba doprovázet výklad učiva jednoduchými pokusy, které přispívají k správnému pochopení fyzikálních jevů. Žáci jsou vedeni také k samostatné práci, která spočívá ve zpracování a prezentaci určitého tématu.</p>
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Výuka fyziky navazuje na fyzikální poznatky získané v základním vzdělávání a dále je rozvíjí. Pozornost se věnuje těmto tematickým celkům - Mechanika, Vesmír, Termika, Vlnění a optika, Fyzika atomu.
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> ● Fyzikální vzdělávání
Mezipředmětové vztahy	<ul style="list-style-type: none"> ● Odborný výcvik ● Matematika
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<p>Matematické kompetence: žáci jsou schopni funkčně využívat matematické dovednosti při řešení fyzikálních úkolů v běžných situacích: převádět jednotky, provádět odhad výsledku, číst a zaznamenat různé formy grafického znázornění.</p>
Způsob hodnocení žáků	Kritéria hodnocení a klasifikace žáků jsou stanovena školním klasifikačním řádem. Hodnocení je prováděno formou testování, písemných prací, které následují vždy po ukončení daného tematického celku. Dále je hodnocena samostatná práce, která spočívá ve zpracování protokolů laboratorních prací. Hodnocena je i samostatná projektová práce, která spočívá ve zpracování a někdy prezentaci určitého tématu.

Fyzika	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> ● Matematické kompetence 	
Učivo		ŠVP výstupy
MECHANIKA: * pohyby rovnoměrný přímočarý, pohyb nerovnoměrný, průměrná rychlost		MECHANIKA: Žák:

Fyzika	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
<ul style="list-style-type: none"> * mechanická práce a mechanická energie * zákon zachování mechanické energie * moment síly, momentová věta * skládání sil * tlakové síly a tlak v tekutinách * Pascalův zákon, hydraulická zařízení * Archimédův zákon, vztlaková síla 		<ul style="list-style-type: none"> • rozliší druhy pohybů a řeší jednoduché úlohy na pohyb hmotného bodu • určí síly, které působí na tělesa, a popíše, jaký druh pohybu tyto síly vyvolají • určí mechanickou práci a energii při pohybu tělesa působením stálé síly • vysvětlí na příkladech platnost zákona zachování mechanické energie • určí výslednici sil působících na těleso • aplikuje Pascalův a Archimédův zákon při řešení úloh • vysvětlí funkci hydraulického lisu • stanoví chování těles v tekutině porovnáním hustoty
<p>TERMIKA:</p> <ul style="list-style-type: none"> * teplota, teplotní roztažnost látek * vnitřní energie tělesa a její změna konáním práce a tepelnou výměnou, * tepelné motory * přeměny skupenství látek 		<p>TERMIKA:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí význam teplotní roztažnosti látek v přírodě a v technické praxi • vysvětlí pojem vnitřní energie soustavy (tělesa) a způsoby její změny • popíše principy nejdůležitějších tepelných motorů • popíše přeměny skupenství látek a jejich význam v přírodě a v technické praxi
<p>ELEKTŘINA A MAGNETISMUS:</p> <ul style="list-style-type: none"> * elektrický proud jako děj a jako veličina, zdroje stejnosměrného proudu * Ohmův zákon * polovodiče * vznik střídavého proudu, 		<p>ELEKTŘINA A MAGNETISMUS:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • popíše elektrické pole z hlediska jeho působení na bodový elektrický náboj • řeší úlohy s elektrickými obvody s použitím Ohmova zákona • popíše princip a použití polovodičových součástek s přechodem PN • popíše princip generování střídavých proudů a jejich využití v energetice
<p>VLNĚNÍ A OPTIKA:</p> <ul style="list-style-type: none"> * mechanické kmitání, harmonické kmitání * mechanické vlnění, druhy vlnění * zvukové vlnění, vlastnosti zvuku, šíření zvuku * světlo a jeho šíření, rychlost světla * zrcadla a čočky, oko * druhy elektromagnetického záření, rentgenové záření 		<p>VLNĚNÍ A OPTIKA:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozliší základní druhy mechanického vlnění a popíše jejich šíření • charakterizuje základní vlastnosti zvuku • chápe negativní vliv hluku a zná způsoby ochrany sluchu • charakterizuje světlo jeho vlnovou délkou a rychlostí v různých prostředích • řeší úlohy na odraz a lom světla • řeší úlohy na zobrazení zrcadly a čočkami • vysvětlí optickou funkci oka a korekci jeho vad • popíše význam různých druhů elektromagnetického záření
<p>FYZIKA ATOMU:</p> <ul style="list-style-type: none"> * elektronový obal * laser a jeho využití * jádro atomu 		<p>FYZIKA ATOMU:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • popíše strukturu elektronového obalu atomu z hlediska energie elektronu • popíše stavbu atomového jádra a charakterizuje základní nukleony

Fyzika	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
* radioaktivita, jaderné záření * jaderné reakce * jaderná energie a její využití		<ul style="list-style-type: none"> vysvětlí podstatu radioaktivity a popíše způsoby ochrany před jaderným zářením popíše princip získávání energie v jaderném reaktoru
VESMÍR: * Slunce, planety a jejich pohyb, komety * hvězdy a galaxie		VESMÍR: Žák: <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje Slunce jako hvězdu popíše objekty ve sluneční soustavě zná příklady základních typů hvězd
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
přínos fyziky spočívá ve volbě metod práce (týmová práce, diskuse, problémové učení).		
Informační a komunikační technologie		
internet, využití aplikací při samostatné práci.		
Člověk a životní prostředí		
zdroje energie, vliv člověka na ovzduší (skleníkový efekt), jaderná energetika, vliv spalovacích motorů na životní prostředí, globální problémy životního prostředí.		
Člověk a svět práce		
možnosti využití fyziky v dalším vzdělávání, fyzika je důležitou součástí strojírenství, stavebnictví, elektrotechniky, energetiky, výzkumu.		

6.7 Chemie

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
1	0	0	1
Povinný			

Název předmětu	Chemie
Oblast	Přírodovědné vzdělávání

Název předmětu	Chemie
Charakteristika předmětu	<p>Obecné cíle Cílem předmětu je přispět k hlubšímu a komplexnímu pochopení přírodních jevů a zákonů a jejich uplatnění v odborném vzdělávání, v praxi i v každodenním životě, k chápání příčin fyzikálních a chemických vlastností látek a chemických dějů, vlivů chemizace na životní prostředí, včetně možnosti jeho ochrany. Žák uplatňuje logické myšlení a rozvíjí získané vědomosti a dovednosti.</p> <p>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.</p> <p>Pojetí výuky Výuka probíhá v prvním ročníku formou výkladu, motivačního rozhovoru, samostatné práce s textem a chemickými tabulkami, formou frontálních chemických pokusů. Důraz je kladen na samostatnou práci žáků při řešení individuálních zadání, na studium odborné literatury a vyhledávání informací s využitím informačních technologií. Při výuce žáci používají vhodné pomůcky - kalkulátory, ukázky chemikálií, literaturu.</p>
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Chemie je složkou přírodovědného vzdělávání a plní kromě funkce všeobecně vzdělávací také funkci průpravnou pro odborné vzdělávání. Učivo je tematicky rozděleno do celků: obecná chemie, anorganická chemie, organická chemie, biochemie a chemie v denním životě. Žáci se seznámí s chemickými látkami, jejich vlastnostmi a chováním, učí se pozorovat, popsat a vysvětlit podstatu jednoduchých chemických dějů. Dále se učí posuzovat nebezpečnost chemických látek a jejich negativní vliv na živé organismy. V rámci uplatnění komplexního přístupu k pochopení přírodních jevů a zákonitostí chemie využívá poznatků osvojených v dalších přírodovědných předmětech - fyzika a matematika.
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> ● Chemické vzdělávání
Mezipředmětové vztahy	<ul style="list-style-type: none"> ● Environmentální výchova
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<p>Kompetence k učení: Kompetence k učení: učit se efektivně využívat ke svému studiu různé informační zdroje a uplatňovat různé způsoby práce s textem.</p> <p>Personální a sociální kompetence: Personální a sociální kompetence: kriticky hodnotit své výsledky a přijímat hodnocení svých spolužáků a učitele, ověřovat si získané přírodovědné poznatky.</p>

Název předmětu	Chemie
	Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi: Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií: pracovat s informacemi z různých zdrojů, využívat práci na počítači.
Způsob hodnocení žáků	Hodnocení výsledků vědomostí vychází z klasifikačního řádu školy. Do celkové klasifikace jsou zahrnuty písemné testy zaměřené k aktuálně probíranému tematickému celku, průběžné ústní zkoušení, souhrnné písemné zkoušení, schopnost porozumění a aplikace poznatků při řešení problémů, aktivní přístup při řešení úkolů a prezentace výsledků vlastní práce spojené se sebehodnocením.

Chemie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> ● Kompetence k učení ● Personální a sociální kompetence ● Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi 	
Učivo	ŠVP výstupy	
OBEČNÁ CHEMIE: * chemické látky a jejich vlastnosti * částicové složení látek, atom, molekula * chemická vazba * chemické prvky, sloučeniny * chemická symbolika * periodická soustava prvků * směsi a roztoky * chemické reakce, chemické rovnice * jednoduché výpočty v chemii	OBEČNÁ CHEMIE: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • dokáže porovnat fyzikální a chemické vlastnosti různých látek • popíše stavbu atomu, vznik chemické vazby • zná názvy, značky a vzorce vybraných chemických prvků a sloučenin • popíše charakteristické vlastnosti nekovů, kovů a jejich umístění v periodické soustavě prvků • popíše základní metody oddělování složek ze směsí a jejich využití v praxi • vyjádří složení roztoku a připraví roztok požadovaného složení • vysvětlí podstatu chemických reakcí a zapíše jednoduchou chemickou reakci chemickou rovnicí • provádí jednoduché chemické výpočty, které lze využít v odborné praxi 	
ANORGANICKÁ CHEMIE: * anorganické látky, oxidy, kyseliny, hydroxidy, soli * názvosloví anorganických sloučenin * vybrané prvky a anorganické sloučeniny v běžném životě a v odborné praxi	ANORGANICKÁ CHEMIE: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • tvoří chemické vzorce a názvy vybraných anorganických sloučenin • charakterizuje vybrané prvky a anorganické sloučeniny a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí 	

Chemie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
		<ul style="list-style-type: none"> vysvětlí vlastnosti anorganických látek popíše základní postup při výrobě surového železa a oceli
<p>ORGANICKÁ CHEMIE:</p> <ul style="list-style-type: none"> vlastnosti atomu uhlíku základ názvosloví organických sloučenin organické sloučeniny v běžném životě a odborné praxi 		<p>ORGANICKÁ CHEMIE:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje základní skupiny uhlovodíků a jejich vybrané deriváty a tvoří jednoduché chemické vzorce a názvy uvede významné zástupce jednoduchých organických sloučenin a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí
<p>BIOCHEMIE:</p> <ul style="list-style-type: none"> chemické složení živých organismů přírodní látky, bílkoviny, sacharidy, lipidy, nukleové kyseliny, biokatalyzátory biochemické děje 		<p>BIOCHEMIE:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje biogenní prvky a jejich sloučeniny charakterizuje nejdůležitější přírodní látky popíše vybrané biochemické děje
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a životní prostředí		
Člověk a životní prostředí: Žáci jsou vedeni k orientaci v globálních problémech lidstva, k chápání zásad trvale udržitelného rozvoje, učí se aktivně přispívat k jejich uplatnění, učí se úctě k přírodě, k jedinečnosti života na Zemi a respektu k životu jako nejvyšší hodnotě, jsou vedeni k budování kladných postojů, na jejichž základě budou utvářet svůj budoucí způsob života.		
Informační a komunikační technologie		
Informační a komunikační technologie: Žáci jsou vedeni k práci s prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně je využívají jak v průběhu vzdělávání, tak i při výkonu povolání.		
Občan v demokratické společnosti		
Občan v demokratické společnosti: žáci jsou vedeni k diskuzi na citlivá témata a k hledání kompromisního řešení, učí se vážit si materiálních a morálních hodnot.		
Člověk a svět práce		
Člověk a svět práce: vzhledem k budoucí volbě povolání jsou žáci motivováni k důslednosti, pečlivosti, zodpovědnosti a vytrvalosti překonávat překážky.		

6.8 Matematika

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

Název předmětu	Matematika
Oblast	Matematické vzdělávání
Charakteristika předmětu	<p>Obecné cíle:</p> <p>Matematické vzdělávání navazuje na učivo a výsledky vzdělávání stanovené v RVP pro základní vzdělávání. V odborném školství má matematické vzdělávání kromě funkce všeobecně vzdělávací ještě funkci průpravnou pro odbornou složku vzdělávání. Obecným cílem matematického vzdělávání je výchova přemýšlivého člověka, který bude umět používat matematiku v různých životních situacích (v odborné složce vzdělávání, v dalším studiu, v osobním životě, budoucím zaměstnání, volném čase apod.). Vede žáky k tomu, aby dovedli pracovat s geometrickými informacemi, uměli matematizovat reálné situace a diskutovat o vstupních parametrech.</p> <p>Charakteristika učiva:</p> <p>Matematické vzdělávání se zaměřuje především na metody řešení úloh, zejména ve vztahu k oboru vzdělání. 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. Obsahem vzdělávání jsou tematické celky: Operace s reálnými čísly, Odmocniny a mocniny, Výrazy a jejich úpravy, Rovnice a nerovnice, Funkce, Planimetrie, Výpočet povrchů a objemů těles, Práce s daty.</p> <p>Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí:</p> <p>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. Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:</p> <p>* aplikovat matematické poznatky a postupy v odborné složce vzdělávání;</p>

Název předmětu	Matematika
	<p>* využívat matematické poznatky a metody řešení v praktickém životě a v dalším vzdělávání; * matematizovat jednoduché reálné situace, užívat matematický model a vyhodnotit výsledek řešení vzhledem k realitě; * účelně využít digitální technologie a zdroje informací při řešení matematických úloh; * číst s porozuměním matematický text; * správně se matematicky vyjadřovat.</p> <p>V afektivní oblasti směřuje matematické vzdělávání k tomu, aby žáci získali: * pozitivní postoj k matematickému vzdělávání; * motivaci k celoživotnímu vzdělávání; * důvěru ve vlastní schopnosti, systematickosti a preciznosti při práci.</p> <p>Pojetí výuky: Při výuce matematiky je kladen větší důraz na logické porozumění probíraného tématu s významným podílem procvičování příkladů. Základní metodou zůstává klasický frontální způsob, tj. výklad učiva. Velký podíl výuky zaujímá samostatná práce žáků pod odborným vedením vyučujícího, která může být i týmová. Významným prvkem efektivní práce při matematickém vzdělávání je samostatné řešení domácích prací a procvičování, kde si žáci ověřují správné pochopení probírané látky a upevňují získané dovednosti a znalosti. Při výuce je rovněž užíváno vhodných pomůcek - kalkulátorů, rýsovacích potřeb, literatury.</p>
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Matematické vzdělávání slouží k tomu, aby žáci dovedli využívat matematické postupy a metody při řešení praktických úloh, aby uměli problém pojmenovat, analyzovat a navrhnout efektivní způsob řešení. Žáci jsou směřováni k tomu, aby uměli číst matematický text a přesně se vyjadřovali, byli schopni získávat informace z tabulek, grafů a diagramů.
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> ● Matematické vzdělávání ● Ekonomické vzdělávání
Mezipředmětové vztahy	<ul style="list-style-type: none"> ● Fyzika ● Informační a komunikační technologie ● Administrativa ● Odborný výcvik

Název předmětu	Matematika
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k učení: žáci jsou schopni vytvořit si studijní podmínky a režim. Vyhledávat a zpracovávat informace, poslouchat mluvené projevy a pořizovat si poznámky, hodnotit a přijímat hodnocení výsledků své práce.
	Kompetence k řešení problémů: žáci jsou schopni porozumět zadání úkolu, zvolit vhodný postup řešení a k tomu vhodné prostředky a pomůcky, spolupracovat v týmu při ověřování výsledků.
	Komunikativní kompetence: žáci jsou schopni se reprezentovat vhodným písemným i ústním projevem, účastnit se diskuzí a obhajovat své názory.
	Personální a sociální kompetence: žáci jsou připraveni stanovovat si cíle podle osobních schopností, adekvátně reagovat na hodnocení svého vystupování jinými lidmi, pracovat v týmu.
	Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám: žáci jsou schopni využívat svých odborných dovedností na trhu práce.
	Matematické kompetence: žáci jsou schopni funkčně využívat matematické dovednosti při řešení praktických úkolů v běžných situacích: převádět jednotky, provádět odhad výsledku, číst a zaznamenat různé formy grafického znázornění.
	Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi: žáci jsou schopni pracovat s počítačem, využívat internet při řešení úkolů.
Způsob hodnocení žáků	Hodnocení žáků je v souladu s klasifikačním řádem školy a probíhá v několika formách. Nejčastější jsou práce písemné, při kterých je ověřováno, zda žáci zvládli dané téma, naučili se správným logickým postupům, které je vedou k přesným, úplným a formálně správným závěrům. Největší váhu při hodnocení žáků mají pololetní písemné práce, které jsou rozsáhlejší (na celou vyučovací hodinu), jsou vhodně zařazeny a uzavírají jednotlivá probraná témata v aktuálním pololetí.

Matematika	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 68
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> ● Kompetence k učení ● Kompetence k řešení problémů 	

Matematika	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 68
	<ul style="list-style-type: none"> ● Komunikativní kompetence ● Personální a sociální kompetence ● Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám ● Matematické kompetence ● Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi 	
Učivo	ŠVP výstupy	
<p>OPERACE S REÁLNÝMI ČÍSLY:</p> <ul style="list-style-type: none"> * přirozená a celá čísla * racionální čísla * reálná čísla * převody jednotek * intervaly, operace s intervaly, sjednocení, průnik * užití procentového počtu, procento a procentová část * poměr, úměra * trojčlenka * základy finanční matematiky 	<p>OPERACE S REÁLNÝMI ČÍSLY:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly • používá různé zápisy racionálního čísla a porovnává je • provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly • zaokrouhlí desetinné číslo • provádí, znázorní a zapíše operace s intervaly (sjednocení, průnik) • používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu • aplikuje pravidla o pořadí početních operací • zapíše poměr, úměru • převádí jednotky podle zadání • využívá trojčlenku při řešení slovních úloh • provádí výpočty jednoduchých finančních záležitostí: změny cen zboží, směna peněz, úrok 	
<p>VÝRAZY A JEJICH ÚPRAVY:</p> <ul style="list-style-type: none"> * výraz, číselné výrazy, hodnota výrazu * mnohočleny * lomené výrazy, definiční obor * algebraické výrazy * slovní úlohy 	<p>VÝRAZY A JEJICH ÚPRAVY:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • aplikuje pravidla o pořadí početních operací • vyčíslí hodnotu výrazu • provádí operace s mnohočleny (sčítání, odčítání, násobení) a výrazy • rozloží mnohočlen na součin a užívá vzorce pro druhou mocninu dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin • určí definiční obor lomeného výrazu 	
<p>MOCNINY A ODMOCNINY:</p> <ul style="list-style-type: none"> * mocniny s celočíselným mocnitelem * odmocniny 	<p>MOCNINY A ODMOCNINY:</p> <p>Žák:</p>	

Matematika	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 68
		<ul style="list-style-type: none"> • provádí početní výkony s mocninami s celočíselným mocnitelem • určí druhou a třetí mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulátoru
<p>ROVNICE A NEROVNICE:</p> <ul style="list-style-type: none"> * lineární rovnice a nerovnice s jednou neznámou * úpravy lineárních rovnic * vyjádření neznámé ze vzorce * soustavy lineárních rovnic a nerovnic, řešení, úpravy * rovnice s neznámou ve jmenovateli * slovní úlohy 		<p>ROVNICE A NEROVNICE:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • řeší lineární rovnice o jedné neznámé a jejich soustavy v množině R • řeší v R lineární nerovnice o jedné neznámé a jejich soustavy • vyjádří neznámou ze vzorce
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
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.		
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.		
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 a schopnost používat výpočetní techniku pro prezentaci svých závěrů.		
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	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> ● Kompetence k učení ● Kompetence k řešení problémů ● Komunikativní kompetence ● Personální a sociální kompetence ● Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám 	

