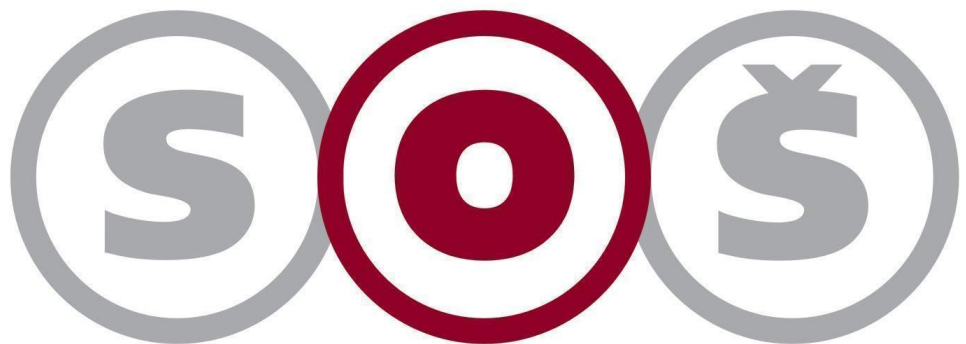


ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM

Stravovací a ubytovací služby

*Kuchařské práce, práce v ubytovacích
službách*



**STŘEDNÍ ODBORNÁ ŠKOLA
TŘINECKÝCH ŽELEZÁREN**

1	Identifikační údaje.....	5
1.1	Předkladatel	5
1.2	Zřizovatel.....	5
1.3	Název ŠVP.....	5
1.4	Platnost dokumentu	5
2	Profil absolventa	6
2.1	Popis uplatnění absolventa v praxi	6
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	14
3.6	Přípravné kurzy nabízené školou	15
3.7	Způsob a kritéria hodnocení žáků	15
3.8	Organizace přijímacího řízení.....	16
3.9	Charakteristika obsahu i formy ZZ nebo profilové části MZ	17
3.10	Volitelné zkoušky společné části MZ.....	17
3.11	Zabezpečení výuky žáků se speciálními vzdělávacími potřebami.....	17
3.12	Zabezpečení výuky žáků nadaných a mimořádně nadaných	18
3.13	Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	19
3.14	Způsob ukončení vzdělávání a potvrzení dosaženého vzdělání.....	20
4	Učební plán	21
4.1	Týdenní dotace - přehled	21
4.1.1	Poznámky k učebnímu plánu	22
4.2	Celkové dotace - přehled	22
4.3	Přehled využití týdnů	23
5	Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP	24
6	Učební osnovy.....	26
6.1	Anglický jazyk	26
6.2	Český jazyk a literatura	33
6.3	Komunikace.....	39
6.4	Občanská výchova.....	43
6.5	Hospodářské výpočty.....	54
6.6	Matematika.....	59
6.7	Český jazyk a literatura**	66
6.8	Tělesná výchova	70
6.9	Informační a komunikační technologie.....	79

6.10	Ubytovací služby	85
6.11	Technologie.....	95
6.12	Potraviny a výživa.....	107
6.13	Zařízení závodu	126
6.14	Stolníčení.....	140
6.15	Odborný výcvik.....	149
7	Zajištění výuky.....	161
8	Charakteristika spolupráce	162
8.1	Spolupráce s dalšími institucemi.....	162
8.2	Formy spolupráce se zákonnými zástupci a dalšími sociálními partnery	162

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. Jana Kahánková

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, zizka.ivo@trz.cz, www.trz.cz

1.3 Název ŠVP

NÁZEV ŠVP: Stravovací a ubytovací služby

MOTIVAČNÍ NÁZEV: Kuchařské práce, práce v ubytovacích službách

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

ZAMĚŘENÍ: vlastní: technické

STUPEŇ POSKYTOVANÉHO VZDĚLÁNÍ: střední vzdělání s výučním listem

FORMA VZDĚLÁVÁNÍ: denní studium

1.4 Platnost dokumentu

PLATNOST OD: 1. 9. 2023

VERZE SVP: 3

ČÍSLO JEDNACÍ: SS-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: Stravovací a ubytovací služby