Matematika	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
	<ul style="list-style-type: none"> ● Matematické kompetence ● Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi 	
Učivo		ŠVP výstupy
GONIOMETRIE A TRIGONOMETRIE: * goniometrické funkce $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\operatorname{tg} \alpha$ v intervalu $0^\circ < \alpha < 90^\circ$ * trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku * slovní úlohy		GONIOMETRIE A TRIGONOMETRIE: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • určí hodnoty goniometrických funkcí pomocí tabulek nebo kalkulátoru • řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku • vyjádří poměr stran v pravoúhlém trojúhelníku jako funkci $\sin?$, $\cos?$, $\operatorname{tg}?$
PLANIMETRIE: * základní planimetrické pojmy * polohové vztahy rovinných útvarů * metrické vlastnosti rovinných útvarů * trojúhelníky * trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku * Pythagorova věta * kružnice, kruh a jejich části * rovinné útvary konvexní a nekonvexní * mnohoúhelníky, pravidelné mnohoúhelníky a rovinné útvary * složené útvary		PLANIMETRIE: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku a věty Pythagorovy • určí různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků a z daných prvků určí jejich obvod a obsah • určí obvod a obsah kruhu • určí vzájemnou polohu přímky a kružnice • určí obvod a obsah složených rovinných útvarů • užívá jednotky délky a obsahu, provádí převody jednotek délky a obsahu
VÝPOČET POVRCHŮ A OBJEMŮ TĚLES (STEREOMETRIE): * polohové vztahy prostorových útvarů * metrické vlastnosti prostorových útvarů * tělesa a jejich sítě * složená tělesa * výpočet povrchu a objemu těles, složených těles		VÝPOČET POVRCHŮ A OBJEMŮ TĚLES (STEREOMETRIE): Žák: <ul style="list-style-type: none"> • určuje vzájemnou polohu bodů a přímek, bodů a roviny, dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin • určí povrch a objem tělesa krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel, koule včetně složeného tělesa s využitím funkčních vztahů a trigonometrie • charakterizuje tělesa: komolý jehlan a kužel, koule a její části • popíše základní tělesa a určí jejich vlastnosti využívá sítě tělesa při výpočtu povrchu a objemu tělesa <ul style="list-style-type: none"> • provádí převody jednotek
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		

Matematika	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
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.		
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.		
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 a schopnost používat výpočetní techniku pro prezentaci svých závěrů.		
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
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> ● Kompetence k učení ● Kompetence k řešení problémů ● Komunikativní kompetence ● Personální a sociální kompetence ● Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám ● Matematické kompetence ● Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi 	
Učivo	ŠVP výstupy	
PRAVDĚPODOBNOT: * náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu * náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev * výpočet pravděpodobnosti náhodného jevu	PRAVDĚPODOBNOT: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • určí pravděpodobnost náhodného jevu v jednoduchých případech • užívá pojmy: náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu, náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev 	
PRÁCE S DATY V PRAKTICKÝCH ÚLOHÁCH: * statistický soubor a jeho charakteristika	PRÁCE S DATY V PRAKTICKÝCH ÚLOHÁCH: Žák:	

Matematika	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
<ul style="list-style-type: none"> * četnost a relativní četnost znaku, tabulka četností * aritmetický průměr * statistická data v grafech a tabulkách, diagramech 		<ul style="list-style-type: none"> • čte, vyhodnotí a sestaví tabulky, diagramy a grafy se statistickými údaji • určí aritmetický průměr • určí četnost a relativní četnost znaku
<p>FUNKCE:</p> <ul style="list-style-type: none"> * základní pojmy funkce: pojem funkce, definiční obor a obor hodnot funkce, graf * vlastnosti funkce * druhy funkcí: přímá a nepřímá úměrnost, lineární funkce, kvadratická funkce * slovní úlohy 		<p>FUNKCE:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dle funkčního předpisu sestaví tabulku a sestrojí graf funkce • rozlišuje jednotlivé druhy funkcí, určí jejich definiční obor a obor hodnot • v úlohách přiřadí předpis funkce ke grafu a naopak • určí, kdy funkce roste, klesá, je konstantní a průsečíky grafu s osami souřadnic
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
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.		
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.		
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 a schopnost používat výpočetní techniku pro prezentaci svých závěrů.		
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.		

6.9 Český jazyk a literatura**

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
1	1	0	2
Povinný	Povinný		

Název předmětu	Český jazyk a literatura**
Oblast	Estetické vzdělávání
Charakteristika předmětu	<p>Obecné cíle Estetické vzdělávání vychovává žáky ke kultivovanému jazykovému projevu a podílí se na rozvoji duchovního života. Estetické vzdělávání prohlubuje znalosti jazykového vzdělávání a kultivuje jazykový projev žáků. Obecným cílem estetického vzdělávání je utvářet kladný vztah k materiálním a duchovním hodnotám, snažit se přispívat k jejich tvorbě i ochraně. Vytvořený systém kulturních hodnot pomáhá formovat postoje žáka a je obranou proti snadné manipulaci a intoleranci. Estetické vzdělávání se podílí rovněž na rozvoji sociálních kompetencí žáků.</p> <p>Pojetí výuky Kromě tradičních metodických postupů (výklad, práce s textem, práce s elektronickými informacemi) je vhodné, aby se výuka zaměřila na rozbor nedostatků ve vyjadřování. Dále se zaměří také na metody a formy výuky, které podporují týmovou (skupinovou) práci žáků: třífázový model učení (evokace – uvědomění – reflexe), párové čtení, formy praktické práce s jazykovými projevy – mluvní cvičení (prezentace), čtení s porozuměním, čtenářské dílny, práce s texty různé povahy, práce s informačními technologiemi. Žáci jsou vedeni ke komunikačním aktivitám, např. recitaci uměleckých textů, diskusím o knihách a filmových představeních.</p>
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	<p>Literatura rozvíjí komunikační kompetenci žáků a učí je používat jazyka jako prostředku myšlení a dorozumívání. Směřuje k dovednosti a schopnosti 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. Text slouží k vytváření rozmanitých komunikačních situací, v nichž probíhá dialog žáků s učitelem a mezi žáky navzájem. Rozbor a interpretace uměleckého textu vede žáky i k celkovému přehledu o hlavních jevech a pilířích v české a světové literatuře a kultuře. Práce s textem je zaměřena rovněž na výchovu ke čtenářství.</p> <p>Do výuky v 1. a 2. ročníku jsou zařazeny čtenářské dílny. Cílem je rozvíjení vědomého čtenářství, vytváření kladného vztahu k četbě, motivování k celoživotnímu učení, rozvíjení správného formulování a vyjadřování svých názorů.</p> <p>Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí. 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>

Název předmětu	Český jazyk a literatura**
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> ● Estetické vzdělávání
Mezipředmětové vztahy	<ul style="list-style-type: none"> ● Český jazyk a literatura ● Informační a komunikační technologie ● Základy společenských věd
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<p>Komunikativní kompetence: jsou u žáků rozvíjeny zcela zásadním způsobem. Jsou těžištěm předmětu. Žák se vyjadřuje a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování, zaznamenává písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí, ovládá jazykovou způsobilost pro odbornou terminologii, vyjadřuje se účelně dle druhu jednání a dovede se tím prezentovat, aktivně diskutuje, formuluje a obhajuje, srozumitelně dovede zformulovat své myšlenky.</p>
Způsob hodnocení žáků	<p>Průběžné hodnocení žáků probíhá s přihlédnutím k osobnímu pokroku při získávání znalostí a dovedností formou rozhovoru, testů (orientačních a standardizovaných) a souboru úloh. Hodnoceny budou především praktické komunikační dovednosti, analýza a interpretace uměleckého textu a vlastní tvůrčí práce. Pozornost bude věnována sebehodnocení a kolektivnímu hodnocení. Způsob hodnocení bude, v souladu s Klasifikačním řádem školy, spočívat v kombinaci známkování, slovního hodnocení a využití bodového či procentuálního vyjádření.</p>

Český jazyk a literatura**	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> ● Komunikativní kompetence 	
Učivo	ŠVP výstupy	
<p>ÚVOD DO STUDIA LITERATURY: * druhy umění * literatura – její druhy a funkce * literární druhy a žánry</p>	<p>ÚVOD DO STUDIA LITERATURY: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, vybírá je a přistupuje k nim kriticky • vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi • samostatně vyhledává informace v této oblasti • na příkladech objasní výsledky lidské činnosti z různých oblastí umění </p>	

Český jazyk a literatura**	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
		<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje a rozpozná uvedené žánry • vystihne znaky literárních druhů
<p>ČTENÁŘSKÉ DÍLNY: * čtenářská dílna (15 dvouhodinových lekcí, vybrané knihy pro daný školní rok)</p>		<p>ČTENÁŘSKÉ DÍLNY: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl • text interpretuje a debatuje o něm • samostatně vyhledává informace v této oblasti
<p>ANTIKA: * starověk – antické období * Eduard Petiška - Staré řecké báje a pověsti * Ezopovy bajky</p>		<p>ANTIKA: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů • text interpretuje a debatuje o něm • vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl • samostatně vyhledává informace v této oblasti • orientuje se v antické literatuře
<p>HISTORICKÉ UDÁLOSTI V LITERATUŘE: * Jan Hus – život a dílo * Jan A. Komenský – život a dílo</p>		<p>HISTORICKÉ UDÁLOSTI V LITERATUŘE: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • postihne sémantický význam textu • text interpretuje a debatuje o něm • vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl • zařadí typická díla do příslušných historických období • orientuje se v autorech a dílech • zhodnotí význam J. Husa • zhodnotí význam a přínos J. A. Komenského
<p>RENESEANCE A HUMANISMUS: * znaky renesance a humanismu * anglická renesance - William Shakespeare</p>		<p>RENESEANCE A HUMANISMUS: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • uvede hlavní literární směry • text interpretuje a debatuje o něm • vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl • samostatně vyhledává informace v této oblasti • orientuje se v autorech a dílech • charakterizuje a rozpozná uvedené žánry
<p>NÁRODNÍ POVĚDOMÍ V LITERATUŘE: * národní obrození, vznik českého divadla * Karel Hynek Mácha</p>		<p>NÁRODNÍ POVĚDOMÍ V LITERATUŘE: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • uvede hlavní literární směry

Český jazyk a literatura**	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
<ul style="list-style-type: none"> * Josef Kajetán Tyl * František Ladislav Čelakovský * Karel Jaromír Erben * Božena Němcová * Karel Havlíček Borovský 		<ul style="list-style-type: none"> • text interpretuje a debatuje o něm • vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl • samostatně vyhledává informace v této oblasti • orientuje se v autorech a dílech • rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů • orientuje se v době NO a uvede představitele
<p>POČÁTKY NAŠÍ LITERATURY:</p> <ul style="list-style-type: none"> * znaky středověké literatury, Konstantin a Metoděj * Kosmas, Dalimilova kronika * legendy, regionální pověsti 		<p>POČÁTKY NAŠÍ LITERATURY:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • text interpretuje a debatuje o něm • vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl • samostatně vyhledává informace v této oblasti • orientuje se v autorech a dílech • charakterizuje a rozpozná uvedené žánry
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		
Žák se učí vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech, orientovat se v nich a vytvářet si o nich základní představu, orientovat se v nich a posuzovat je z hlediska svých předpokladů a profesních cílů; písemně i verbálně se prezentovat při jednání s potenciálními zaměstnavateli, formulovat svá očekávání a své priority.		
Člověk a životní prostředí		
Žák rozvíjí dovednosti vyjadřovat a zdůvodňovat své názory, zprostředkovávat informace, obhajovat řešení problematiky životního prostředí a působit pozitivním směrem na jednání a postoje druhých lidí.		
Informační a komunikační technologie		
V rámci vyučování je podle možností využívána moderní komunikační a informační technologie a žák je veden k jejímu aktivnímu používání, a to při zpracování nejrůznějších témat (referátů, mluvních cvičení).		
Občan v demokratické společnosti		
Žák si osvojuje některé základní poznatky o fungování a společenské roli současných médií. Žák se učí analyzovat nabízená sdělení, posoudit jejich věrohodnost a vyhodnotit jejich komunikační záměr.		

Český jazyk a literatura**	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> ● Komunikativní kompetence 	
Učivo		ŠVP výstupy

Český jazyk a literatura**	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
<p>REALISTICKÉ DRAMA: * Národní divadlo, Ladislav Stroupežnický * Alois a Vilém Mrštíkovi</p>		<p>REALISTICKÉ DRAMA: Žák: • vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl • samostatně vyhledává informace v této oblasti • vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi • orientuje se v autorech a dílech • orientuje se ve společnosti a kultuře dané doby</p>
<p>KULTURA V ČR A NAŠEM REGIONU: * kulturní instituce, kultura národností v regionu * ochrana a využívání kulturních hodnot, kultura bydlení, odívání, společenské chování</p>		<p>KULTURA V ČR A NAŠEM REGIONU: Žák: • popíše vhodné společenské chování v dané situaci • porovná typické znaky kultur hlavních národností na našem území • orientuje se v nabídce kulturních institucí</p>
<p>POEZIE: * verš, rým, refrén, metafora, symbol</p>		<p>POEZIE: Žák: • vysvětlí základní pojmy a rozezná je v literárním textu • vytvoří jednoduchý rýmovaný útvar</p>
<p>LIDSKÉ VZTAHY V LITERATUŘE: * Jan Neruda, Josef Václav Sládek</p>		<p>LIDSKÉ VZTAHY V LITERATUŘE: Žák: • vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl • samostatně vyhledává informace v této oblasti • rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů • řídí se zásadami správné výslovnosti • orientuje se v autorech a dílech</p>
<p>HISTORICKÉ UDÁLOSTI V ČESKÉ LITERATUŘE: * Alois Jirásek - život, dílo</p>		<p>HISTORICKÉ UDÁLOSTI V ČESKÉ LITERATUŘE: Žák: • vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl • rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů • text interpretuje a debatuje o něm</p>
<p>ČESKÁ POEZIE NA POČÁTKU 20. STOLETÍ: * Fráňa Šrámek * Petr Bezruč - Slezské písně</p>		<p>ČESKÁ POEZIE NA POČÁTKU 20. STOLETÍ: Žák: • vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl • samostatně vyhledává informace v této oblasti • text interpretuje a debatuje o něm • orientuje se v autorech a dílech</p>

Český jazyk a literatura**	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
<p>SOCIÁLNÍ KONFLIKTY V POEZII:</p> <ul style="list-style-type: none"> * Jiří Wolker * Jaroslav Seifert 		<p>SOCIÁLNÍ KONFLIKTY V POEZII:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl • uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele v české literatuře • samostatně vyhledává informace v této oblasti • text interpretuje a debatuje o něm • řídí se zásadami správné výslovnosti • orientuje se v autorech a dílech
<p>VÁLKY 20. STOLETÍ V ČESKÉ LITERATUŘE:</p> <ul style="list-style-type: none"> * Jaroslav Hašek * Karel Poláček - prozaik, novinář 		<p>VÁLKY 20. STOLETÍ V ČESKÉ LITERATUŘE:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl • samostatně vyhledává informace v této oblasti • text interpretuje a debatuje o něm • orientuje se v autorech a dílech • orientuje se ve společnosti a kultuře dané doby
<p>MODERNÍ ČESKÉ DIVADLO:</p> <ul style="list-style-type: none"> * Karel Čapek * Jan Werich a Jiří Voskovec 		<p>MODERNÍ ČESKÉ DIVADLO:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi • rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů • text interpretuje a debatuje o něm • orientuje se v autorech a dílech • orientuje se ve společnosti a kultuře dané doby
<p>ČESKÁ PRÓZA:</p> <ul style="list-style-type: none"> * ohlas války v literatuře - Jan Drda * Ota Pavel, Arnošt Lustig 		<p>ČESKÁ PRÓZA:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl • samostatně vyhledává informace v této oblasti • text interpretuje a debatuje o něm • orientuje se v autorech a dílech • orientuje se ve společnosti a kultuře dané doby
<p>ČTENÁŘSKÉ DÍLNY:</p> <ul style="list-style-type: none"> * čtenářská dílna (15 dvouhodinových lekcí, vybrané knihy pro daný školní rok) 		<p>ČTENÁŘSKÉ DÍLNY:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl • text interpretuje a debatuje o něm • samostatně vyhledává informace v této oblasti

Český jazyk a literatura**	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Žák si osvojuje některé základní poznatky o fungování a společenské roli současných médií. Žák se učí analyzovat nabízená sdělení, posoudit jejich věrohodnost a vyhodnotit jejich komunikační záměr.		
Člověk a životní prostředí		
Žák rozvíjí dovednosti 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		
Žák se učí vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech, orientovat se v nich a vytvářet si o nich základní představu, orientovat se v nich a posuzovat je 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		
V rámci vyučování je podle možností využívána moderní komunikační a informační technologie a žák je veden k jejímu aktivnímu používání, a to při zpracování nejruznějších témat (referátů, mluvních cvičení).		

6.10 Tělesná výchova

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

Název předmětu	Tělesná výchova
Oblast	Vzdělávání pro zdraví
Charakteristika předmětu	<p>Obecné cíle</p> <p>Vzdělávání v předmětu Tělesná výchova přispívá k rozvoji zdraví a zdravého způsobu života. Kultivuje pohybový projev, rozvíjí morálně volní vlastnosti, zlepšuje tělesný vzhled. Rozvíjí kolektivní práci a zodpovědnost za spoluhráče. Žák se dokáže vyrovnat i s neúspěchy, které ke sportu patří.</p>

Název předmětu	Tělesná výchova
	<p>Pojetí výuky 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, atletiku, pohybové hry, sportovní hry, úpoly, plavání, bruslení, lyžařské kurzy, sportovně turistické kurzy. Učební osnova je určena tak, aby působila komplexně na tělesný rozvoj žáka. Učivo je strukturováno do tematických celků, které se vzájemně prolínají a prostupují učivem ve všech ročnících. Výuka je diferencována dle schopností a dovedností jednotlivých žáků tak, aby všichni žáci mohli v rámci svých možností rozvíjet své dovednosti v oblasti sportovní přípravy.</p>
<p>Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)</p>	<p>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. Žáci jsou vedeni zejména k výchově a vzdělávání pro celoživotní provádění aktivit a rozvoj pozitivních vlastností osobnosti. Výuka směřuje k tomu, aby žáci měli vhodnou míru sebevědomí a byli schopni sebehodnocení, jednali odpovědně a přijímali odpovědnost za svá rozhodnutí a jednání. Využívá moderní tréninkové metody. Důraz je kladen i na péči o vlastní zdraví, k bezpečnému jednání v krizových situacích a za mimořádných událostí, poskytnutí neodkladné první pomoci.</p>
<p>Integrace předmětů</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Vzdělávání pro zdraví
<p>Mezipředmětové vztahy</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Odborný výcvik
<p>Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků</p>	<p>Kompetence k učení: Žáci se prostřednictvím různých pohybových aktivit učí novým pohybovým dovednostem a dále tyto dovednosti rozvíjejí.</p> <p>Komunikační kompetence: Rozvíjí komunikaci žáků prostřednictvím spolupráce v kolektivních hrách.</p>
<p>Způsob hodnocení žáků</p>	<p>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 absolvovat pokud možno co nejširší škálu sportovních odvětví. Klasifikace žáků probíhá v souladu se školním klasifikačním řádem.</p>

Tělesná výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> ● Kompetence k učení ● Komunikativní kompetence 	
Učivo	ŠVP výstupy	
<p>ATLETIKA:</p> <ul style="list-style-type: none"> * běhy na různé vzdálenosti a v různé intenzitě (aerobní, anaerobní zóna) pro rozvoj výbušnosti, střednědobé a dlouhodobé vytrvalosti, starty * skok daleký, skok vysoký * hody, vrhy - skloubení silových, švihových a pohybových schopností 	<p>ATLETIKA:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách • rozvíjí vytrvalost • rozvíjí rychlost • zdokonaluje skákačskou techniku 	
<p>GYMNASTIKA:</p> <ul style="list-style-type: none"> * akrobacie - opakování cviků ze základní školy (kotouly, apod.) * cvičení na nářadí (základy, šplh, posilování, strečink) * kompenzační cvičení pro regeneraci 	<p>GYMNASTIKA:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách • dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem • cvičí s náčiním, na nářadí • posiluje, protahuje 	
<p>SPORTOVNÍ HRY:</p> <ul style="list-style-type: none"> * volejbal, basketbal, kopaná, florbal, stolní tenis, badminton, * netradiční hry (ringo, baseball) 	<p>SPORTOVNÍ HRY:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách • komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii • ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva • dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích 	
<p>TEORETICKÉ POZNATKY:</p> <ul style="list-style-type: none"> * význam pohybu pro zdraví, pořadová cvičení * odborné názvosloví; komunikace * hygiena a bezpečnost; vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí; * záchrana a pomoc; zásady chování a jednání v různém prostředí; * pravidla her, závodů a soutěží * motorické testy; měření výkonů 	<p>TEORETICKÉ POZNATKY:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit • dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích • popíše význam pohybu pro zdraví • vysvětlí základy zdravého životního stylu • uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách 	

Tělesná výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
		<ul style="list-style-type: none"> • dodržuje základní hygienické návyky • orientuje se v pravidlech her, motorických testech
PÉČE O ZDRAVÍ: * zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí: - mimořádné události (živelní pohromy, havárie, krizové situace aj.) * základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace) * první pomoc: - úrazy a náhlé zdravotní příhody; - poranění při hromadném zasažení obyvatel; - stavy bezprostředně ohrožující život		PÉČE O ZDRAVÍ: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným • dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí • uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku
ZDRAVOTNÍ TĚLESNÁ VÝCHOVA: * speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení		ZDRAVOTNÍ TĚLESNÁ VÝCHOVA: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví
Kurz lyžování a snowboardingu: * základy sjezdového lyžování, carvingové oblouky, základy snowboardingu * teorie (historie, mazání, nebezpečí na horách, lyžařská výzbroj a výstroj, první pomoc)		Kurz lyžování a snowboardingu: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • ovládá základy sjezdového lyžování • popíše historii lyžování, lyžařskou výstroj • vysvětlí principy a základy první pomoci na horách
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		
Člověk a svět práce: žák 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: 34
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> • Kompetence k učení • Komunikativní kompetence 	
Učivo		ŠVP výstupy
ATLETIKA: * střednědobá a dlouhodobá vytrvalost na rozvoj VO2 max * výbušnost pomoci startu krátkých sprintů bez použití kyslíku		ATLETIKA: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost

Tělesná výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
<p>* zaměření na koordinaci, obratnost a techniku při techn. disciplínách (dálka, výška, koule)</p>		<ul style="list-style-type: none"> • dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání • pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu • uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách
<p>GYMNASTIKA: * cvičení na nářadí, akrobatická cvičení, posilování, šplh, strečing * rozvoj kloubní pohyblivosti * posilování hlubokého svalstva břišního i pánevního</p>		<p>GYMNASTIKA: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • volí sportovní vybavení /výstroj a výzbroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat • dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost • uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách </p>
<p>SPORTOVNÍ HRY: * volejbal, basketbal, kopaná, florbal, stolní tenis, badminton, netradiční hry * spojitost herní činnosti jednotlivce s herní činnosti družstva * osvojování kooperace v obranné přechodové a útočné fáze jednotlivých sportovních her * zlepšování individuální techniky a znalost pravidel</p>		<p>SPORTOVNÍ HRY: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje pravidla sportovních her • ovládá základy herních činností jednotlivce i družstva • komunikuje při pohybových činnostech </p>
<p>TEORETICKÉ POZNATKY: * význam pohybu pro zdraví, pořadová cvičení * odborné názvosloví; komunikace * hygiena a bezpečnost; vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí; * záchrana a pomoc; zásady chování a jednání v různém prostředí; * pravidla her, závodů a soutěží * motorické testy; měření výkonů</p>		<p>TEORETICKÉ POZNATKY: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • popíše význam pohybu pro zdraví • vysvětlí základy zdravého životního stylu • uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách • dodržuje základní hygienické návyky • orientuje se v pravidlech her </p>
<p>PÉČE O ZDRAVÍ: * činitelé ovlivňující zdraví: životní prostředí, životní styl, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj. * duševní zdraví a rozvoj osobnosti; sociální dovednosti; rizikové faktory poškozující zdraví * odpovědnost za zdraví své i druhých; péče o veřejné zdraví v ČR, zabezpečení v nemoci; práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu</p>		<p>PÉČE O ZDRAVÍ: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí • 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 • popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus • orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejích alternativních směrech • objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit svoje zdraví </p>

Tělesná výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
<p>ZDRAVOTNÍ TĚLESNÁ VÝCHOVA:</p> <ul style="list-style-type: none"> * speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení * pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, * plavání, turistika a pobyt v přírodě * kontraindikované pohybové aktivity 		<ul style="list-style-type: none"> • zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví <p>ZDRAVOTNÍ TĚLESNÁ VÝCHOVA:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví • je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit
<p>Sportovně turistický kurz:</p> <ul style="list-style-type: none"> * turistika, hry v přírodě, základy tábora * teorie: nebezpečí na horách, první pomoc, turistická výstroj, práce horské služby * poznávání okolního regionu * přístup a respekt k přírodě 		<p>Sportovně turistický kurz:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • volí sportovní vybavení /výstroj a výzbroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat • využívá různých forem turistiky • prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným • dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí • uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách

Tělesná výchova	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
<p>Výchovné a vzdělávací strategie</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Kompetence k učení ● Komunikativní kompetence 	
<p>Učivo</p> <p>ATLETIKA:</p> <ul style="list-style-type: none"> * zdokonalení individuálních činností (běhy, hody, skoky) * využití osvojených schopností a dovedností z 1. a 2. ročníku pro * vytvoření osobního maxima 		<p>ŠVP výstupy</p> <p>ATLETIKA:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců • uplatňuje zásady sportovního tréninku • ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace • dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji • ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy

Tělesná výchova	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
<p>GYMNASTIKA:</p> <ul style="list-style-type: none"> * akrobacie, cvičení na nářadí, posilování, šplh, strečink * uplatnění osvojených způsobů cvičení * kultivace poh. projevů a základů koordinace 		<p>GYMNASTIKA:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců • sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci; navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí jej • ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace • je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu)
<p>SPORTOVNÍ HRY:</p> <ul style="list-style-type: none"> * zdokonalení technicko-taktických úkolů sport. her * využití individuálních schopností ve prospěch kolektivu * v individuálních sportovních hrách, zdokonalování herního projevu jednotlivců 		<p>SPORTOVNÍ HRY:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží • dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců • uplatňuje zásady sportovního tréninku
<p>TEORETICKÉ POZNATKY:</p> <ul style="list-style-type: none"> * význam pohybu pro zdraví, pořadová cvičení * odborné názvosloví; komunikace * hygiena a bezpečnost; vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí; * záchrana a pomoc; zásady chování a jednání v různém prostředí * pravidla her, závodů a soutěží * pohybové testy; měření výkonů 		<p>TEORETICKÉ POZNATKY:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží • dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců • sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci; navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí jej • uplatňuje zásady sportovního tréninku • ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace • ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy • uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách
<p>PÉČE O ZDRAVÍ:</p> <ul style="list-style-type: none"> * partnerské vztahy; lidská sexualita * prevence úrazů a nemocí * mediální obraz krásy lidského těla, komerční reklama 		<p>PÉČE O ZDRAVÍ:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dovede posoudit vliv médií na a reklamy na životní styl jedince a na péči o své zdraví • dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací • diskutuje a argumentuje o etice v partnerských vztazích, o vhodných partnerech a o odpovědném přístupu k pohlavnímu životu
<p>ZDRAVOTNÍ TĚLESNÁ VÝCHOVA:</p> <ul style="list-style-type: none"> * speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení 		<p>ZDRAVOTNÍ TĚLESNÁ VÝCHOVA:</p> <p>Žák:</p>

Tělesná výchova	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
* pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, * plavání, turistika a pobyt v přírodě		<ul style="list-style-type: none"> • zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví • je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit

6.11 Informační a komunikační technologie

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

Název předmětu	Informační a komunikační technologie
Oblast	Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích
Charakteristika předmětu	<p>Obecný cíl předmětu Cílem je naučit žáky pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi. Žáci porozumí základům informačních a komunikačních technologií, naučí se na uživatelské úrovni používat operační systém a kancelářský software.</p> <p>Charakteristika obsahu učiva Předmět se vyučuje ve třech ročnících. Úkolem prvního ročníku je srovnat rozdílné znalosti žáků, naučit žáka používat výpočetní techniku, vytvářet jednoduché textové dokumenty, tabulky. Žák tak projde cyklem seznámení se s jednotlivými částmi kancelářského balíku a s grafickým editorem. Ve druhém 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>Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí 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>

Název předmětu	Informační a komunikační technologie
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	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.
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> ● Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích
Mezipředmětové vztahy	<ul style="list-style-type: none"> ● Administrativa ● Matematika ● Český jazyk a literatura** ● Český jazyk a literatura
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<p>Kompetence k učení: Kompetence k učení - využívat ke svému učení informační zdroje.</p>
	<p>Kompetence k řešení problémů: Kompetence k řešení problému - porozumět zadání, volit prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, uplatňovat různé metody.</p>
	<p>Komunikativní kompetence: Komunikativní kompetence - zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty.</p>
	<p>Personální a sociální kompetence: Personální kompetence - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly.</p>
	<p>Občanské kompetence a kulturní povědomí: Občanské kompetence a kulturní povědomí - dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci.</p>
	<p>Matematické kompetence: Matematické kompetence - číst a vytvářet různé formy grafického znázornění.</p>
	<p>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi: Využití prostředků informačních a komunikačních technologií - používá osobní počítač.</p>

Název předmětu	Informační a komunikační technologie
Způsob hodnocení žáků	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. Hodnocení je prováděno v souladu s Klasifikačním řádem školy.

Informační a komunikační technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> ● Kompetence k učení ● Kompetence k řešení problémů ● Komunikativní kompetence ● Personální a sociální kompetence ● Občanské kompetence a kulturní povědomí ● Matematické kompetence ● Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi 	
Učivo	ŠVP výstupy	
ZÁKLADNÍ PRÁCE S PC: * hardware, software, osobní počítač, principy fungování, periferie * operační systém * základní a aplikační programové vybavení * data, soubor, složka, souborový manažer * komprese dat * nápověda, manuál	ZÁKLADNÍ PRÁCE S PC: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • nastavuje uživatelské prostředí operačního systému • vyhledává, kopíruje, maže a přejmenovává soubory a složky • komprimuje soubory, uvede výhody a nevýhody komprese 	
ELEKTRONICKÁ KOMUNIKACE: * elektronická komunikace * hoax, spam, phishing * netiketa * sociální sítě,, kyberšikana * Google classroom a její prostředky	ELEKTRONICKÁ KOMUNIKACE: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy • využívá funkce poštovního klienta • Používá komunikaci pomocí Google Classroom a její prostředky • ovládá další běžné prostředky online a off-line komunikace a výměny dat • dodržuje "netiketu" v rámci elektronické komunikace 	

Informační a komunikační technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
ZÁKLADY PROGRAMOVÁNÍ: * Seznámí se s programovacím programem * Naučí se základní programovací dovednosti * Naprogramuje si svého robota		ZÁKLADY PROGRAMOVÁNÍ: Žák: • Se seznamuje s programe • Vytváří základy pro programování robota • Sestavuje a programuje svého robota
TEXTOVÝ PROCESOR: * prostředí textového procesoru * typografická pravidla * formát písma a odstavce * odrážky a číslování * vkládání grafických objektů * tvorba tabulek * formát stránky * záhlaví a zápatí * náhled a příprava na tisk * styly * formátování odstavce a tabulky * číslování stránek, generování obsahu		TEXTOVÝ PROCESOR: Žák: • vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty • dodržuje typografická pravidla • nastavuje formát písma a odstavce • využívá nápovědy a manuálu pro práci se základním a aplikačním programovým vybavením i běžným hardware • vkládá a upravuje grafické objekty a tabulky • používá a upravuje formát stránky • vytváří strukturované dokumenty • nastavuje vlastnosti stylů • používá předdefinované styly k formátování dokumentu • generuje obsah dokumentu
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Občan v demokratické společnosti: při využívání informací z informačních zdrojů žák respektuje autorské zákony, ověřuje validitu těchto informací; během elektronické komunikace dodržuje netiketu.		
Člověk a životní prostředí		
Člověk a životní prostředí: - žák vytváří cvičné dokumenty s tématem životního prostředí.		
Člověk a svět práce		
Člověk a svět práce: žák využívá prostředky ICT ve své profesi.		
Informační a komunikační technologie		
Informační a komunikační technologie: předmět zcela pokrývá toto průřezové téma.		

Informační a komunikační technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> ● Kompetence k učení 	

Informační a komunikační technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
	<ul style="list-style-type: none"> ● Kompetence k řešení problémů ● Komunikativní kompetence ● Personální a sociální kompetence ● Občanské kompetence a kulturní povědomí ● Matematické kompetence ● Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi 	
Učivo	ŠVP výstupy	
<p>TABULKOVÝ KALKULÁTOR:</p> <ul style="list-style-type: none"> * editace dat v tabulkovém kalkulátoru * formát buněk * formát čísla * podmíněné formátování * grafy sloupcové, výsečové, bodové * příprava pro tisk (náhled) * výpočty * funkce (SUMA, PRŮMĚR, MAXIMUM, MINIMUM, příp. další) * databázové nástroje (filtry a seřazení) * sdílení a výměna dat (mezi textovým procesorem a tabulkovým kalkulátorem) * import a export dat 	<p>TABULKOVÝ KALKULÁTOR:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • edituje data • formátuje buňky v tabulkovém kalkulátoru • využívá nápovědy a manuálu pro práci se základním a aplikačním programovým vybavením i běžným hardware • ovládá principy algoritmizace úloh (dekompozice úlohy na jednotlivé elementárnější činnosti) • zobrazuje data podle podmínek • za pomoci manuálu a nápovědy má vytvořeny předpoklady učit se používat nové aplikace • tvoří a upravuje jednoduchý graf • připraví dokument tabulkového kalkulátoru pro tisk • zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich rychlé vyhledání a využití • používá běžné základní a aplikační programové vybavení • používá kalkulátor k provádění aritmetických operací • používá funkce v tabulkovém kalkulátoru • filtruje a řadí data • exportuje data do textového procesoru a prezentačního softwaru • importuje data do tabulkového kalkulátoru z různých zdrojů 	
<p>PREZENTAČNÍ SOFTWARE:</p> <ul style="list-style-type: none"> * zásady tvorby prezentací 	<p>PREZENTAČNÍ SOFTWARE:</p> <p>Žák:</p>	

Informační a komunikační technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
* přechody a animace * vkládání multimédií * ochrana autorských práv		<ul style="list-style-type: none"> • prezentuje informace vhodným způsobem • dodržuje zásady návrhu správné prezentace • cituje zdroje informací • získává a využívá informace z otevřených zdrojů
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Občan v demokratické společnosti: při využívání informací z informačních zdrojů žák respektuje autorské zákony, ověřuje validitu těchto informací; během elektronické komunikace dodržuje netiketu.		
Člověk a životní prostředí		
Člověk a životní prostředí: - žák vytváří cvičné dokumenty s tématem životního prostředí.		
Člověk a svět práce		
Člověk a svět práce: žák využívá prostředky ICT ve své profesi.		
Informační a komunikační technologie		
Informační a komunikační technologie: předmět zcela pokrývá toto průřezové téma.		

Informační a komunikační technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> • Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Občanské kompetence a kulturní povědomí • Matematické kompetence • Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi 	
Učivo		ŠVP výstupy
SEMINÁŘ ZÁVĚREČNÉ PRÁCE: * Opakuje základy Word * Vytváří úvodní stranu ZP		SEMINÁŘ ZÁVĚREČNÉ PRÁCE: Žák: • Opakuje základy textového programu

Informační a komunikační technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
<ul style="list-style-type: none"> * Připravuje si obsah * Vytváří kapitoly a podkapitoly * Popisuje obrázky * Zapisuje závěr a zdroje čerpání 		<ul style="list-style-type: none"> • Vytvoří dokument pro svou práci • Vytváří Kapitoly a podkapitoly ve své závěrečné práci • Popisuje obrázky • Vkládá podle norem zdroje
<p>GRAFIKA:</p> <ul style="list-style-type: none"> * vlastnosti rastrové a vektorové grafiky * grafické formáty (bmp, jpg, png, gif) * barevné modely (RGB, CMYK) * úpravy obrázků v grafickém editoru 		<p>GRAFIKA</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • orientuje se v hlavních typech grafických formátů • na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje • porovná vlastnosti rastrové a vektorové grafiky • vysvětlí způsob vytváření barev na základě zvoleného barevného modelu
<p>POČÍTAČOVÉ SÍŤE A INFORMAČNÍ ZDROJE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - počítačová síť, server, pracovní stanice, připojení k síti, specifika práce v síti - prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením - cloudové služby - informační zdroje - významné internetové stránky (jízdni řady, mapy, eshopy, apod.) 		<p>POČÍTAČOVÉ SÍŤE A INFORMAČNÍ ZDROJE:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • chápe specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejich možností a pracuje s jejími prostředky • 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 • aktivně využívá prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením • posuzuje validitu informačních zdrojů • vysvětlí význam základních síťových pojmů • využívá cloudové služby k uchování a sdílení dat • orientuje se v získaných informacích, třídí je, analyzuje, vyhodnocuje, provádí jejich výběr a dále je zpracovává • volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání • vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Občan v demokratické společnosti: při využívání informací z informačních zdrojů žák respektuje autorské zákony, ověřuje validitu těchto informací; během elektronické komunikace dodržuje netiketu.		
Člověk a životní prostředí		
Člověk a životní prostředí: - žák vytváří cvičné dokumenty s tématem životního prostředí.		

Informační a komunikační technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Člověk a svět práce		
Člověk a svět práce: žák využívá prostředky ICT ve své profesi.		
Informační a komunikační technologie		
Informační a komunikační technologie: předmět zcela pokrývá toto průřezové téma.		

6.12 Ekonomika

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
0	1	2	3
	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Ekonomika
Oblast	Ekonomické vzdělávání
Charakteristika předmětu	Cílem předmětu je vybavit žáky základními znalostmi pro ekonomické chování jak v profesním, tak osobním životě. Výsledkem vzdělávání nejsou pouze znalosti, ale hlavně praktické dovednosti žáků.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Učivo je rozděleno do bloků, která na sebe navazují, při čemž obsah vychází z RVP. Ve 2. ročníku žáci normují pokrmy a následně vypočítají kalkulaci ceny pokrmů. Ve 3. ročníku je obsahový okruh zaměřen tak, aby si žáci osvojili základní ekonomické pojmy, porozuměli jim a uměli je správně používat. Žáci se naučí orientovat se v ekonomických souvislostech a osvojí si ekonomický způsob myšlení. Získají poznatky o možnostech podnikání v oboru a o povinnostech podnikatele. Pochopí problematiku členění majetku a princip hospodaření s ním. Získávají základní znalosti o hospodaření podniku, naučí se vypočítat mzdy a pojištění, zorientují se v daňové soustavě. Žáci se seznámí se základními pravidly, hotovostního i bezhotovostního peněžního styku, s daňovou evidenční povinností podnikatelů.
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> ● Ekonomické vzdělávání ● Společenskovední vzdělávání

Název předmětu	Ekonomika
	<ul style="list-style-type: none"> ● Matematické vzdělávání
Mezipředmětové vztahy	<ul style="list-style-type: none"> ● Odborný výcvik
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám: Žáci jsou vedeni k tomu, mít reálné představy o zaměstnání, případně podnikání. A aby byli vybaveni znalostmi a dovednostmi pro uplatnění na trhu práce nebo při podnikání, byli připraveni přizpůsobit se měnícím se podmínkám tržní ekonomiky.
Způsob hodnocení žáků	Vychází z klasifikačního řádu školy. Kritériem hodnocení je zohlednění aktivity, přístupu k výuce, efektivní řešení úkolů, schopnost aplikovat poznatky z praxe.