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

PLATNOST OD: 1. 9. 2020

STUPEŇ POSKYTOVANÉHO VZDĚLÁNÍ: střední vzdělání s výučním listem

FORMA VZDĚLÁVÁNÍ: denní studium

Absolvent školního vzdělávacího programu "Kuchařské práce, práce v ubytovacích službách" disponuje kompetencemi pro činnosti v provozovnách veřejného stravování a ubytovacích zařízeních na úseku výroby, odbytu a poskytování ubytovacích služeb. 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. Orientuje se v ubytovacím zařízení, zajistí přípravu kvalitní služby pro přechodné ubytování hosta, poskytuje doplňkové služby. Uplatní se při výkonu povolání v různých formách společného stravování v pozici zaměstnance - profese pomocný(á) kuchař/ka, pokojská, pracovník hotelových služeb.

2.1 Popis uplatnění absolventa v praxi

Popis uplatnění absolventa v praxi:

Absolvent se uplatní ve stravovacích službách při výrobě pokrmů jako pomocný kuchař, dále například v provozovnách rychlého občerstvení při přípravě pokrmů. Absolvent bude připravovat teplé a studené pokrmy, pokrmy vyráběné z polotovarů, jednoduché moučníky, teplé nápoje apod. Díky zařazení okruhu Ubytovací služby, najde absolvent uplatnění i ve službách ubytovacích, například při úklidu v pokojích a dalších prostorách ubytovacího zařízení, při vykonávání drobné údržby v zařízení a vykonávání služeb spojených s ubytováním hostů. Jedná se tedy zejména o práci pokojské, dveřníka, nosiče zavazadel apod.

2.2 Kompetence absolventa

Vzdělávání v daném oboru směřuje v souladu s cíli středního odborného vzdělávání k tomu, aby si žáci vytvořili 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
- g) Matematické kompetence
- h) Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

Odborné kompetence:

- 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 požadavky na hygienu v gastronomii
- e) Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů
- f) Vykonávat práce spojené s provozem ubytovacího zařízení a poskytováním služeb hostům

2.3 Způsob ukončení vzdělávání

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

Stupeň dosaženého vzdělání: střední vzdělání s výučním listem. Kvalifikační úroveň EQF 3.

3 Charakteristika vzdělávacího programu

NÁZEV ŠKOLY: Střední odborná škola Třineckých železáren

ADRESA ŠKOLY: Lánská 132, Třinec - Kanada, 73961

ZŘIZOVATEL: Třinecké železářny, a.s.

NÁZEV ŠVP: Stravovací a ubytovací služby

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

PLATNOST OD: 1. 9. 2020

STUPEŇ POSKYTOVANÉHO VZDĚLÁNÍ: střední vzdělání s výučním listem

FORMA VZDĚLÁVÁNÍ: denní studium

3.1 Celkové pojetí vzdělávání

Učební obor je určen žákům, kteří ukončili povinnou školní docházku.

Přijímání jsou žáci, kteří k naplnění svých vzdělávacích možností nebo k naplnění svých práv na rovnoprávném základě s ostatními potřebují poskytnutí podpůrných opatření dle § 16 odst. 2 zákona č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání ve znění pozdějších předpisů.

Učební obor je určen zdravotně způsobilým žákům.

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

Cíle vzdělávacího programu

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

Metody a formy vzdělávání

Jsou voleny s ohledem na speciální vzdělávací potřeby žáků, na obsah konkrétního učiva a výsledky vzdělávání, kterých se má dosáhnout. Učitelé uplatňují pedagogické zásady názornosti, přiměřenosti a individuálního přístupu. Uplatňují vhodnou motivaci, vybírají vhodné aplikační

příklady, týkající se problematiky odborných předmětů. Žáci jsou vedeni k samostatné práci, k osobní zodpovědnosti za svou práci, ke schopnosti kooperace a týmové spolupráce, k odpovídajícímu sebehodnocení a poznání svých možností. K procvičování a upevňování učiva se používají metody kritického myšlení. Všechny uplatňované metody směřují k tomu, aby žák získal jistotu při provádění praktických činností, byl samostatný, prakticky využíval nabyté znalosti při plnění a řešení praktických úkolů. Velký důraz je kladen na vytváření mezipředmětových vazeb, které rozšiřují klíčové kompetence žáka. Součástí výuky jsou odborné exkurze, zapojení žáků do prezentačních akcí školy apod.