Ekonomika	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
Učivo		ŠVP výstupy
PŘEPOČTY SUROVINOVÝCH NOREM: * normování polévek a pokrmů		PŘEPOČTY SUROVINOVÝCH NOREM: Žák: * normuje polévky a hlavní pokrmy
VÝPOČTY VÝTĚŽNOSTI: * výtěžnost surovin * výpočet procenta výtěžnosti u masa * výpočet procenta výtěžnosti u zeleniny		VÝPOČTY VÝTĚŽNOSTI: Žák: * objasní, co to je výtěžnost * počítá procenta výtěžnosti u masa * počítá procenta výtěžnosti u zeleniny
VÝPOČET JEDLÉHO PODÍLU: * výpočty jedlého podílu u masa * výpočty jedlého podílu u zeleniny		VÝPOČET JEDLÉHO PODÍLU: Žák: * provádí výpočty jedlého podílu
VÝPOČET CENY POKRMŮ A NÁPOJŮ: * kalkulace ceny, kalkulační vzorec * výpočet nákupní ceny surovin * výpočet kalkulační ceny pokrmů pro plátce a neplátce DPH * výpočet prodejní ceny pokrmů * výpočet prodejní ceny nápojů		VÝPOČET CENY POKRMŮ A NÁPOJŮ: Žák: * sestaví kalkulační vzorec * vypočítá nákupní cenu potravin * vypočítá kalkulační cenu pokrmů pro plátce * vypočítá kalkulační cenu pokrmů pro neplátce * vypočítá prodejní cenu pokrmů * vypočítá prodejní cenu nápojů

Ekonomika	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
VÝPOČET ZÁSOb: * normy přirozených ztrát zásob * inventura, inventarizace * vyplňování skladových dokladů		VÝPOČET ZÁSOb: Žák: * vysvětlí, co to jsou normy přirozených ztrát a zásob * popíše inventarizaci * vyplňuje skladové doklady

Ekonomika	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> • Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám 	
Učivo	ŠVP výstupy	
ZÁKLADY TRŽNÍ EKONOMIKY: * potřeby, statky, služby, spotřeba, životní úroveň * výroba, výrobní faktory, hospodářský proces * trh, tržní subjekty, nabídka, poptávka, zboží, cena	ZÁKLADY TRŽNÍ EKONOMIKY: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • na příkladu popíše fungování tržního mechanismu • posoudí vliv ceny na nabídku a poptávku • popíše jednotlivé fáze hospodářského procesu • na příkladech popíše využití výrobních faktorů • popíše základní vlastnosti zboží • správně používá a aplikuje základní ekonomické pojmy 	
PODNIKÁNÍ: * podnikání, právní formy podnikání, * povinnosti podnikatele * podnikání podle živnostenského zákona a zákona o obchodních korporacích, * podnikatelský záměr, zakladatelský rozpočet	PODNIKÁNÍ: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • posoudí vhodné formy podnikání pro obor • rozdělí obchodní korporace • orientuje se v podmínkách k provozování živnosti • na příkladu popíše jednotlivé druhy živností • vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet • na příkladu popíše základní povinnosti podnikatele vůči státu 	
PODNIK, MAJETEK PODNIKU: * struktura majetku * dlouhodobý majetek * oběžný majetek * evidence majetku	PODNIK, MAJETEK PODNIKU: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje jednotlivé druhy majetku • rozdělí dlouhodobý majetek • rozdělí oběžný majetek • rozdělí jednotlivé druhy dokladu pro evidenci majetku 	
HOSPODAŘENÍ PODNIKU: * náklady	HOSPODAŘENÍ PODNIKU: Žák:	

Ekonomika	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
<ul style="list-style-type: none"> * výnosy * výsledek hospodaření podniku, zisk/ztráta * kalkulace 		<ul style="list-style-type: none"> • rozliší jednotlivé druhy nákladů • rozliší jednotlivé druhy výnosů • řeší jednoduché výpočty výsledku hospodaření • řeší jednoduché kalkulace ceny
<p>ZAMĚSTNANCI:</p> <ul style="list-style-type: none"> * zaměstnanci, organizace práce na pracovišti * druhy škod a možnosti předcházení škodám * odpovědnost zaměstnance a zaměstnavatele 		<p>ZAMĚSTNANCI:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí možnost, jak předcházet škodám • na příkladech vysvětlí a vzájemně porovná druhy odpovědnosti za škody ze strany zaměstnance a zaměstnavatele
<p>FINANČNÍ VZDĚLÁVÁNÍ:</p> <ul style="list-style-type: none"> * peníze, hotovostní a bezhotovostní platební styk * platební styk v národní i zahraniční měně * bankovní účty * úroková míra, RPSN * úvěry, úvěrové produkty, zajištění úvěru * státní rozpočet, inflace * mzda časová a úkolová a jejich výpočet * složky mzdy * sociální a zdravotní pojištění * daň z příjmu * pojišťovnictví * pojištění, pojistné produkty 		<p>FINANČNÍ VZDĚLÁVÁNÍ:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • orientuje se v zákonné úpravě mezd • provádí mzdové výpočty a vypočítá čistou mzdu • používá slevu na dani při výpočtu mzdy • vybere nejvýhodnější úvěrový produkt, zdůvodní své rozhodnutí • na příkladech vysvětlí příjmy a výdaje státního rozpočtu • orientuje se v platebním styku • orientuje se ve způsobech zajištění úvěru
<p>DANĚ:</p> <ul style="list-style-type: none"> * daně a daňová soustava * výpočet daní * příznání k dani * zásady daňové evidence * vedení daňové evidence * daňové a účetní doklady 		<p>DANĚ:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozliší princip přímých a nepřímých daní • orientuje se v soustavě daní • vysvětlí význam daní pro stát a proč platí občané daně • na příkladu popíše základní povinnosti podnikatele vůči státu • orientuje se v evidenci pohledávek a závazků • orientuje se v evidenci příjmů a výdajů
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Informační a komunikační technologie		
Slouží především k získávání aktuálních dat a informací v měnícím se ekonomickém prostředí.		
Člověk a svět práce		

Ekonomika	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
Tato problematika je především zahrnuta v kapitole Peníze, mzdy. Žák je veden k formulování vlastních priorit, k porovnání svých osobních a odborných předpokladů s profesními příležitostmi tak, aby se mohl stát aktivním zaměstnancem, podnikatelem, případně zaměstnavatelem.		

6.13 Administrativa

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
0	0	1	1
		Povinný	

Název předmětu	Administrativa
Oblast	Odborné vzdělávání
Charakteristika předmětu	Cílem předmětu je osvojit si dovednost psaní na české klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou a získat dovednosti při vyhotovování písemností podle normalizované úpravy. Písemný styk je jednou z forem jak získat nebo předat informace.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Obsah vyučovaného předmětu vychází z RVP ze vzdělávací oblasti Komunikace ve službách. Desetiprstová hmatová metoda psaní na klávesnici je nejracionálnější způsob obsluhy klávesnice. Se zásadami normalizované úpravy písemností jsou žáci seznamováni především formou výkladu a rozboru ukázkových písemností. Žáci se naučí vyhotovovat písemnosti spojené s chodem provozovny v souladu s normalizovanou úpravou písemností. Předmět se vyučuje na počítačích v učebně výpočetní techniky. Každý žák má samostatné pracoviště.
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> • Odbyt a obsluha • Komunikace ve službách

Název předmětu	Administrativa
Mezipředmětové vztahy	<ul style="list-style-type: none"> ● Informační a komunikační technologie ● Odborný výcvik ● Komunikace ve službách ● Matematika
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi: Žák dokáže napsat text jazykově a stylisticky správně, zpracovává jednoduché texty, dodržuje stylistické normy a používá odbornou literaturu. Písemně zaznamenává údaje z textů. Vyhodnocuje dosažené výsledky a přijímá hodnocení svých výsledků. Dokáže uplatnit získané dovednosti v dalších předmětech, ve svém povolání a v dalším životě. Pracuje s počítačem.
Způsob hodnocení žáků	Vychází z klasifikačního řádu školy. Hodnoceny jsou vyhotovené písemnosti, jejich bezchybnost po stránce stylistické, obsahové i formální.

Administrativa	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> ● Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi 	
Učivo	ŠVP výstupy	
PÍSEMNÁ KOMUNIKACE, VYUŽITÍ TECHNIKY V KOMUNIKACI: * využití techniky v komunikaci * základy psaní na klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou * pomocí softwaru si ověřuje rychlost a přesnost * úprava písemností	PÍSEMNÁ KOMUNIKACE, VYUŽITÍ TECHNIKY V KOMUNIKACI: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • píše desetiprstovou hmatovou metodou na klávesnici PC • kontroluje svoje psaní a opravuje chyby • ovládá zásady úpravy textů 	
ÚPRAVA PÍSEMNOSTÍ: * ČSN 01 69 10 * jednotky, indexy a měny * zkratky, tituly * nácvik psaní adres * obchodní korespondence - poptávka, nabídka, objednávka, reklamace	ÚPRAVA PÍSEMNOSTÍ: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • orientuje se v normalizované úpravě obchodních písemností • ovládá zásady psaní adres • dokáže správně napsat jednotky, indexy a měny • napíše správně zkratky a tituly • správně použije pravidla a normy pro vyhotovení písemností z obchodního styku • stylizuje poptávku, nabídku, objednávku, reklamaci 	

Administrativa	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
PERSONÁLNÍ PÍSEMNOSTI: * žádost o místo * strukturovaný životopis		PERSONÁLNÍ PÍSEMNOSTI: Žák: • vypracuje žádost o místo • vypracuje vlastní životopis
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Zvládnutí techniky psaní na klávesnici hmatovou metodou patří v současné době k nejdůležitější neverbální komunikaci a k tzv. počítačové gramotnosti. Schopnost komunikovat s obchodními partnery dává předpoklad pro úspěšné navazování obchodních vztahů.		
Informační a komunikační technologie		
Zvládnutím klávesnice se žák lépe orientuje v moderních sdělovacích prostředcích (internet, mobilní telefony, faxy, malé osobní počítače, bankomaty, apod.).		

6.14 Barmanství a sommelierství

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
0	1	0	1
	Povinný		

Název předmětu	Barmanství a sommelierství
Oblast	
Charakteristika předmětu	<p>Obecný cíl vyučovacího předmětu: Poskytnout žákům znalosti potřebné pro práci sommeliéra a barmana. Učivo se zaměřuje na práci barmana, základní druhy míchaných nápojů a způsob jejich přípravy a také práci sommeliéra ve vinárně, jeho znalostí a servis všech druhů vín.</p> <p>Charakteristika učiva: V učivu jsou vysvětleny vinařské oblasti v České republice, Evropě. Seznámení se základními odrůdami pěstované révy vinné v ČR, s odbornou terminologií sommeliéra. Podstavou je servis jednotlivých druhů</p>

Název předmětu	Barmanství a sommelierství
	<p>vín. V barmanství je zahrnuta historie barmanství, suroviny pro přípravu míchaných nápojů a základní způsoby přípravy míchaných nápojů</p> <p>Cíle vzdělávání v oblasti citů, hodnot a preferencí: 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 svá rozhodnutí a adekvátně reagovali na kritiku.</p>
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	<p>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>
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> ● Odbyt a obsluha
Mezipředmětové vztahy	<ul style="list-style-type: none"> ● Stolničení ● Technologie ● Potraviny a výživa ● Odborný výcvik
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<p>Kompetence k učení: 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: sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí, mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání, ovládat práci s textem, umět vyhledávat a zpracovávat informace, sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení.</p> <p>Kompetence k řešení problémů: 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: volit prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti a vědomosti nabyté dříve; – spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).</p> <p>Komunikační kompetence: Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni podle svých schopností a možností vyjadřovat se</p>

Název předmětu	Barmanství a sommelierství
	v písemné i ústní formě v různých učebních, životních i pracovních situacích, tzn., že absolventi by měli: formulovat srozumitelně své myšlenky, naslouchat pozorně druhým, tzn. vyjadřovat se přiměřeně tématu diskuse.
Způsob hodnocení žáků	Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se aktivita žáka v hodinách a na akcích školy. Hodnocení se provádí, v souladu s Klasifikačním řádem školy, numericky a slovně. Žák je hodnocen ze samostatné práce a za vytvoření práce na dané téma - příprava jídelního lístku a menu. Další hodnocení je prováděno na základě písemného opakování jednotlivých učebních celků.

Barmanství a sommelierství	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> ● Kompetence k učení ● Kompetence k řešení problémů ● Komunikativní kompetence 	
Učivo	ŠVP výstupy	
VINÁRNÝ: * druhy vináren a zařízení vináren * nabídka pokrmů ve vinárně * vinný lístek * způsoby a systémy obsluhy ve vinárnách	VINÁRNÝ: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • Vyjmenuje druhy vináren a vysvětlí rozdíl ve vybavení a v nabídce. • Specifikuje nabídku vín ve vinárně • Navrhne vhodný systém a způsob obsluhy ve vinárně 	
SOMMELIERSKÉ ZNALOSTI: sommelier a jeho pracovní náplň. * pomůcky sommeliéra * znalosti sommeliéra * vinařské oblasti a podoblasti ČR * nejdůležitější vinařské státy Evropy * základní odrůdy révy vinné pěstované v ČR * druhy vína * snoubení pokrmů a vín	SOMMELIERSKÉ ZNALOSTI: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje znalosti sommeliéra • určí vinařské oblasti a podoblasti České republiky • orientuje se ve vinařských oblastech Francie, Itálie, Španělska • vyjmenuje základní odrůdy révy vinné pěstované v ČR • doporučí vhodné víno k vybranému pokrmu • popíše vinný lístek 	
SOMMELIERSKÉ DOVEDNOSTI: * pomůcky sommeliéra pro servis vína * příprava pracoviště pro servis vína	SOMMELIERSKÉ DOVEDNOSTI: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje pomůcky sommeliéra 	

Barmanství a sommelierství	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
<ul style="list-style-type: none"> * servis bílého vína * servis červeného vína * servis šumivého vína 		<ul style="list-style-type: none"> • popíše přípravu pracoviště pro servis jednotlivých druhů vín • popíše servis bílého vína • popíše servis červeného vína • popíše servis šumivého vína
<p>BARY:</p> <ul style="list-style-type: none"> * historie vzniku barů a míchaných nápojů * druhy barů a zařízení barů * nabídka pokrmů v barech * barový lístek * způsoby a systémy obsluhy v barech 		<p>BARY:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí vznik barů a míchaných nápojů • popíše vybavení barů a rozdíly ve vybavení podle druhu baru • určí obsah nabídky barů
<p>MÍCHANÉ NÁPOJE:</p> <ul style="list-style-type: none"> * hlavní skupiny míchaných nápojů a jejich charakteristika * příprava míchaných nápojů v šejkru * příprava míchaných nápojů v míchací sklenici * příprava míchaných nápojů přímou cestou a v mixéru. * kategorie míchaných nápojů a jejich charakteristika. 		<p>MÍCHANÉ NÁPOJE:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje jednotlivé druhy míchaných nápojů • popíše přípravu míchaných nápojů v šejkru • popíše přípravu míchaných nápojů v míchací sklenici • popíše přípravu míchaných nápojů přímou cestou • popíše přípravu míchaných nápojů v mixéru • charakterizuje jednotlivé kategorie míchaných nápojů
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Informační a komunikační technologie		
- schopnost používat prostředky výpočetní techniky		
Člověk a svět práce		
<ul style="list-style-type: none"> - vést žáka k osobní odpovědnosti za vlastní život - naučit žáka formulovat své profesní cíle, plánovat a cílevědomě vytvářet profesní kariéru podle svých potřeb a schopností - motivovat žáka k celoživotnímu učení pro udržení konkurenceschopnosti na trhu práce a pro aktivní osobní i profesní rozvoj 		
Občan v demokratické společnosti		
<ul style="list-style-type: none"> - získávání zdravé míry sebevědomí, odpovědnosti a morálního úsudku, v existenčních otázkách a v pracovním uplatnění - vážit si materiálních a duchovních hodnot a být ochoten se angažovat i ve prospěch společnosti 		
Člověk a životní prostředí		
<ul style="list-style-type: none"> - osvojili si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí - chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život; v osobním a profesním jednání 		

6.15 Komunikace ve službách

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
0	1	0	1
	Povinný		

Název předmětu	Komunikace ve službách
Oblast	Odborné vzdělávání
Charakteristika předmětu	<p>Obecný cíl vyučovacího předmětu: Předmět poskytuje žákům základní poznatky o komunikaci mezi lidmi v aplikaci na podmínky gastronomického provozu. Cílem je ukázat způsob jak žáci zvládnou komunikaci s hosty, vyřeší případné stížnosti hostů. Předmět aplikuje zásady společenského chování do gastronomického provozu. Předmět seznamuje žáky s nástroji marketingu a významem jejich používání na současném konkurenčně nasyceném trhu. Žáci jsou vedeni k uplatňování zásad společenského chování, profesnímu jednání a vystupování jak v přímém osobním styku s hosty tak pracovními partnery. Postupně se učí řešit problémové situace vzniklé v kontaktu se zákazníky a obchodními partnery. Žáci jsou vedeni k péči o zevnějšek a celkový kultivovaný projev. Zdůrazněn je význam komunikace v oblasti služeb.</p>
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Učivo se zaměřuje na tematické celky, jako je osobnost číšníka v gastronomickém provozu, obsluhující v pracovním kolektivu, verbální a neverbální komunikace, společenské chování, typologie hostů a jednání s nimi. Národní zvyklosti a tradice zahraničních hostů. Význam marketingu, popis nástrojů marketingového mixu a nové trendy v provozech. Při výuce je kladen důraz na porozumění a zapamatování odborných pojmů a terminologie. Základní metodou zůstává výklad učiva, metoda rozhovoru, společné řešení problémů. Významnou část zaujímá samostatná práce žáků pod odborným vedením vyučujícího, která může být i týmová.
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> ● Komunikace ve službách
Mezipředmětové vztahy	<ul style="list-style-type: none"> ● Odborný výcvik

Název předmětu	Komunikace ve službách
	<ul style="list-style-type: none"> ● Administrativa
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<p>Komunikativní kompetence: žáci se vhodně prezentují, argumentují, obhajují svá stanoviska. V ústním i písemném projevu respektují zásady kultury projevu i chování. Zvládají komunikativní situace spojené s komunikací. Formulují své myšlenky, naslouchají pozorně druhým, vhodně se prezentuje na odborných akcích.</p> <p>Personální a sociální kompetence: žáci jsou schopni budovat atmosféru založenou na vzájemné otevřené komunikaci s cílem předcházet možným konfliktním situacím. Vhodně argumentují a nepodléhají předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem. Přijímají odpovědnost za svěřené úkoly. Žáci se připravují na kritické hodnocení výsledků svého učení a práce a přijímají radu a kritiku od druhých.</p> <p>Ovládat techniku odbytu: orientovat se v problematice tvorby nabídky restauračního zařízení.</p>
Způsob hodnocení žáků	Hodnocení znalostí a dovedností vychází z klasifikačního řádu školy. Formativního hodnocení. Kromě běžných způsobů hodnocení, jako je ústní a písemné zkoušení, je žák hodnocen na základě plnění samostatných úkolů, důraz je kladen na sebekritické hodnocení a porovnání výsledků samotnými žáky. Kritériem hodnocení je zohlednění aktivity, přístupu k výuce, efektivní řešení úkolů, schopnost aplikovat poznatky z praxe.

Komunikace ve službách	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> ● Komunikativní kompetence ● Personální a sociální kompetence ● Ovládat techniku odbytu 	
Učivo		ŠVP výstupy
KOMUNIKACE VE SLUŽBÁCH: * zásady pro zdravení, představování * zásady osobní hygieny, vzhled * společenské chování a profesní vystupování * zásady chování u stolu * národní zvyklosti a tradice různých etnik ve vazbě na gastronomii a způsob		SPOLEČENSKÉ CHOVÁNÍ A ETIKETA: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku, zdržuje se xenofobních projevů • pečuje o zevnějšek a snaží se o kultivovaný projev • komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou

Komunikace ve službách	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
<p>komunikace</p> <ul style="list-style-type: none"> * osobnost, takt, empatie, ohleduplnost 		<ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje estetická hlediska při formování prostředí • zná zásady pro zdravení, představování a podávání ruky • popíše zásady chování u stolu • popíše konzumaci exotických pokrmů • vysvětlí pojmy takt, etika, ohleduplnost • objasní zvyklosti zahraničních hostů
<p>OSOBNOST PRACOVNÍKA GASTRONOMICKÉHO PROVOZU:</p> <ul style="list-style-type: none"> * předpoklady pro vykonávání práce obsluhujícího * typy komunikace - verbální, neverbální, komunikační šumy * typologie hostů a chování k nim * zahraniční hosté - chování k nim * chování obsluhujících v neobvyklých situacích * řešení stížností * asertivita a její využití v práci obsluhujících * práce s připomínkami hostů a recenzemi 		<p>OSOBNOST PRACOVNÍKA GASTRONOMICKÉHO PROVOZU:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozpozná typy hostů a ví, jak reagovat na projevy jejich chování, snaží se předcházet konfliktům • řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta • komunikuje s hosty i v cizím jazyce, respektuje národní mentalitu a zvyklosti • uvede postup při řešení stížností • vysvětlí pojem asertivita a asertivní chování • popíše jednotlivé techniky asertivního jednání • specifikuje potřebné předpoklady pracovníka • popíše typy komunikace
<p>MARKETING:</p> <ul style="list-style-type: none"> * definice marketingu, vznik marketingu * produkt - vrstvy produktu, životní cyklus produktu, služba jako produkt * cena - cenová tvorba * lidé - význam lidského faktoru, interní marketing * distribuce - typy distribučních kanálů spotřebního trhu, výběr distribučních cest * propagace - funkce, nástroje propagace, reklama a nástroje, konkurence * podpora prodeje, osobní prodej * sezonní nabídky v prodeji a akce pro podporu prodeje * procesy při poskytování služeb a jejich význam * doprovodná služba, její zavádění 		<p>MARKETING:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí význam informací a komunikace pro podnikání ve službách • charakterizuje marketing • uvede základní portfolio marketingových nástrojů a jejich využití • orientuje se ve strategii tvorby ceny služeb a výrobků • popíše fáze životního cyklu výrobku • použije nástroje na podporu prodeje • vybere vhodný propagační nástroj pro určitý produkt • popíše vznik a vývoj marketingu • volí a používá základní marketingové nástroje • dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků
<p>NOVÉ TRENDY V PROVOZECH:</p> <ul style="list-style-type: none"> * ekonomické trendy v provozech * modernizace v provozu * estetika provozovny 		<p>NOVÉ TRENDY V PROVOZECH:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • popíše nové ekonomické trendy v provozech • objasní význam modernizace provozu • vyjmenuje moderní technologie používané v provozu

Komunikace ve službách	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
* online komunikace, prezentace a nové technologie * pravidla pro komunikaci na webových stránkách a online prostředí		<ul style="list-style-type: none"> • objasní důležitost estetiky v provozu • orientuje se v nových trendech v oblasti estetiky provozu
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a životní prostředí		
Chová se hospodárně a uplatňuje hledisko ekonomické, ekologické. Přijímá odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání v osobním i pracovním prostředí. Hodnotí sociální chování své i druhých z hlediska spotřeby, zdraví a prostředí. Orientuje se v globálních problémech lidstva.		
Člověk a svět práce		
Vybaví žáka schopnosti uplatnění na trhu práce, flexibilitou, kreativitou, znalostí práv a povinností včetně jejich aplikace v praxi.		
Informační a komunikační technologie		
Pracuje s prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně je využívá při učení i výkonu povolání.		
Občan v demokratické společnosti		
Získává určitou míru sebevědomí, odpovědnosti a morálního úsudku, v existenčních otázkách a v pracovním uplatnění. Odolává manipulaci, jedná asertivně s lidmi, hledá kompromisy.		

6.16 Potraviny a výživa

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

Název předmětu	Potraviny a výživa
Oblast	Odborné vzdělávání
Charakteristika předmětu	<p>Obecný cíl vyučovacího předmětu: Cílem předmětu je poskytnout žákům ucelenou soustavu poznatků a vědomostí o potravinách, nápojích, zásadách racionální a diferencované výživy, seznámit se s fyziologií trávicí soustavy. Žáci získají základní poznatky o potravinách rostlinného i živočišného původu, jejich rozdělení a druhy, složení z výživového</p>

Název předmětu	Potraviny a výživa
	<p>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>Charakteristika učiva: Učivo zahrnuje potraviny rostlinného i živočišného původu, pochutiny a nápoje používané v gastronomii. Probíraná látka je zaměřena na rozdělení, skladování, charakteristiku a výrobu jednotlivých druhů surovin. Důraz je kladen na složení, význam potravin a nápojů ve výživě, jejich použití při přípravě pokrmů. Je rovnoměrně rozděleno do všech ročníků.</p> <p>Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů hodnot a preferencí: 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>Pojetí výuky: Při výuce jsou používány formy výkladu, řízeného rozhovoru, práce s učebnicí a odbornou literaturou, samostatné práce, metody RWCT. Důraz je kladen na názornost a srozumitelnost s použitím didaktických pomůcek - různé vzorky, naučné videonahrávky, naučné plakáty.</p>
<p>Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)</p>	<p>První ročník - potraviny rostlinného původu, pochutiny, tuky, potraviny živočišného původu - mléko a mléčné výrobky, vejce. Druhý ročník - masa jateční, ostatní druhy - ryby, drůbež, zvěřina; korýši-měkkýši, masné výrobky. Nealkoholické nápoje. Třetí ročník - alkoholické nápoje, trávicí soustava, správná výživa, diferencovaná strava.</p>
<p>Integrace předmětů</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Výroba pokrmů
<p>Mezipředmětové vztahy</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Odborný výcvik ● Stolničení ● Technologie ● Barmanství a sommelierství

Název předmětu	Potraviny a výživa
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k učení: Kompetence k učení: mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání, efektivně využívat různé informační zdroje.
Způsob hodnocení žáků	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.

Potraviny a výživa	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> ● Kompetence k učení 	
Učivo		ŠVP výstupy
POTRAVINY: * rozdělení, charakteristika potravin a nápojů, význam ve výživě * složení potravin (bílkoviny, tuky, sacharidy, minerální látky, vitamíny) * ostatní složky potravin * energetická a biologická hodnota potravin * kritické body HACCP * alimentární nákazy		POTRAVINY: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje jednotlivé živiny obsažené v potravinách • vysvětlí pojmy: biologická hodnota potravin, energetická hodnota potravin • rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě • charakterizuje alimentární nákazy • vysvětlí označení potravin a nápojů, alergenů v potravinách
POTRAVINY V ROSTLINNÉHO PŮVODU: * ovoce - význam ve výživě, složení, rozdělení, použití, výrobky z ovoce * zelenina - význam ve výživě, složení, rozdělení, použití * brambory - složení, význam, dělení, druhy konvenience * obiloviny a mlýnské výrobky - složení, rozdělení, druhy mlýnských výrobků, použití * luštěniny - význam ve výživě, složení, rozdělení, použití * houby - význam ve výživě a složení, rozdělení, hygienická opatření pro používání ve společném stravování * sladidla - druhy, vlastnosti, použití * BIO potraviny		POTRAVINY V ROSTLINNÉHO PŮVODU: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • objasní význam ovoce ve výživě • rozdělí ovoce do skupin, charakterizuje skupinu a uvede příklady • zdůvodní význam zeleniny ve výživě • charakterizuje skupiny zeleniny a uvede příklady zeleniny a jejich využití v kuchyni • charakterizuje jednotlivé skupiny konzervářských výrobků z ovoce • objasní pojem "rané a pozdní" brambory • vysvětlí dělení brambor podle vařivosti • popíše skladovací podmínky pro brambory • uvede druhy konvenience z brambor pro veřejné stravování • vypíše způsoby konzervování zeleniny a objasní proces mléčného kvašení

Potraviny a výživa	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
		<ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje jednotlivé druhy obilovin a výrobky z nich • posoudí vhodnost jednotlivých mlýnských výrobků pro kuchyňskou úpravu • rozdělí a charakterizuje jednotlivé luštěniny z hlediska výživy • objasní využití sójových výrobků při úpravě pokrmů • vysvětlí zásady správného používání hub ve veřejném stravování • objasní význam hub ve výživě člověka • dělí houby na jedlé, nejedlé a jedovaté • charakterizuje cukr, med a umělá sladidla • objasní význam cukru a medu ve výživě • charakterizuje biopotraviny rostlinného původu
<p>POCHUTINY:</p> <ul style="list-style-type: none"> * rozdělení pochutin * koření - rozdělení, druhy, použití * káva, čaj, kávoviny - charakteristika, zpracování, druhy, význam * sůl, ocet - výroba, druhy, význam * polévkové přípravky, hořčice, omáčky k dochucování, kypřící prostředky 		<p>POCHUTINY:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje pochutiny • rozdělí koření podle využitelné části rostlin, uvede příklady a jejich využití při úpravě pokrmů • objasní rozdíl mezi kořením pravým a kořeními přípravky • charakterizuje jednotlivé skupiny pochutin povzbuzujících • určí a popíše náhražky pochutin povzbuzujících • uvede druhy a popíše ostatní druhy kořeních přípravků • uvede druhy kypřících prostředků, vysvětlí jejich význam a využití v kuchyni
<p>POTRAVINY ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU:</p> <ul style="list-style-type: none"> * mléko - význam ve výživě, složení mléka, mlékárenské úpravy, druhy * mléčné výrobky - rozdělení, charakteristika, význam ve výživě, jakost * vejce - složení, význam ve výživě, druhy, třídění vajec, nákazy * BIO potraviny 		<p>POTRAVINY ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • uvede složení mléka, způsoby mlékárenského ošetření a druhy mléka • objasní význam mléka a mléčných výrobků ve výživě člověka • charakterizuje jednotlivé skupiny mléčných výrobků • objasní využití tvarohu a sýrů při úpravě pokrmů • vysvětlí princip pro třídění a označování vajec • vyjmenuje tržní druhy vajec • popíše složení vajec z výživového hlediska • charakterizuje biopotraviny živočišného původu
<p>TUKY:</p> <ul style="list-style-type: none"> * význam ve výživě a rozdělení tuků * živočišné tuky 		<p>TUKY:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • popíše princip výroby živočišných tuků a jejich využití v kuchyni

Potraviny a výživa	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
* rostlinné tuky * margaríny		<ul style="list-style-type: none"> vysvětlí způsoby výroby rostlinných olejů objasní princip výroby emulgovaných tuků
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a životní prostředí		
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.		
Občan v demokratické společnosti		
Občanské kompetence: dovedli jednat s lidmi a hledali kompromisní řešení problémů.		
Informační a komunikační technologie		
Informační a komunikační technologie: byli schopni pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně je využívali při učení i výkonu povolání.		
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: 34
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> Kompetence k učení 	
Učivo		ŠVP výstupy
MASO: * význam masa ve výživě * rozdělení * složení masa * zrání masa * veterinární kontrola * vady masa * skladování masa		MASO: Žák: <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí složení masa z výživového hlediska vysvětlí pojem "zrání masa" popíše jednotlivé vady masa popíše rozdělení masa charakterizuje veterinární kontrolu masa objasní zásady skladování masa
JATEČNÍ DRUHY MASA: * význam ve výživě, charakteristika a složení, dělení, jakost, skladování masa: hovězí, telecí, vepřové, skopové, jehněčí a kůzlečí		JATEČNÍ DRUHY MASA: Žák: <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje jednotlivé druhy jatečního masa vysvětlí dělení jatečního masa - hovězí, telecí, vepřové, skopové zařadí jednotlivé části jatečních mas do jakostních tříd uvede vhodné použití u vybraných částí masa při úpravě pokrmů popíše složení jednotlivých druhů jatečního masa

Potraviny a výživa	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
<p>OSTATNÍ DRUHY MASA:</p> <ul style="list-style-type: none"> * drůbež - rozdělení, charakteristika a význam ve výživě, jakost, skladování * ryby - rozdělení, charakteristika a význam ve výživě, jakost, skladování * zvěřina - rozdělení, charakteristika a význam ve výživě, jakost, skladování 		<p>OSTATNÍ DRUHY MASA:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zdůvodní význam masa rybího, drůbežího a zvěřiny ve výživě člověka • určí charakteristické znaky masa hrabavé drůbeže • určí charakteristické znaky rybího masa • určí charakteristické znaky masa ze zvěřiny • popíše rozdělení drůbeže, ryb a zvěřiny • popíše jakostní znaky masa drůbežího, rybího a zvěřiny
<p>KORÝŠI, MĚKKÝŠI, OBOJŽIVELNÍCI:</p> <ul style="list-style-type: none"> * jednotlivé druhy pro kuchařské použití * charakteristika korýšů, měkkýšů a obojživelníků * význam těchto živočichů ve výživě * specifika jednotlivých druhů 		<p>KORÝŠI, MĚKKÝŠI, OBOJŽIVELNÍCI:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • určí charakteristické znaky korýšů, měkkýšů • objasní význam těchto mas ve výživě člověka • vyjmenuje vhodné druhy pro kuchařské použití • popíše specifika jednotlivých druhů
<p>MASNÉ VÝROBKY:</p> <ul style="list-style-type: none"> * dělení masných výrobků * jednotlivé druhy masných výrobků * uzeniny a uzená masa * konzervy * skladování a ošetřování 		<p>MASNÉ VÝROBKY:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje masné výrobky • rozdělí masné výrobky do skupin, uvede příklady • uvede správné způsoby skladování a ošetřování • popíše druhy konzerv
<p>NÁPOJE NEALKOHOLICKÉ:</p> <ul style="list-style-type: none"> * význam nápojů ve výživě člověka * rozdělení nápojů * charakteristika skupin nealkoholických nápojů: vody a minerální vody, ovocné nápoje a limonády, zeleninové šťávy 		<p>NÁPOJE NEALKOHOLICKÉ:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí význam nápojů pro lidský organismus • rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, včetně jejich využití a podávání z různých hledisek • rozdělí nápoje podle teploty, sycení a obsahu etanolu • vypíše jednotlivé skupiny nealkoholických nápojů • charakterizuje jednotlivé skupiny a uvede příklady • objasní údaje na etiketách nápojů
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Informační a komunikační technologie		
Informační a komunikační technologie: byli schopni pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně je využívali při učení i výkonu povolání.		
Člověk a životní prostředí		

Potraviny a výživa	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
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.		
Občan v demokratické společnosti		
Občanské kompetence: dovedli jednat s lidmi a hledali kompromisní řešení problémů.		
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: 32
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> Kompetence k učení 	
Učivo	ŠVP výstupy	
SYSTÉM ŘÍZENÍ KVALITY: * Kvalita * Historický vývoj QMS, QMS v rámci EU * Procesní přístup systému jakosti * Principy managementu kvality * Koncepce ISO * Plánování kvality * Trvalé zlepšování QMS * Cyklus PDCA * Základní nástroje managementu kvality * Integrovaný systém řízení * Ověřování a kalibrace měřidel * Auditování, druhy a cíle auditů * Environmentální systém řízení * Legislativa jako nedílná součást QMS-EMS	SYSTÉM ŘÍZENÍ KVALITY: Žák: <ul style="list-style-type: none"> Definuje pojem kvalita, popíše spirálu kvality Popíše historický vývoj QMS Vysvětlí pojem bezpečný výrobek Popíše proces shody (certifikace, akreditace, notifikace) Vyjmenuje a charakterizuje principy managementu kval. Popíše charakteristické rysy koncepce ISO, TQM Popíše 3 procesy plánování kvality a jeho význam Vysvětlí pojem trvalého zlepšování QMS Graficky znázorní a vysvětlí cyklus PDCA Vyjmenuje a charakterizuje 7 nástrojů manag. kvality Graficky znázorní schéma integrovaného systému řízení Člení měřidla Vysvětlí pojem auditování Vyjmenuje cíle EMS, vysvětlí pojem environmentální Vysvětlí strukturu systémové dokumentace 	
TRÁVICÍ SOUSTAVA A PŘEMĚNA ŽIVIN: * metabolismus živin * trávicí soustava, proces trávení * vstřebávání živin	TRÁVICÍ SOUSTAVA A PŘEMĚNA ŽIVIN: Žák: <ul style="list-style-type: none"> objasní funkce trávicí soustavy popíše části trávicí soustavy vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin 	

Potraviny a výživa	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
<p>SOUČASNÉ TRENDY VE VÝŽIVĚ A STRAVOVÁNÍ:</p> <ul style="list-style-type: none"> * zásady správné výživy * stravovací návyky a jejich vliv na zdraví, civilizační nemoci * racionální výživa, směry ve výživě * strava vegetariánská, RAW a makrobiotická 		<p>SOUČASNÉ TRENDY VE VÝŽIVĚ A STRAVOVÁNÍ:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje zásady správné výživy • objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě • objasní pojmy vegetariánská a syrová strava • uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu • objasní pojem makrobiotika
<p>DIFERENCOVANÁ STRAVA:</p> <ul style="list-style-type: none"> * diferenciacie ve výživě * charakteristika a základní rysy diferencované stravy * výživa dětí a dospívajících * výživa starých osob * výživa těžce pracujících * výživa sportovců * výživa v mimořádných podmínkách * léčebná výživa, význam, léčebný účinek stravy * dietní stravování * diety a jejich rozdělení * jednotlivé druhy diet 		<p>DIFERENCOVANÁ STRAVA:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí pojem diferencovaná strava • charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle nových trendů ve výživě • charakterizuje léčebnou výživu a její význam • objasní jednotlivé druhy diet • vysvětlí úlohu dietního stravování, charakterizuje hlavní typy léčebných diet
<p>NÁPOJE ALKOHOLICKÉ:</p> <ul style="list-style-type: none"> * pivo - charakteristika, suroviny, výroba, tržní druhy, skladování * víno - charakteristika, rozdělení, výroba, pěstitelské oblasti, vady, skladování * lihoviny - charakteristika, rozdělení, způsoby výroby, tržní druhy 		<p>NÁPOJE ALKOHOLICKÉ:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje hlavní skupiny alkoholických nápojů • popíše technologii výroby jednotlivých alkoholických nápojů • popíše tržní druhy skladování jednotlivých alkoholických nápojů • vyjmenuje pěstitelské oblasti a vady víny • vyzná se v označování jednotlivých nápojů • objasní vliv alkoholu na lidský organismus
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a životní prostředí		
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.		
Občan v demokratické společnosti		

Potraviny a výživa	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Občanské kompetence: dovedli jednat s lidmi a hledali kompromisní řešení problémů.		
Informační a komunikační technologie		
Informační a komunikační technologie: byli schopni pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně je využívali při učení i výkonu povolání.		
Člověk a svět práce		
Člověk a svět práce: ztotožnění se s myšlenkou potřeby vzdělávání a celoživotního vzdělávání a byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu.		

6.17 Speciální technologie

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
0	0	1	1
		Povinný	

Název předmětu	Speciální technologie
Oblast	
Charakteristika předmětu	<p>Obecný cíl vyučovacího předmětu: Cílem předmětu je poskytnout žákům nové poznatky, vědomosti a jejich osvojení v oblasti přípravy, úpravy a zpracování surovin a potravin při vlastní výrobě pokrmů. Seznamují se s moderními kuchařskými metodami a kulinářskými technikami při přípravě pokrmů. Žáci jsou vedeni ke sledování moderních trendů v gastronomii, k využívání vlastní kreativity.</p> <p>Charakteristika učiva: Obsah vyučovacího předmětu vychází z obsahového okruhu RVP - Výroba pokrmů. Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci: - měli vědomosti o technologické využitelnosti, způsobech opracování a technologickém zpracování potravin; - objasnili a využívali kulinářské dovednosti; - uplatňovali moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích</p> <p>Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí: Výuka směřuje k tomu, aby žáci jednali odpovědně, měli vhodnou míru sebevědomí, důvěru ve vlastní</p>

Název předmětu	Speciální technologie
	<p>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>Pojetí výuky: Žáci jsou seznámeni s novými a moderními metodami kulinářského umění. Naučí se pracovat s odbornou literaturou, sledovat nové trendy v gastronomii. Důraz je kladen zejména na osvojování postupů přípravy pokrmů, jejich moderní úpravu pro servírování, hospodárné využití potravin v kuchyni a food cost.</p>
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	<p>Výuka je zařazena do třetího ročníku. Nové vědomosti a poznatky si žáci osvojují především formou výkladu učitele v návaznosti na předchozí znalosti z Technologie, Odborného výcviku a Stolničení, řízeným rozhovorem, samostatným řešením úkolů, skupinovou prací a metodami RWCT. Při výuce se používají různé soubory receptur, odborné kuchařské knihy a časopisy, ale také internetové zdroje, ze kterých se žáci učí vyhledávat a srovnávat informace.</p>
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> • Výroba pokrmů
Způsob hodnocení žáků	<p>Znalosti jsou průběžně prověřovány – ústně, písemně. Hodnocení je prováděno podle Klasifikačního řádu školy.</p>

Speciální technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Učivo		ŠVP výstupy
<p>KULINÁŘSKÉ UMĚNÍ:</p> <ul style="list-style-type: none"> * význam kulinářského umění * budoucnost potravin * metody tepelných úprav * dranzírování * flambování * glazování * mléčné kvašení * molekulární gastronomie 		<p>KULINÁŘSKÉ UMĚNÍ:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • uvede význam kulinářského umění • vysvětlí budoucnost potravin • vyjmenuje tepelné úpravy • popíše dranzírování • vysvětlí flambování • popíše glazování • vysvětlí dané pojmy
<p>METODY VE VODĚ:</p> <ul style="list-style-type: none"> * vaření v páře * blanšírování * pošírování * sous – vide, vaření ve vakuu, příklady pokrmů 		<p>METODY VE VODĚ:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • popíše vaření v páře, uvede příklady pokrmů • objasní metodu blanšírování, uvede vhodné suroviny

Speciální technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		<ul style="list-style-type: none"> • objasní metodu pošírování • orientuje se ve vaření ve vakuu
METODY NA OLEJÍCH A TUCÍCH: * restování a smažení * stir – fry * konfitování, příklady pokrmů		METODY NA OLEJÍCH A TUCÍCH: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje metodu restování a smažení • vysvětlí podstatu metody stir - fry • objasní metodu konfitování, uvede příklady pokrmů
METODY OTEVŘENÉHO OHNĚ: * druhy grilů, vhodné náčiní a pomůcky * grilování, příprava steaků, vhodné doplňky * grilování bezmasých pokrmů * uzení, zauzování, planking		METODY OTEVŘENÉHO OHNĚ: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • orientuje se ve výběru vhodného grilu, náčiní • vyjmenuje zásady správného grilování • uvede příklady bezmasých grilovaných pokrmů • vysvětlí postup uzení • uvede příklady moderních pokrmů
KOMBINOVANÉ METODY: * dušení a braising		KOMBINOVANÉ METODY: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí rozdíl mezi dušením a braisingem

6.18 Stolníčení

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
1	1	1.5	3.5
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Stolníčení
Oblast	Odborné vzdělávání

Název předmětu	Stolničení
Charakteristika předmětu	<p>Obecný cíl vyučovacího předmětu: Poskytnout žákům znalosti o technice odbytu výrobků a služeb ve stravovacích zařízeních. Žáci se seznámí s technikou jednoduché a složité obsluhy. Při sestavování jídelních lístků uplatní znalost správné výživy a gastronomických pravidel.</p> <p>Charakteristika učiva: 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. Žáci se naučí sestavit jídelní a nápojové lístky s uplatněním znalostí gastronomických pravidel včetně racionální výživy. Žák se seznámí se všemi způsoby obsluhy a dokáže provést servis pokrmů a nápojů podle zvoleného způsobu. K vybranému způsobu obsluhy je žák schopen vybrat i vhodný systém obsluhy. Žáci se naučí rozlišovat nabídku jednotlivých gastronomických zařízení a jsou seznámeni i s vybavením kaváren, vináren, pivnic. Jsou schopni zajistit servis pokrmů a nápojů v jednotlivých obytných střediscích. V dalších hodinách se učivo zaměřuje na složitý způsob restaurační obsluhy - přípravu pokrmů před zraky hosta. Žák je schopen připravit flambované palačinky, dranžirovat pečeného pstruha a připravit tatarský biftek včetně servisu a dohotovení před hostem. Žáci jsou seznámeni se zásadami přípravy slavnostní hostiny, rautu.</p> <p>Cíle vzdělávání v oblasti citů, hodnot a preferencí: 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 svá rozhodnutí a adekvátně reagovali na kritiku.</p>
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Při výuce je používána metoda výkladu, řízeného rozhovoru, metody RWCT, 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. K rozšíření odborných znalostí a dovedností jsou zařazeny dobrovolné speciální kurzy - barmanský a sommelierský.
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> ● Odbyt a obsluha
Mezipředmětové vztahy	<ul style="list-style-type: none"> ● Odborný výcvik ● Potraviny a výživa ● Technologie ● Barmanství a sommelierství

Název předmětu	Stolničení
	<ul style="list-style-type: none"> ● Environmentální výchova
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<p>Kompetence k učení: 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: sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí, mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání, ovládat práci s textem, umět vyhledávat a zpracovávat informace, sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení.</p> <p>Komunikativní kompetence: 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: formulovat srozumitelně své myšlenky, naslouchat pozorně druhým, tzn. vyjadřovat se přiměřeně tématu diskuse.</p> <p>Kompetence k řešení problémů: 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: volit prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti a vědomosti nabyté dříve; – spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).</p>
Způsob hodnocení žáků	Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se aktivita žáka v hodinách a na akcích školy. Hodnocení se provádí, v souladu s Klasifikačním řádem školy. Žák je hodnocen za samostatné práce a za vytvoření práce na dané téma - příprava jídelního lístku a menu. Další hodnocení je prováděno na základě písemného opakování jednotlivých učebních celků.