Koncepce vzdělávání

Vzdělávací strategie školy je založena na propojení teoretické výuky s praxí, s konkrétními praktickými zkušenostmi a dovednostmi žáků.

Žáci jsou vyučujícími vedeni k trpělivé a soustavné práci, k tomu, aby si vytvořili kladný vztah ke zvolenému oboru a získali správné pracovní návyky.

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

3.2 Organizace výuky

Organizace výuky

Teoretická výuka je vedena s důrazem na názornost, s využitím metod kritického myšlení podporujících komunikaci žáků a budující jejich zdravé sebevědomí.

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

Forma realizace praktického vyučování

Vzdělávací strategie školy je založena na propojení teoretické výuky s praxí, s konkrétními praktickými zkušenostmi a dovednostmi žáků.

Odborný výcvik probíhá u 1. ročníků ve školní jídelně. Praktické vyučování probíhá v ubytovacím zařízení školy, odborné učebně školy, na pracovišti školy a na smluvních pracovištích právnických a

fyzických osob. Smluvní zajištění praktického vyučování žáků oboru kuchařské práce je realizováno v souladu s ustanovením § 65 školského zákona v podnikové sféře u právnických a fyzických osob na základě smlouvy o výuce. Smlouva je uzavírána vždy na jeden školní rok. Zástupci podnikové sféry jsou pravidelně zváni k závěrečným zkouškám.

Realizace dalších vzdělávacích a mimovyučovacích aktivit podporujících záměr školy

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

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

3.3 Realizace praktického vyučování

Odborný výcvik probíhá u 1. ročníků ve školní jídelně a ubytovacím zařízení školy. Praktické vyučování probíhá v odborné učebně školy, na pracovišti školy a na smluvních pracovištích právnických a fyzických osob. Smluvní zajištění praktického vyučování žáků oboru kuchařské práce je realizováno v souladu s ustanovením § 65 školského zákona v podnikové sféře u právnických a fyzických osob na základě smlouvy o výuce. Smlouva je uzavírána vždy na jeden školní rok. Kontrolována je učiteli odborné výchovy a vedoucím odborného výcviku. Zástupci podnikové sféry jsou pravidelně zváni k závěrečným zkouškám.

3.4 Výchovné a vzdělávací strategie

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

Výchovné a vzdělávací strategie	
	<p>mimopracovní problémy, tzn., že absolventi by měli:</p> <ul style="list-style-type: none"> – porozumět zadání úkolu nebo rozpoznat jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému buď samostatně nebo s vedením jiných lidí navrhnout způsob řešení; – volit prostředky a způsoby (pomůcky, 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 podle svých schopností a možností vyjadřovat se v písemné i ústní formě v různých učebních, životních i pracovních situacích, tzn., že absolventi by měli:</p> <ul style="list-style-type: none"> – vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat při oficiálním jednání (např. při jednání se zaměstnavatelem, na úřadech apod.); – formulovat své myšlenky srozumitelně; – zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti (žádosti a podání na instituce, zaměstnavatelům apod., strukturovaný životopis, vyplňovat formuláře aj.); – vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.
Personální a sociální kompetence	<p>Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli připraveni podle svých schopností a možností stanovovat si na základě poznání své osobnosti přiměřené cíle osobního rozvoje v oblasti zájmové i pracovní, pečovat o své zdraví, spolupracovat s ostatními a přispívat k utváření vhodných mezilidských vztahů, tzn., že absolventi by měli:</p> <ul style="list-style-type: none"> – posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích; – stanovovat si cíle a priority podle své 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, 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 být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti; – pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností; – přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly; – přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci; – být finančně gramotný.
Občanské kompetence a kulturní povědomí	<p>Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi uznávali podle svých schopností a možností hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti a dodržovali je, jednali v souladu s udržitelným rozvojem a podporovali hodnoty národní, evropské i světové kultury, tzn., že absolventi by měli:</p>