Stolničení	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> ● Kompetence k učení ● Komunikativní kompetence ● Kompetence k řešení problémů 	
Učivo		ŠVP výstupy

Stolníčení	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
<p>JEDNODUCHÁ RESTAURAČNÍ OBSLUHA:</p> <ul style="list-style-type: none"> * charakteristika a druhy odbytových středisek * hlavní zásady a pravidla obsluhy * technika obsluhy 		<p>JEDNODUCHÁ RESTAURAČNÍ OBSLUHA:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení • orientuje se ve skladu, ve vedení evidence zásob • uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem, vysvětlí vyúčtování tržeb • vyjmenuje zásady obsluhy v restauraci • vyjmenuje základní pravidla servisu pokrmu a nápojů • popíše postup při přípravě pracoviště na provoz • uvede hlavní zásady společenského chování
<p>INVENTÁŘ V PROVOZOVNÁCH SPOLEČNÉHO STRAVOVÁNÍ:</p> <ul style="list-style-type: none"> * rozdělení inventáře * stolový a sedací inventář * textilní inventář * drobný stolní inventář * kovový inventář * inventář pro podávání pokrmů * inventář pro podávání nápojů * pomocný inventář 		<p>INVENTÁŘ V PROVOZOVNÁCH SPOLEČNÉHO STRAVOVÁNÍ:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • určí vhodný inventář pro servis jednotlivých druhů nápojů • rozeznává jednotlivé druhy příborů a jejich užití • uvede rozdíl mezi kavárenským a restauračním stolovým a sedacím inventářem • vyjmenuje inventář vhodný pro servis jednotlivých druhů nápojů • vyjmenuje pomocný inventář • určí využití jednotlivých druhů pomocného inventáře • rozlišuje malý a velký stolní inventář • vyjmenuje, rozezná jednotlivé druhy inventáře a jejich využití
<p>SNÍDANĚ:</p> <ul style="list-style-type: none"> * druhy snídaní * příprava pracoviště na snídani * založení inventáře podle druhu snídaně a podávaného pokrmu * vhodné pokrmy pro snídani a jejich servis * cizinecké snídani * způsoby prodeje snídaní 		<p>SNÍDANĚ:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců a respektuje je • vyjmenuje druhy snídaní • nakreslí založení příborů pro jednotlivé druhy snídaní • vyjmenuje způsoby prodeje snídaní • uvede pokrmy vhodné ke snídani, a popíše jejich servis
<p>OBĚDY, VEČEŘE, SVAČINY:</p> <ul style="list-style-type: none"> * příprava pracoviště na provoz * osobní příprava číšníka * založení pevného příboru ve vyšší a nižší skupině * využití přenosného příboru * servis jednotlivých chodů * servis nealkoholických nápojů * servis vína rozlévaného 		<p>OBĚDY, VEČEŘE, SVAČINY:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí úlohu jednotlivce v oblasti osobního prodeje a stravovacích služeb • popíše založení pevného příboru v restauraci nižší skupiny • nakreslí založení pevného příboru v restauraci vyšší skupiny • popíše přenosný příbor a uvede jeho využití • popíše servis jednotlivých chodů a nápojů • popíše postup při přípravě pracoviště na provoz

Stolničení	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
* servis piva * servis lihovin		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Informační a komunikační technologie		
- schopnost používat prostředky výpočetní techniky		
Člověk a svět práce		
- vést žáka k osobní odpovědnosti za vlastní život - naučit žáka formulovat své profesní cíle, plánovat a cílevědomě vytvářet profesní kariéru podle svých potřeb a schopností - motivovat žáka k celoživotnímu učení pro udržení konkurenceschopnosti na trhu práce a pro aktivní osobní i profesní rozvoj		
Občan v demokratické společnosti		
- získávání zdravé míry sebevědomí, odpovědnosti a morálního úsudku, v existenčních otázkách a v pracovním uplatnění - vážit si materiálních a duchovních hodnot a být ochoten se angažovat i ve prospěch společnosti		
Člověk a životní prostředí		
- osvojili si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí - chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život; v osobním a profesním jednání		

Stolničení	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> ● Kompetence k učení ● Komunikativní kompetence ● Kompetence k řešení problémů 	
Učivo		ŠVP výstupy
ZPŮSOBY OBSLUHY: * rozdělení způsobů obsluhy a jejich charakteristika * restaurační způsob obsluhy * kavárenský způsob obsluhy * barový způsob obsluhy * etážový způsob obsluhy * slavnostní způsob obsluhy		ZPŮSOBY OBSLUHY: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje různé způsoby obsluhy • vyjmenuje způsoby obsluhy používané v gastronomických zařízeních • popíše servis pokrmů jednotlivými způsoby obsluhy • volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb
SYSTÉMY OBSLUHY: * rozdělení systémů obsluhy a jejich charakteristika		SYSTÉMY OBSLUHY: Žák:

Stolníčení	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
<ul style="list-style-type: none"> * systém vrchního číšníka * francouzský systém obsluhy * rajónový systém obsluhy * kavárenský systém obsluhy * barový systém obsluhy 		<ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku • vyjmenuje systémy obsluhy • vyjmenuje pracovníky včetně pracovní náplně jednotlivých systémů obsluhy • popíše výhody a nevýhody jednotlivých systémů obsluhy
<p>JÍDELNÍ LÍSTEK:</p> <ul style="list-style-type: none"> * charakteristika a rozdělení jídelních lístků * náležitosti jídelních lístků * gastronomická pravidla pro sestavování jídelních lístků * pořadí pokrmů na jídelním lístku 		<p>JÍDELNÍ LÍSTEK:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku a umí je sestavit, sestaví menu pro různé příležitosti • vyjmenuje druhy jídelních lístků • uvede rozdíl mezi nabídkami jednotlivých jídelních lístků • vyjmenuje náležitosti jídelních lístků • uvede pořadí pokrmů na jídelním lístku • sestaví jídelní lístek
<p>MENU:</p> <ul style="list-style-type: none"> * druhy menu * hlediska pro sestavování menu * gastronomická pravidla pro sestavování menu * pořadí pokrmů v menu * pořadí nápojů v menu * grafická úprava menu * praktické sestavování menu 		<p>MENU:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje hlediska pro sestavování menu • vyjmenuje pořadí pokrmů v menu • vysvětlí význam využívání gastronomických pravidel při sestavování menu • při sestavování menu využívá gastronomická pravidla • navrhne vhodnou grafickou úpravu menu • vyjmenuje druhy menu • vysvětlí gastronomická pravidla pro sestavování menu • popíše hlediska pro sestavování menu • navrhne vhodné nápoje k sestavenému menu • sestaví restaurační menu
<p>NÁPOJOVÝ LÍSTEK:</p> <ul style="list-style-type: none"> * druhy nápojových lístků a rozdíly mezi nimi * náležitosti nápojových lístků * pořadí nápojů na nápojovém lístku 		<p>NÁPOJOVÝ LÍSTEK:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku a umí je sestavit, sestaví menu pro různé příležitosti • uvede druhy nápojových lístků • uvede rozdíl v nabídce jednotlivých nápojových lístků • vyjmenuje náležitosti nápojových lístků • uvede pořadí nápojů na nápojovém lístku

Stolníčení	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
PIVNICE: * zařízení pivnice * výčepní zařízení a jeho údržba * odstraňování běžných závad výčepního zařízení * zásady pro správné čepování piva * servis pokrmů v pivnici		PIVNICE: Žák: • popíše postup a zásady správného čepování piva • vyjmenuje možné závady při čepování piva • popíše odstranění běžných závad čepování piva • vybere vhodný způsob obsluhy pro servis pokrmů v pivnici
OSTATNÍ SPOLEČENSKO ZÁBAVNÍ STŘEDISKA: * koliby * salaše * varieté * kabarety * ostatní společensko - zábavní střediska		OSTATNÍ SPOLEČENSKO ZÁBAVNÍ STŘEDISKA: Žák: • popíše vybavení koliby a salaše • orientuje se v nabízených pokrmech • charakterizuje vybavení varieté a kabaretu • vybere vhodné pokrmy a nápoje • vyjmenuje ostatní společensko - zábavní střediska
OBSLUHA V DOPRAVNÍCH PROSTŘEDCÍCH: * obsluha v letadlech * obsluha ve vlaku * obsluha na lodích		OBSLUHA V DOPRAVNÍCH PROSTŘEDCÍCH: Žák: • popíše obsluhu ve vlaku, v letadle, na lodi
SERVIS POKRMŮ V HOTELOVÉM POKOJI: * technické zázemí pro servis pokrmů v hotelovém pokoji * nabídkový lístek pro etážový servis * způsoby objednávání pokrmů * zásady pro vstup do hotelového pokoje * způsoby servisu pokrmů a nápojů v hotelovém pokoji * zúčtování s hostem		SERVIS POKRMŮ V HOTELOVÉM POKOJI: Žák: • vyjmenuje nabídku pokrmů a nápojů v hotelovém pokoji • vysvětlí způsob objednávání pokrmů • vyjmenuje zásady pro vstup do hotelového pokoje • navrhne způsob vyúčtování s hostem • popíše zázemí pro etážový servis
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Informační a komunikační technologie		
- schopnost používat prostředky výpočetní techniky		
Člověk a svět práce		
- vést žáka k osobní odpovědnosti za vlastní život - naučit žáka formulovat své profesní cíle, plánovat a cílevědomě vytvářet profesní kariéru podle svých potřeb a schopností - motivovat žáka k celoživotnímu učení pro udržení konkurenceschopnosti na trhu práce a pro aktivní osobní i profesní rozvoj		
Občan v demokratické společnosti		
- získávání zdravé míry sebevědomí, odpovědnosti a morálního úsudku, v existenčních otázkách a v pracovním uplatnění		

Stolníčení	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
- vážit si materiálních a duchovních hodnot a být ochoten se angažovat i ve prospěch společnosti		
Člověk a životní prostředí		
- osvojili si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí		
- chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život; v osobním a profesním jednání		

Stolníčení	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> ● Kompetence k učení ● Komunikativní kompetence ● Kompetence k řešení problémů 	
Učivo	ŠVP výstupy	
SLOŽITÁ OBSLUHA V GASTRONOMICKÝCH ZAŘÍZENÍCH: * příprava pracoviště * míchání pokrmů před hostem * dranzírování pokrmů * flambování pokrmů	SLOŽITÁ OBSLUHA V GASTRONOMICKÝCH ZAŘÍZENÍCH: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • popíše přípravu pracoviště pro složitou obsluhu • popíše přípravu tatarského bifteku před zraky hosta • vyjmenuje zásady dranzírování • popíše postup dranzírování pstruha • definuje zásady pro flambování • popíše postup flambování palačinek • vyjmenuje zásady pro flambování masa 	
BANKETY: * význam a druhy slavnostních hostin * náležitosti objednávky * pracovní příkaz * stavba tabule * prostírání tabule * dekorace tabule * založení inventáře podle předem sestaveného menu * servis pokrmů a nápojů slavnostním způsobem obsluhy	BANKETY: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje druhy slavnostních hostin • vyjmenuje zásady pro stavbu slavnostní tabule a prostírání ubrusů • navrhne vhodnou dekoraci tabule pro vybranou příležitost • vyjmenuje zásady pro dekoraci slavnostní tabule • podle zadaného menu nakreslí založení inventáře na tabuli • popíše servis jednotlivých chodů a nápojů • popíše jednotlivé druhy hostin a objasní jejich význam • sestaví pracovní příkaz • vyjmenuje náležitosti objednávky slavnostní hostiny 	

Stolníčení	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
<p>RAUTY: * druhy rautů a jejich charakteristika * nabídka pokrmů a nápojů na rautech * příprava studeného a teplého nabídkového stolu * způsob obsluhy - organizace obsluhy * charakteristika recepce</p>		<ul style="list-style-type: none"> • ovládá techniku jednoduché i složité obsluhy a její různé formy podle prostředí charakteru akce a společenské příležitosti <p>RAUTY: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • profesionálně jedná v souladu se společenským chováním • vysvětlí rozdíl mezi rautem a recepcí • vyjmenuje nabízené pokrmy a nápoje na rautu • vysvětlí přípravu studeného a teplého nabídkového stolu • popíše způsob obsluhy • rozliší druhy rautů a popíše jejich základní znaky
<p>ZVLÁŠTNÍ SLAVNOSTNÍ HOSTINY: * charakteristika a význam společenských setkání: * číše vína * koktejl * brunch * coffee break * piknik * garden party * river party</p>		<p>ZVLÁŠTNÍ SLAVNOSTNÍ HOSTINY: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje jednotlivé druhy zvláštních slavnostních hostin • uvede dobu konání zvláštních slavnostních hostin • navrhne pokrmy a nápoje podávané na jednotlivých zvláštních slavnostních hostinách
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Informační a komunikační technologie		
- schopnost používat prostředky výpočetní techniky		
Člověk a svět práce		
- vést žáka k osobní odpovědnosti za vlastní život - naučit žáka formulovat své profesní cíle, plánovat a cílevědomě vytvářet profesní kariéru podle svých potřeb a schopností - motivovat žáka k celoživotnímu učení pro udržení konkurenceschopnosti na trhu práce a pro aktivní osobní i profesní rozvoj		
Občan v demokratické společnosti		
- získávání zdravé míry sebevědomí, odpovědnosti a morálního úsudku, v existenčních otázkách a v pracovním uplatnění - vážit si materiálních a duchovních hodnot a být ochoten se angažovat i ve prospěch společnosti		
Člověk a životní prostředí		
- osvojili si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí - chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život; v osobním a profesním jednání		

6.19 Technologie

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
1.5	1	1.5	4
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Technologie
Oblast	
Charakteristika předmětu	<p>Obecný cíl vyučovacího předmětu: 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.</p> <p>Charakteristika učiva: Obsah vyučovacího předmětu vychází z obsahového okruhu RVP - Výroba pokrmů. Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci: - měli základní vědomosti o technologické využitelnosti, způsobech opracování a technologickém zpracování potravin; - znali technologické postupy; - znali a uměli uplatňovat gastronomická pravidla při sestavování výrobního programu, jídelních lístků v souladu s požadavky na správnou výživu</p> <p>Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí: 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>Pojetí výuky: 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, skupinovou prací a metodami RWCT. Při výuce se používají různé soubory receptur, odborné kuchařské knihy a časopisy, ze kterých se žáci učí vyhledávat</p>

Název předmětu	Technologie
	a srovnávat informace.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Žáci jsou seznámeni s předběžnou úpravou potravin a základními technologickými úpravami. Naučí se pracovat s odbornou literaturou. Důraz je kladen zejména na osvojování postupů přípravy pokrmů, jejich úpravu pro servírování, hospodárné využití potravin v kuchyni.
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> ● Výroba pokrmů
Mezipředmětové vztahy	<ul style="list-style-type: none"> ● Odborný výcvik ● Stolničení ● Potraviny a výživa ● Barmanství a sommelierství
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k učení: Kompetence k učení: mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání, efektivně využívat různé informační zdroje.
Způsob hodnocení žáků	Znalosti jsou průběžně prověřovány – ústně, písemně i praktickým provedením. Hodnocení je prováděno podle Klasifikačního řádu školy numericky i slovně.

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 51
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> ● Kompetence k učení 	
Učivo		ŠVP výstupy
VÝROBNÍ STŘEDISKO A HYGIENICKÉ POŽADAVKY NA PROVOZ SPOLEČNÉHO STRAVOVÁNÍ: * rozdělení na jednotlivé úseky * základní vybavení výrobního střediska * druhy skladů * základní hygienické předpisy v gastronomii * bezpečnost práce * osobní hygiena		VÝROBNÍ STŘEDISKO A HYGIENICKÉ POŽADAVKY NA PROVOZ SPOLEČNÉHO STRAVOVÁNÍ: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • orientuje se v základních hygienických vyhláškách pro veřejné stravování • objasní rozdělení výrobního střediska podle pracovních činností • rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce • vyjmenuje druhy skladů • popíše organizaci práce ve výrobním středisku

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 51
<p>ZÁKLADY TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY POKRMŮ:</p> <ul style="list-style-type: none"> * účel kuchyňské úpravy potravin * příprava a předběžná úprava potravin * tepelné úpravy pokrmů 		<p>ZÁKLADY TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY POKRMŮ:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů • vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít • objasní účel kuchyňské úpravy pokrmů • rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin
<p>VÝROBA POLÉVEK:</p> <ul style="list-style-type: none"> * význam polévek * rozdělení a dávkování polévek (vývary a hnědé polévky, zavářky a vložky do polévek, bílé polévky, speciální a studené polévky) 		<p>VÝROBA POLÉVEK:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pracuje se souborem teplých receptur • popíše technologické postupy vybraných hnědých a bílých polévek • vysvětlí dokončovací fáze přípravy polévek • popíše technologické postupy přípravy vložek a zavářek • objasní rozdělení vložek podle tepelné úpravy • objasní význam polévek ve výživě • uvede rozdělení polévek a jejich dávkování • objasní rozdíl mezi vložkami a zavářkami
<p>VÝROBA OMÁČEK:</p> <ul style="list-style-type: none"> * význam a rozdělení omáček * příprava základních omáček * příprava omáček k vařenému masu (klasické omáčky české kuchyně) * složité omáčky * studené omáčky * speciální omáčky 		<p>VÝROBA OMÁČEK:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí rozdělení omáček • popíše technologické postupy teplých českých omáček • charakterizuje krycí omáčky a objasní jejich využití • charakterizuje složité omáčky • vyjmenuje speciální omáčky
<p>VÝROBA PŘÍLOH:</p> <ul style="list-style-type: none"> * význam a rozdělení příloh * přílohy z brambor * přílohy z mouky a obilovin * přílohy z rýže, těstovin a luštěnin * přílohy ze zeleniny (teplé i studené) 		<p>VÝROBA PŘÍLOH:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí význam příloh ve výživě a základní rozdělení • popíše technologické postupy typických českých příloh • k vybraným pokrmům přiřadí vhodnou přílohu a popíše přípravu
<p>ZÁKLADY TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY BEZMASÝCH POKRMŮ:</p> <ul style="list-style-type: none"> * význam bezmasých pokrmů a jejich rozdělení * bezmasé pokrmy slané (ze zeleniny, z brambor, z luštěnin, sóji a hub, z rýže a obilovin, z vajec, omelety) 		<p>ZÁKLADY TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY BEZMASÝCH POKRMŮ:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • objasní význam bezmasých pokrmů ve výživě • charakterizuje základní skupiny bezmasých pokrmů • popíše technologické postupy vybraných pokrmů, doplní vhodnou přílohou

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 51
* bezmasé pokrmy sladké (kaše, nákypy, žemlovky, z kynutého těsta, z litého těsta, z bramborového těsta, pokrmy ze sýrů a tvarohu)		<ul style="list-style-type: none"> • rozdělí sladké pokrmy podle technologických úprav, uvede příklady • popíše přípravu žemlovek a nákypů • popíše přípravu kynutého těsta sladkého, uvede příklady pokrmů • popíše přípravu piškotových omelet • vysvětlí využití bramborového těsta při úpravě sladkých pokrmů • objasní přípravu a využití sladkých omáček
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a životní prostředí		
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.		
Občan v demokratické společnosti		
Občanské kompetence: dovedli jednat s lidmi a hledali kompromisní řešení problémů.		
Informační a komunikační technologie		
Informační a komunikační technologie: byli schopni pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně je využívali při učení i výkonu povolání.		
Člověk a svět práce		
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.		

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> • Kompetence k učení 	
Učivo		ŠVP výstupy
VÝROBA POKRMŮ Z HOVĚZÍHO MASA: * charakteristika a dělení hovězího masa * tepelné úpravy pokrmů * vaření hovězího masa * dušení hovězího masa - druhy základů, úprava pečení, plátků, závitků, rolád a gulášů * pečení hovězího masa * zapékání hovězího masa * druhy vnitřností a jejich úprava		VÝROBA POKRMŮ Z HOVĚZÍHO MASA: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů • vysvětlí kuchařské dělení hovězího masa • popíše technologický postup vybraných hovězích pečení • roztřídí hovězí pečeně podle použitého základu • určí vhodné části hovězího masa pro anglický způsob pečení a popíše technologický postup • vyjmenuje tradiční pokrmy - drobně krájené maso (plátky, kostky)

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
		<ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí předběžnou úpravu vnitřností • popíše technologický postup přípravy zadělávaných dršťek, hovězí játra na slanině, hovězí srdce na smetaně • popíše přípravu jednotlivých základů • popíše charakteristické znaky masa
<p>VÝROBA POKRMŮ Z TELECÍHO MASA:</p> <ul style="list-style-type: none"> * charakteristika a dělení telecího masa * tepelné úpravy pokrmů (vaření telecího masa, zadělávání telecího masa, dušení telecího masa, pečení a zapékání telecího masa, úprava telecích vnitřností) 		<p>VÝROBA POKRMŮ Z TELECÍHO MASA:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • určí vhodné tepelné úpravy pro telecí maso a objasní zásady při úpravě • popíše technologické postupy u vybraných pokrmů z telecího masa • vybere vhodné telecí vnitřnosti pro úpravu hotových pokrmů • popíše technologický postup vybraných pokrmů z telecích vnitřností a doplní vhodnou přílohou • popíše charakteristické znaky masa • vysvětlí kuchařské dělení masa
<p>VÝROBA POKRMŮ Z VEPŘOVÉHO MASA:</p> <ul style="list-style-type: none"> * charakteristika a dělení vepřového masa * tepelné úpravy pokrmů (vaření vepřového masa, dušení vepřového masa, pečení a zapékání vepřového masa, uzení vepřového masa, úprava pokrmů z vepřových vnitřností, vepřové hody) 		<p>VÝROBA POKRMŮ Z VEPŘOVÉHO MASA:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí využití jednotlivých částí vepřového masa při kuchyňské úpravě • objasní zásady při pečení vepřového masa a vyjmenuje pokrmy • charakterizuje vepřové hody, uvede pokrmy a jejich využití • popíše technologický postup tradičních pokrmů z vepřového masa • doplní vhodné přílohy k vybraným pokrmům • popíše charakteristické znaky masa • vysvětlí kuchařské dělení masa
<p>VÝROBA POKRMŮ ZE SKOPOVÉHO A JEHNĚČÍHO MASA:</p> <ul style="list-style-type: none"> * charakteristika, dělení a využití v kuchyni * typické úpravy skopového a jehněčího masa * úpravy kůzlečího, králičího a kozího masa 		<p>VÝROBA POKRMŮ ZE SKOPOVÉHO A JEHNĚČÍHO MASA:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vybere vhodné druhy koření pro úpravu pokrmů ze skopového masa • popíše technologický postup tradičních pokrmů ze skopového masa • popíše charakteristické znaky masa • vysvětlí kuchařské dělení masa • vyjmenuje pokrmy z jednotlivých druhů mas • popíše technologický postup vybraných pokrmů
<p>TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY POKRMŮ Z RYB:</p> <ul style="list-style-type: none"> * charakteristika rybího masa * předběžná úprava ryb 		<p>TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY POKRMŮ Z RYB:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • objasní postup předběžné úpravy ryb

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
<ul style="list-style-type: none"> * úprava sladkovodních ryb - vaření, dušení, pečení, smažení * úprava mořských ryb a živočichů * technologické postupy tradičních pokrmů 		<ul style="list-style-type: none"> • vybere a charakterizuje vhodné tepelné úpravy ryb • popíše přípravu ryb na modro • charakterizuje černou omáčku k rybím pokrmům • popíše charakteristické znaky masa
<p>ZÁKLADY TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY POKRMŮ Z DRŮBEŽE:</p> <ul style="list-style-type: none"> * charakteristika a dělení drůbežního masa * předběžná příprava, vykostování, porcování * tepelné úpravy: vaření, zadělávání, dušení, pečení, smažení * technologické postupy tradičních pokrmů z drůbeže * příprava pokrmů z drůbežích vnitřností 		<p>ZÁKLADY TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY POKRMŮ Z DRŮBEŽE:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí předběžnou úpravu drůbeže • určí vhodné tepelné úpravy drůbeže vodní • popíše technologický postup vybraných pokrmů • popíše charakteristické znaky masa
<p>ZÁKLADY TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY POKRMŮ ZE ZVĚŘINY:</p> <ul style="list-style-type: none"> * charakteristika a dělení masa * předběžná příprava zvěřiny srstnaté, pernaté a černé * technologické postupy tradičních pokrmů ze zvěřiny 		<p>ZÁKLADY TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY POKRMŮ ZE ZVĚŘINY:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • objasní předběžnou úpravu zvěřiny • popíše technologický postup vybraných pokrmů ze zvěřiny • uvede vhodné doplňky k pokrmům ze zvěřiny • popíše charakteristické znaky masa
<p>ZÁKLADY TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY POKRMŮ Z MLETÉHO MASA:</p> <ul style="list-style-type: none"> * výběr masa * zásady při zpracování masa * příprava tradičních pokrmů z jednoho druhu masa * příprava tradičních pokrmů ze směsi mas 		<p>ZÁKLADY TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY POKRMŮ Z MLETÉHO MASA:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • objasní zásady pro přípravu mletého masa • vybere vhodné druhy a části masa pro mletí • objasní základní způsoby tvarování mletého masa a uvede příklady pokrmů • charakterizuje vhodné tepelné úpravy mletého masa • popíše technologický postup u tradičních pokrmů z mletého masa • vysvětlí pojem masové míseniny • charakterizuje jednotlivé skupiny masových míšen
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a životní prostředí		
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.		
Občan v demokratické společnosti		
Občanské kompetence: dovedli jednat s lidmi a hledali kompromisní řešení problémů.		
Informační a komunikační technologie		
Informační a komunikační technologie: byli schopni pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně je využívali při učení i výkonu povolání.		

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
Člověk a svět práce		
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.		

Technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> Kompetence k učení 	
Učivo	ŠVP výstupy	
ZÁKLADY TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY MINUTKOVÝCH POKRMŮ: * charakteristika minutkových pokrmů * minutkové pokrmy z masa (hovězího, telecího, skopového, vepřového, drůbežího, z vnitřností)	ZÁKLADY TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY MINUTKOVÝCH POKRMŮ: Žák: <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí způsoby porcování pravé a panenské svíčkové určí vhodné části mas pro minutkovou úpravu pokrmů popíše základní technologické postupy minutkových pokrmů z jednotlivých druhů mas doplní pokrm vhodnou přílohou, doplňkem charakterizuje minutkové pokrmy 	
PŘÍPRAVA POKRMŮ STUDENÉ KUCHYNĚ: * charakteristika studené kuchyně * technologické postupy základních výrobků (studené předkrmy, úprava vajec, masové pěny, složité saláty, plněná zelenina a ovoce, výrobky v aspiku) * příprava a aranžování pokrmů pro slavnostní příležitosti * Finger food	PŘÍPRAVA POKRMŮ STUDENÉ KUCHYNĚ: Žák: <ul style="list-style-type: none"> definuje pojem pokrm studené kuchyně rolišuje základní a ostatní výrobky studené kuchyně charakterizuje jednotlivé skupiny výrobků a jejich využití popíše technologický postup vybraných pokrmů objasní zásady pro přípravu výrobků v aspiku vyjmenuje speciální výrobky studené kuchyně, popíše jejich výrobu a využití objasní zásady pro přípravu pokrmů studené kuchyně určí vhodnou zeleninu a ovoce k plnění a navrhne možné náplně navrhne pokrmy a jejich aranžování popíše nové trendy v aranžování pokrmů 	
ZÁKLADY TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY SLOŽITÝCH MOUČNÍKŮ: * charakteristika a rozdělení moučníků * technologie přípravy složitých moučníků z těsta (listového, plundrového, lineckého, odpalovaného, piškotového) * technologie přípravy sladkých omáček	ZÁKLADY TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY SLOŽITÝCH MOUČNÍKŮ: Žák: <ul style="list-style-type: none"> objasní pojmy moučný pokrm a moučník popíše přípravu listového a plundrového těsta objasní rozdíly mezi listovým a plundrovým těstem vysvětlí využití odpalovaného těsta při úpravě moučníků 	

Technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
<p>MODERNÍ SMĚRY VE STRAVOVÁNÍ:</p> <ul style="list-style-type: none"> * nové trendy v gastronomii * racionální strava * diferencovaná strava * směry ve výživě * příprava pokrmů ve zvláštních podmínkách * zážitková gastronomie * kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů 		<ul style="list-style-type: none"> • popíše technologický postup přípravy vybraných moučníků • uvede zásady při tepelné úpravě moučníků z listového a plundrového těsta • popíše přípravu jednotlivých těst a vyjmenuje výrobky z nich <p>MODERNÍ SMĚRY VE STRAVOVÁNÍ:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí základní zásady pro výběr surovin a kuchyňskou přípravu pokrmů pro racionální stravu • popíše technologický postup vybraných pokrmů u alternativního stravování • popíše zásady racionální výživy • objasní význam diferencované stravy • popíše zásady přípravy pokrmů pro různé skupiny lidí • uvede vhodné pokrmy a sestaví jídelníček pro vybrané skupiny lidí • popíše technologické postupy • charakterizuje makrobiotickou, vegetariánskou stravu, RAW strava • vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů • seznámí se s přípravou pokrmů ve zvláštních podmínkách • seznámí se s pojmem Zážitková gastronomie
<p>POKRMY NÁRODNÍCH KUCHYNÍ:</p> <ul style="list-style-type: none"> * Mezinárodní kuchyně * stravovací zvyklosti cizích národů * pokrmy zahraničních kuchyní v souvislosti s gastronomickými pravidly * typické suroviny a pokrmy, technologické postupy * Česká a regionální kuchyně * příprava specialit národních kuchyní * krajové speciality (slezská kuchyně) * Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů 		<p>POKRMY NÁRODNÍCH KUCHYNÍ:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje zahraniční kuchyně, používané suroviny a způsob zpracování a podávání pokrmů • sestaví nabídku pokrmů podle tradic a náboženských zvyklostí • vysvětlí pojem národní kuchyně
<p>TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY DIETNÍCH POKRMŮ:</p> <ul style="list-style-type: none"> * charakteristika, zásady a rozdělení diet (diety ve veřejném stravování, stravovací režim, výběr potravin) * základní pravidla sestavování diet a jídelních lístků pro diety * technologie přípravy dietních pokrmů 		<p>TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY DIETNÍCH POKRMŮ:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet • pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou • objasní zásady pro přípravu stravy u vybraných diet

Technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
		<ul style="list-style-type: none"> • vybere a zdůvodní vhodné potraviny pro vybrané diety • vysvětlí úlohu dietního stravování, charakterizuje hlavní typy léčebných diet
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a životní prostředí		
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.		
Občan v demokratické společnosti		
Občanské kompetence: dovedli jednat s lidmi a hledali kompromisní řešení problémů.		
Informační a komunikační technologie		
Informační a komunikační technologie: byli schopni pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně je využívali při učení i výkonu povolání.		
Člověk a svět práce		
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.		

6.20 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>Obecný cíl: Předmět odborný výcvik je veden tak, aby žáci v praxi uplatňovali vědomosti získané v odborných teoretických vyučovacích předmětech a připravil je na profesní vykonávání gastronomických služeb. Žáci se seznámí s příslušnými předpisy chránícími jejich zdraví a život při každém novém pracovním úkonu nebo na</p>

Název předmětu	Odborný výcvik
	<p>novém pracovišti. Žáci jsou vedeni k dodržování zásad slušného chování a profesního vystupování, na estetické citění a vztah k životnímu prostředí. Nedílnou součástí je vedení žáků k přesnému plnění pracovních povinností, k dodržování technologických postupů a hospodárnosti.</p> <p>Charakteristika učiva: Výuka v odborném výcviku je těžištěm pro praktické osvojení dovedností a aplikaci všeobecných a odborných dovedností. Plní funkci integrujícího předmětu, v němž se realizují praktické činnosti nutné k získání profesionálních návyků v gastronomických provozech, upevňují se zde dovednosti získané praktickou činností a teoretickou přípravou, utvářejí se potřebné návyky a získávají první zkušenosti. Učivo je zaměřeno na účelnou organizaci práce, hospodaření s potravinami a jejich zpracování, používání techniky pro potřeby gastronomických provozů, dodržování zásad bezpečnosti práce, hygienických a ekologických norem, odpovědnosti za plnění úkolů a kvalitu vykonávané práce.</p>
<p>Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)</p>	<p>Učivo je rozloženo do tří ročníků. Žáci se postupně seznamují s výrobními a odbytovými středisky, kde si žáci osvojují dovednosti jednotlivých kulinářských technik a postupů, využívají je při přípravě tradičních pokrmů a při vytváření vlastních receptur. V rámci odborného výcviku si žáci osvojují základy jednoduché a složité obsluhy, seznamují se s inventářem, sestavují jídelní a nápojové lístky. Důraz je kladen na zásady společenského chování a profesního jednání.</p>
<p>Integrace předmětů</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Komunikace ve službách ● Odbyt a obsluha ● Výroba pokrmů
<p>Mezipředmětové vztahy</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Fyzika ● Environmentální výchova ● Tělesná výchova ● Administrativa ● Komunikace ve službách ● Potraviny a výživa

Název předmětu	Odborný výcvik
	<ul style="list-style-type: none"> ● Stolničení ● Technologie ● Matematika ● Barmanství a sommelierství ● Ekonomika
<p>Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků</p>	<p>Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci: tzn., aby absolventi:</p> <ul style="list-style-type: none"> – dodržovali bezpečnost práce, chápali ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem; – znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence; – osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik; – 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 dokázali první pomoc sami poskytnout. <p>Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb: tzn., aby absolventi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dodržovali stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti; <p>Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje: tzn., aby absolventi:</p> <ul style="list-style-type: none"> – efektivně hospodařili s finančními prostředky; – nakládali se surovinami, materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

Název předmětu	Odborný výcvik
	<p>Uplatňovat moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích: tzn., aby absolventi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozlišovali potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností; - využívali vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu; - správně využívali způsoby skladování potravin a nápojů; - sestavovali menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel. <p>Ovládat technologii přípravy pokrmů včetně hygienických zásad: tzn., aby absolventi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - uplatňovali zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP, - ovládali technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, - kontrolovali kvalitu, správně uchovávali pokrmy, esteticky dohotovovali a expedovali výrobky, - používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu. <p>Ovládat techniku odbytu: tzn., aby absolventi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ovládali druhy a techniku odbytu; - volili vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti, používali vhodný inventář; - společensky vystupovali a profesionálně jednali ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky. <p>Vykonávat obchodně-provozní aktivity: tzn., aby absolventi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - připravili podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu; - zkontrolovali deklarovaný druh surovin a gramáž; - sestavovali kalkulace cen výrobků a služeb.
Způsob hodnocení žáků	<p>Učitel odborného výcviku zhodnotí dosažený stupeň uvědomělosti a aktivity žáků v jednotlivých částech vyučovacího dne, uvědomělý vztah k získání dovedností a pracovním činnostem, spojení praxe s odbornou teorií, aktuální využití teoretických znalostí k osvojení praktických dovedností, sebehodnocení, kolektivní hodnocení, veřejná prezentace. Ve třetím ročníku v rámci závěrečných zkoušek, samostatná odborná práce. Kritéria hodnocení jsou v souladu s Klasifikačním řádem školy: chování, kvalita práce, pracovní výkonnost, odpovědnost, chápavost, pořádek a čistota, upravenost, hospodárnost, samostatnost.</p>

Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 510
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> ● Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci ● Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb ● Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje ● Uplatňovat moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích ● Ovládat technologii přípravy pokrmů včetně hygienických zásad ● Ovládat techniku odbytu ● Vykonávat obchodně-provozní aktivity 	
Učivo	ŠVP výstupy	
BOZP: * základní bezpečnostní předpisy při práci * první pomoc, požární prevence, pracovní úraz * bezpečnost strojů a zařízení ve stravovacím provozu * základní hygienické předpisy v gastronomii * osobní hygiena, OOPP	BOZP: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence • uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci • uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti • uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii • při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy • uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu 	
VÝROBNÍ STŘEDISKO: * organizace práce ve výrobním středisku * skladovací prostory * seznámení s inventářem, použití, ukládání, sanitace * nácvik pracovních činností spojených s přípravou výrobního střediska * příprava surovin na zpracování - vážení, měření * normování pokrmu	VÝROBNÍ STŘEDISKO: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence • pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku • hospodárně nakládá při práci se surovinami • podílí se na organizaci práce ve výrobním středisku • uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů • využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob • pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou 	

Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 510
<p>PŘEDBĚŽNÁ ÚPRAVA POTRAVIN:</p> <ul style="list-style-type: none"> * základní technika kuchařských dovedností * nácvik předběžných úprav při zpracování potravin * předběžná úprava potravin * hmotnost porcí 		<p>PŘEDBĚŽNÁ ÚPRAVA POTRAVIN:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku • hospodárně nakládá při práci se surovinami • ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin • ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů
<p>ZÁKLADNÍ TEPELNÉ ÚPRAVY:</p> <ul style="list-style-type: none"> * nácvik základních tepelných úprav - vaření, dušení, pečení, smažení, zapékání, úpravy v konvektomatu 		<p>ZÁKLADNÍ TEPELNÉ ÚPRAVY:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • hospodárně nakládá při práci se surovinami • ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin • použije vhodný druh úpravy pokrmů, ovládá správný pracovní postup • vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít
<p>ODBYTOVÉ STŘEDISKO:</p> <ul style="list-style-type: none"> * odbytové a skladovací prostory a jejich zařízení * základní hygienické předpisy * bezpečnost práce na úseku obsluhy * osobní hygiena * základní pomůcky obsluhujícího a jejich používání * inventář na úseku obsluhy * uskladnění, údržba a příprava inventáře * poznávání inventáře - sklo, porcelán, kovový inventář, přístroje, prádlo, malý stolní inventář 		<p>ODBYTOVÉ STŘEDISKO:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti práce v obsluze • ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy • připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení • pracuje s inventářem a umí ho vhodně používat podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje a ošetřovat ho • rozlišuje malý a stolní inventář
<p>ZÁKLADNÍ PRAVIDLA OBSLUHY:</p> <ul style="list-style-type: none"> * nácvik základních pravidel společenského chování * chování číšníka při obsluze hosta, v kuchyni, na pracovišti * společenské chování a profesní vystupování * osobnost a vzhled 		<p>ZÁKLADNÍ PRAVIDLA OBSLUHY:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zná a dodržuje zásady společenského chování a profesního jednání zásady Komunikace se zákazníkem • pečuje o svůj zevnějšek a kultivovaně se projevuje
<p>PŘÍPRAVA POLÉVEK:</p> <ul style="list-style-type: none"> * polévky - charakteristika, rozdělení * vývary * hnědé polévky * zavářky a vložky do polévek * bílé polévky 		<p>PŘÍPRAVA POLÉVEK:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ovládá správný pracovní postup při přípravě polévek • hospodárně nakládá při práci se surovinami • pracuje se s normami, hygienickými předpisy, pracovními postupy a odbornou literaturou • připravuje polévky, vložky a zavářky

Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 510
<p>PŘÍPRAVA OMÁČEK:</p> <ul style="list-style-type: none"> * omáčky - charakteristika, rozdělení * příprava bílých omáček * příprava hnědých omáček * příprava omáček k hovězímu masu * příprava základů 		<p>PŘÍPRAVA OMÁČEK:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ovládá správný pracovní postup při přípravě omáček • hospodárně nakládá při práci se surovinami • pracuje s normami
<p>ÚPRAVA PŘÍLOH:</p> <ul style="list-style-type: none"> * přílohy - rozdělení * přílohy z brambor * přílohy z mouky * přílohy z rýže, těstovin a luštěnin * přílohy ze zeleniny * jednoduché saláty 		<p>ÚPRAVA PŘÍLOH:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • hospodárně nakládá při práci se surovinami • vyjmenuje druhy příloh a uvede příklady • pracuje se souborem norem • připravuje jednotlivé druhy příloh a přiřadí k jednotlivým pokrmům
<p>TECHNIKA JEDNODUCHÉ OBSLUHY:</p> <ul style="list-style-type: none"> * příprava pracoviště před zahájením provozu * zakládání příborů * nošení podnosů a tácků * nošení talířů, dvoutalířový, třítalířový způsob * nošení polévkových talířů a šálků * nácvik debarasu * nošení nápojů * servírování nápojů a pokrmů * práce po skončení provozu 		<p>TECHNIKA JEDNODUCHÉ OBSLUHY:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • připraví pracoviště na zahájení provozu • umí založit pevný a přenosný příbor • používá zásady správné obsluhy • zná a dodržuje společenské zásady • ovládá techniku jednoduché obsluhy • ovládá techniku jednoduché obsluhy a její různé formy podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti
<p>BEZMASÉ POKRMY:</p> <ul style="list-style-type: none"> * příprava bezmasých pokrmů: ze zeleniny, z brambor, z luštěnin, z obilovin a rýže, z vajec, sýrů * jednoduché moučníky 		<p>BEZMASÉ POKRMY:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ovládá správný pracovní postup při přípravě bezmasých pokrmů • pracuje s normami • dohotovuje a expeduje pokrmy • dohotovuje a esteticky upravuje
<p>PODÁVÁNÍ SNÍDANÍ, OBĚDŮ A VEČEŘÍ:</p> <ul style="list-style-type: none"> * příprava pracoviště * příprava stolů pro základní a složitou snídani, obědy a večeře * nácvik servisu 		<p>PODÁVÁNÍ SNÍDANÍ, OBĚDŮ A VEČEŘÍ:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení • pracuje s inventářem a umí ho vhodně používat podle způsobu servisu,

Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 510
* podávání snídaní, obědů a večeří pomocí nabídkového stolu * práce po skončení provozu		podávaného pokrmu a nápoje <ul style="list-style-type: none"> • připravuje stůl pro daný servis • používá zásady správné obsluhy • provede servis jednotlivých pokrmů a nápojů
SESTAVOVÁNÍ JÍDELNÍCH A NÁPOJOVÝCH LÍSTKŮ: * gastronomická pravidla * náležitosti jednotlivých lístků * praktické sestavování jídelních a nápojových lístků		SESTAVOVÁNÍ JÍDELNÍCH A NÁPOJOVÝCH LÍSTKŮ: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • sestavuje nabídku pokrmů a nápojů • uvede náležitosti nápojového lístku
SESTAVOVÁNÍ MENU: * gastronomická pravidla pro sestavování menu, grafická úprava * pořadí pokrmů a nápojů v menu * praktické sestavování menu		SESTAVOVÁNÍ MENU: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • orientuje se v gastronomických pravidlech • sestaví menu, jídelní a nápojový lístek sestaví menu pro různé příležitosti
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a životní prostředí		
Člověk a životní prostředí: environmentální problematika voda a hospodaření s vodou při běžné pracovní činnosti i při práci v odborném výcviku, osobní příklad učitele odborného výcviku, manipulace s obaly, nevratné obaly a jejich likvidace bez ohrožení životního prostředí, vratné obaly ukládat (třídění odpadu - formou recyklace získávání druhotné suroviny). Při sanitaci pracoviště odborného výcviku používání čisticích prostředků šetrných k životnímu prostředí, které jsou v přírodě lehce odbouratelné. Ochrana veřejného zdraví.		
Občan v demokratické společnosti		
Společenská výchova: slušnost, zdvořilost, takt, sebeovládání, společenské události, stolování, osobní rozvoj nejen v této společenské oblasti, návštěva vybraného restauračního zařízení v naší republice popřípadě v zahraničí v rámci odborného výcviku. Občan v demokratické společnosti: komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů, společnost, historický vývoj, morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita.		
Člověk a svět práce		
Člověk a svět práce: na úrovni základní orientace v nabídce profesních a vzdělávacích možností, rozpoznávání svých reálných kvalit, předpokladů a konstruktivní zvažování možností svého pracovního uplatnění, seznámení s alternativami profesního uplatnění po absolvování studovaného oboru vzdělání, formou diskusní metody s učitelem odborného výcviku, možnost příkladů z jednotlivých pracovišť odborného výcviku, zákoník práce, pracovní poměr, pracovní smlouva, práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele, mzda. Soukromé podnikání, podstata a formy podnikání.		
Informační a komunikační technologie		
Informační a komunikační technologie: práce s počítačem, výpočetní technika či informatika. Získání vědomostí a dovedností v informační a komunikační technologii přímo na pracovištích odborného výcviku. Beseda s vedoucími provozoven o této problematice.		

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 595
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> ● Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci ● Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb ● Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje ● Uplatňovat moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích ● Ovládat technologii přípravy pokrmů včetně hygienických zásad ● Ovládat techniku odbytu ● Vykonávat obchodně-provozní aktivity 	
Učivo	ŠVP výstupy	
BOZP, HACCP: * BOZP, hygienické předpisy v gastronomii * HACCP - vyhodnocení kritických bodů v praxi	BOZP, HACCP: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu • uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii • vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi 	
PŘÍPRAVA POKRMŮ Z HOVĚZÍHO MASA: * nácvik přípravy pokrmů z hovězího masa - rozdělení, použití * vaření * dušení * pečení * prohlubování vědomostí a dovedností na produktivních pracích v rámci školy i na provozních pracovištích	PŘÍPRAVA POKRMŮ Z HOVĚZÍHO MASA: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů • volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje expeduje hotové výrobky • uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii • dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb 	
POKRMY Z TELECÍHO MASA: * telecí maso - rozdělení, použití * vhodné tepelné úpravy * prohlubování vědomostí a dovedností na produktivních pracích v rámci školy i na provozních pracovištích	POKRMY Z TELECÍHO MASA: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii • pracuje s normami, hygienickými předpisy, pracovními postupy a odbornou literaturou • dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb • volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky 	

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 595
<p>PŘÍPRAVA POKRMŮ Z VEPŘOVÉHO MASA:</p> <ul style="list-style-type: none"> * přípravy pokrmů z vepřového masa - rozdělení, použití * vaření * dušení * pečení * smažení * uzené vepřové maso * úprava vnitřností * speciální výrobky - vepřové hody * prohlubování vědomostí a dovedností na produktivních pracích v rámci školy i na provozních pracovištích 		<p>PŘÍPRAVA POKRMŮ Z VEPŘOVÉHO MASA:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů • volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje expeduje hotové výrobky • uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii • pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou • dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb
<p>OBSLUHA V KAVÁRNĚ, VINÁRNĚ, BARU:</p> <ul style="list-style-type: none"> * příprava a servis teplých nápojů * příprava a servis alkoholických a nealkoholických nápojů v kavárnách, vinárnách a barech * prohlubování vědomostí a dovedností na produktivních pracích v rámci školy i na provozních pracovištích * sezonní nabídky v prodeji a akce pro podporu prodeje 		<p>OBSLUHA V KAVÁRNĚ, VINÁRNĚ, BARU:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy • poskytuje odborný servis vína • připravuje a servíruje míšené nápoje s využitím vhodných pomůcek a surovin • ovládá techniku přípravy, podávání a ošetřování nápojů • komunikuje s hosty i v cizím jazyce, respektuje národní mentalitu a zvyklosti • použije vhodné nástroje na podporu prodeje • připravuje teplé a studené nápoje • zajišťuje odbyt výrobků a služeb, sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy • dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků
<p>PŘÍPRAVA POKRMŮ Z RYB:</p> <ul style="list-style-type: none"> * přípravy pokrmů z ryb - rozdělení * vaření ryb * dušení ryb * pečení ryb * smažení ryb * prohlubování vědomostí a dovedností na produktivních pracích v rámci školy i na provozních pracovištích 		<p>PŘÍPRAVA POKRMŮ Z RYB:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů • volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje expeduje hotové výrobky • pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou • dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb
<p>PŘÍPRAVA POKRMŮ Z DRŮBEŽE:</p> <ul style="list-style-type: none"> * příprava pokrmů z drůbeže - rozdělení * předběžná úprava drůbeže 		<p>PŘÍPRAVA POKRMŮ Z DRŮBEŽE:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 595
<ul style="list-style-type: none"> * vaření, zadělávání, dušení, pečení, smažení drůbeže * příprava pokrmů z drůbežích vnitřností * prohlubování vědomostí a dovedností na produktivních pracích v rámci školy i na provozních pracovištích 		<ul style="list-style-type: none"> • volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje expeduje hotové výrobky • pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou • ovládá technologické postupy přípravy typicky národních pokrmů
<p>PŘÍPRAVA POKRMŮ Z MLETÉHO MASA:</p> <ul style="list-style-type: none"> * přípravy pokrmů z mletých mas * příprava pokrmů z jednoho druhu masa * příprava pokrmů ze směsi mas * prohlubování vědomostí a dovedností na produktivních pracích v rámci školy i na provozních pracovištích 		<p>PŘÍPRAVA POKRMŮ Z MLETÉHO MASA:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů • volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje expeduje hotové výrobky • pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou • dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb
<p>OBSLUHA A ÚDRŽBA PIVNÍHO ZAŘÍZENÍ:</p> <ul style="list-style-type: none"> * údržba výčepního zařízení * způsoby čepování piva * prohlubování vědomostí a dovedností na produktivních pracích v rámci školy i na provozních pracovištích 		<p>OBSLUHA A ÚDRŽBA PIVNÍHO ZAŘÍZENÍ:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ovládá techniku ošetřování pivního zařízení • dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků • použije vhodné nástroje na podporu prodeje
<p>POKRMY ZE SKOPOVÉHO MASA:</p> <ul style="list-style-type: none"> * skopové maso: rozdělení, vhodné tepelné úpravy * prohlubování vědomostí a dovedností na produktivních pracích v rámci školy i na produktivních pracovištích 		<p>POKRMY ZE SKOPOVÉHO MASA:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii • pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou • dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb • volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky
<p>POKRMY Z KRÁLIČÍHO MASA:</p> <ul style="list-style-type: none"> * králičí maso: rozdělení, vhodné tepelné úpravy, základní pokrmy * prohlubování vědomostí a dovedností na produktivních pracích v rámci školy i na provozních pracovištích 		<p>POKRMY Z KRÁLIČÍHO MASA:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou • dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb • volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky
<p>POKRMY ZE ZVĚŘINY:</p> <ul style="list-style-type: none"> * pokrmy ze zvěřiny: rozdělení, vhodné tepelné úpravy, základní pokrmy * prohlubování vědomostí a dovedností na produktivních pracích v rámci školy i na provozních pracovištích 		<p>POKRMY ZE ZVĚŘINY:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii • pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou • dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 595
<p>SLOŽITÁ OBSLUHA: * složitá obsluha: organizace práce, formy obsluhy * podávání aperitivu, studených předkrmů, polévek, teplých předkrmů, ryb, hlavních jídel, dezertů, vín, kávy, digestivů * prohlubování vědomostí a dovedností na produktivních pracích v rámci školy i na provozních pracovištích</p>		<ul style="list-style-type: none"> • volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky <p>SLOŽITÁ OBSLUHA: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii • vyzná se v označení potravin a nápojů a v údajích na etiketě • zajišťuje odbyt výrobků a služeb, sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy • dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků • zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce • přijímá a eviduje a vyřizuje objednávky hostů, pracuje se zúčtovací technikou • podílí se na organizaci práce v různých způsobech a systémech obsluhy • pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a životní prostředí		
<p>Člověk a životní prostředí: environmentální problematika voda a hospodaření s vodou při běžné pracovní činnosti i při práci v odborném výcviku, osobní příklad učitele odborného výcviku, manipulace s obaly, nevratné obaly a jejich likvidace bez ohrožení životního prostředí, vratné obaly ukládat (třídění odpadu - formou recyklace získávání druhotné suroviny). Při sanitaci pracoviště odborného výcviku používání čisticích prostředků šetrných k životnímu prostředí, které jsou v přírodě lehce odbouratelné. Ochrana veřejného zdraví.</p>		
Občan v demokratické společnosti		
<p>Společenská výchova: slušnost, zdvořilost, takt, sebeovládání, společenské události, stolování, osobní rozvoj nejen v této společenské oblasti, návštěva vybraného restauračního zařízení v naší republice popřípadě v zahraničí v rámci odborného výcviku. Občan v demokratické společnosti: komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů, společnost, historický vývoj, morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita.</p>		
Člověk a svět práce		
<p>Člověk a svět práce: na úrovni základní orientace v nabídce profesních a vzdělávacích možností, rozpoznávání svých reálných kvalit, předpokladů a konstruktivní zvažování možností svého pracovního uplatnění, seznámení s alternativami profesního uplatnění po absolvování studovaného oboru vzdělání, formou diskusní metody s učitelem odborného výcviku, možnost příkladů z jednotlivých pracovišť odborného výcviku, zákoník práce, pracovní poměr, pracovní smlouva, práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele, mzda. Soukromé podnikání, podstata a formy podnikání.</p>		
Informační a komunikační technologie		
<p>Informační a komunikační technologie: práce s počítačem, výpočetní technika či informatika. Získání vědomostí a dovedností v informační a komunikační technologii přímo na pracovištích odborného výcviku. Beseda s vedoucími provozoven o této problematice.</p>		

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 560
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> ● Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci ● Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb ● Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje ● Uplatňovat moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích ● Ovládat technologii přípravy pokrmů včetně hygienických zásad ● Vykonávat obchodně-provozní aktivity ● Ovládat techniku odbytu 	
Učivo	ŠVP výstupy	
PŘÍPRAVA POKRMŮ NA OBJEDNÁVKU: * minutkové pokrmy z masa: hovězího, vepřového, z drůbeže, z vnitřností * příprava příloh, obloh * prohlubování vědomostí a dovedností na produktivních pracích v rámci školy i na provozních pracovištích	PŘÍPRAVA POKRMŮ NA OBJEDNÁVKU: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů • volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje expeduje hotové výrobky • pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou 	
PŘÍPRAVA POKRMŮ STUDENÉ KUCHYNĚ: * předkrmy a pokrmy studené kuchyně * jakost a druhy používaných potravin * obložené chlebíčky * chuťovky * výrobky ze sýrů, uzenin, vajec * masové pěny * složité saláty * plněná zelenina, ovoce, vejce * prohlubování vědomostí a dovedností na produktivních pracích v rámci školy i na provozních pracovištích	PŘÍPRAVA POKRMŮ STUDENÉ KUCHYNĚ: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů • pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou • aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmu 	
PŘÍPRAVA MOUČNÍKŮ: * nácvik přípravy moučníků (z listového těsta, z odpalovaného těsta, z piškotového těsta, z třeného těsta, z kynutého těsta) * prohlubování vědomostí a dovedností na produktivních pracích v rámci školy i na provozních pracovištích	PŘÍPRAVA MOUČNÍKŮ: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů • pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou 	

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 560
<p>BANKET:</p> <ul style="list-style-type: none"> * význam a druhy slavnostních hostin * organizace práce, formy obsluhy * pracovní příkaz * stavba tabule * prostírání tabule * založení inventáře podle sestaveného menu * servis pokrmů a nápojů slavnostním způsobem obsluhy * práce po ukončení hostiny * prohlubování vědomostí a dovedností na produktivních pracích v rámci školy i na provozních pracovištích 		<p>BANKET:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy, popíše úlohu jednotlivých pracovníků v obytném středisku • přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů, zná způsoby vyúčtování s hostem a nakládání s tržbami a umí je aplikovat • ovládá techniku jednoduché i složité obsluhy a její různé formy podle prostředí charakteru akce a společenské události • ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů • chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze • zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce • pracuje s softwarovými aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti • respektuje společenská pravidla • uplatňuje estetická hlediska při formování prostředí
<p>RAUTY:</p> <ul style="list-style-type: none"> * organizace práce * nabídka pokrmů a nápojů na rautech * způsob obsluhy * práce po ukončení hostiny * vyúčtování slavnostních hostin * prohlubování vědomostí a dovedností na produktivních pracích v rámci školy i na provozních pracovištích 		<p>RAUTY:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy, popíše úlohu jednotlivých pracovníků v obytném středisku • ovládá techniku jednoduché i složité obsluhy a její různé formy podle prostředí charakteru akce a společenské události • ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů • připravuje a servíruje míšené nápoje • řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta
<p>DOKONČOVÁNÍ POKRMŮ PŘED HOSTEM:</p> <ul style="list-style-type: none"> * dokončování pokrmů u stolu hosta * příprava pracoviště * ochucování, příprava dresinků a míchání salátů * flambování * prohlubování vědomostí a dovedností na produktivních pracích v rámci školy i na provozních pracovištích 		<p>DOKONČOVÁNÍ POKRMŮ PŘED HOSTEM:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ovládá techniku jednoduché i složité obsluhy a její různé formy podle prostředí charakteru akce a společenské události • ovládá techniku podávání • chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze • přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů, pracuje se zúčtovací technikou
<p>PŘÍPRAVA POKRMŮ ZAHRANIČNÍ A KRAJOVÉ KUCHYNĚ:</p> <ul style="list-style-type: none"> * příprava pokrmů zahraničních kuchyní * slovenská, anglická, francouzská, maďarská, ruská, italská kuchyně * příprava krajových specialit 		<p>PŘÍPRAVA POKRMŮ ZAHRANIČNÍ A KRAJOVÉ KUCHYNĚ:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ovládá přípravu vybraných pokrmů zahraničních kuchyní • ovládá postup přípravy typických národních a regionálních pokrmů

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 560
* prohlubování vědomostí a dovedností na produktivních pracích v rámci školy i na provozních pracovištích		<ul style="list-style-type: none"> pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou sestaví nabídku pokrmů podle tradic a náboženských zvyklostí
<p>TRENDY V GASTRONOMII:</p> <ul style="list-style-type: none"> * zážitková gastronomie * cateringové služby a specifika přípravy pokrmů pro akce mimo stravovací zařízení * příprava pokrmů ve zvláštních podmínkách 		<p>TRENDY V GASTRONOMII:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů a umí je aplikovat při přípravě jednotlivých pokrmů chová se profesionálně, dodržuje profesní etiku
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a životní prostředí		
Člověk a životní prostředí: environmentální problematika voda a hospodaření s vodou při běžné pracovní činnosti i při práci v odborném výcviku, osobní příklad učitele odborného výcviku, manipulace s obaly, nevratné obaly a jejich likvidace bez ohrožení životního prostředí, vratné obaly ukládat (třídění odpadu - formou recyklace získávání druhotné suroviny). Při sanitaci pracoviště odborného výcviku používání čisticích prostředků šetrných k životnímu prostředí, které jsou v přírodě lehce odbouratelné. Ochrana veřejného zdraví.		
Občan v demokratické společnosti		
Společenská výchova: slušnost, zdvořilost, takt, sebeovládání, společenské události, stolování, osobní rozvoj nejen v této společenské oblasti, návštěva vybraného restauračního zařízení v naší republice popřípadě v zahraničí v rámci odborného výcviku. Občan v demokratické společnosti: komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů, společnost, historický vývoj, morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita.		
Člověk a svět práce		
Člověk a svět práce: na úrovni základní orientace v nabídce profesních a vzdělávacích možností, rozpoznávání svých reálných kvalit, předpokladů a konstruktivní zvažování možností svého pracovního uplatnění, seznámení s alternativami profesního uplatnění po absolvování studovaného oboru vzdělání, formou diskusní metody s učitelem odborného výcviku, možnost příkladů z jednotlivých pracovišť odborného výcviku, zákoník práce, pracovní poměr, pracovní smlouva, práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele, mzda. Soukromé podnikání, podstata a formy podnikání.		
Informační a komunikační technologie		
Informační a komunikační technologie: práce s počítačem, výpočetní technika či informatika. Získání vědomostí a dovedností v informační a komunikační technologii přímo na pracovištích odborného výcviku. Beseda s vedoucími provozoven o této problematice.		

7 Zajištění výuky

Popis materiálního zajištění výuky

Výuka probíhá v kmenových učebnách a dále v těchto specializovaných učebnách:

- PC učebny, odborné učebny teoretické výuky, chemická laboratoř, jazyková laboratoř, logistická učebna, laboratoř měření, laboratoř automatizace
- odborné pracoviště a učebny na OV, CNC učebnu, učebna SolidWorks, učebna strojírenství, učebna robotiky, učebna hydrauliky a pneumatiky, laboratoř pro výrobu desek plošných spojů, učebnu pro řízení pohonu, soustružna, frézárna
- gymnastická hala, tělocvična
- učebna stolničení, cvičná kuchyň
- knihovna, posluchárna, relaxační místnost

Popis personálního zajištění výuky

Výuka je zajištěna plně kvalifikovanými učiteli. Všichni učitelé jsou zapojeni do 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 působí Školní poradenské zařízení.

8 Charakteristika spolupráce

8.1 Spolupráce s dalšími institucemi

Škola spolupracuje s následujícími institucemi:

místní a regionální instituce,

možnost praxe u firem,

obec/město,

školská rada,

vysoké školy,

základní školy,

Třinecké železářny a.s..

8.2 Formy spolupráce se zákonnými zástupci a dalšími sociálními partnery

Společné akce rodičů a žák

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

Pravidelné školní akce

- den otevřených dveří, divadlo, Řemeslné hry