Výchovné a vzdělávací strategie	
	<ul style="list-style-type: none"> – jednat odpovědně a samostatně nejen ve vlastním, ale i ve veřejném zájmu; – dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika) a oprostít se od nesnášenlivosti, xenofobie a diskriminace; – 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 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.
Kompetence k pracovnímu uplatnění	<p>Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni podle svých schopností a možností využívat svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění ve světě práce, pro budování a rozvoj své profesní kariéry a s tím související potřebu celoživotního učení, tzn., že absolventi by měli:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; – 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; – znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků.
Matematické kompetence	<p>Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni podle svých schopností a možností funkčně využívat matematické dovednosti v různých životních situacích, tzn., že absolventi by měli:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; – rozpoznat základní tvary předmětů a jejich vzájemnou polohu v rovině i prostoru; – aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích.
Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií	<p>Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi pracovali podle svých schopností a možností s osobním počítačem a jeho základním a aplikačním programovým vybavením, ale i s dalšími</p>

Výchovné a vzdělávací strategie	
a pracovat s informacemi	<p>prostředky ICT a využívali adekvátní zdroje informací a efektivně pracovali s informacemi, tzn., že 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; – 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.
Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii	<p>Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, tzn., že absolventi:</p> <ul style="list-style-type: none"> – dodržovali osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností; – dodržovali předepsaný dress code daného zařízení; – prováděli úklid a čištění zařízení a prostor pro výrobu pokrmů a dodržovali sanitační řád; – skladovali suroviny a nápoje v souladu s požadavky na jejich uskladnění a na hygienu; – prováděli úklid a čištění skladovacích prostor.
Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů	<p>Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů, tzn., že absolventi:</p> <ul style="list-style-type: none"> – pomáhali při přípravě pokrmů; – připravovali teplé pokrmy a přílohy; – připravovali jednoduché moučníky; – připravovali vybrané studené pokrmy; – připravovali teplé nápoje; – čistili, udržovali a zabezpečovali inventář po jeho použití; – dodržovali posloupnost prací a časový harmonogram; – udržovali a zabezpečovali použitý inventář; – pod dozorem používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu; – možnost využití vzdělávacího programu Kulinářské umění.
Vykonávat práce spojené s provozem ubytovacího zařízení a poskytováním služeb hostům	<p>Při využití okruhu ubytovací služby: Vykonávat práce spojené s provozem ubytovacího zařízení a poskytováním služeb hostům, tzn., že absolventi:</p> <ul style="list-style-type: none"> – jednali slušně a poctivě ve styku s hosty; – dbali na bezpečnost hostů; – obstarávali drobné pochůzky podle požadavku hosta, péči o domácí zvíře hosta apod.; – vykonávali jednoduché práce na recepci, např. vydávali a přebírali klíče od hostů, pomáhali se zavazadly; – používali vhodné čisticí prostředky a úklidové pomůcky; – uklízeli prostory v ubytovacím zařízení, pokoje a jejich příslušenství; – obsluhovali stroje a zařízení používané při úklidu za dodržení bezpečnostních zásad; – vykonávali drobnou údržbu inventáře a zařízení.
Dbát na bezpečnost práce	<p>Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci, tzn., aby</p>

Výchovné a vzdělávací strategie	
a ochranu zdraví při práci	absolventi: <ul style="list-style-type: none"> – chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků); – znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence; – osvojili si zásady a návyky bezpečné a 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; – znali systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce); – byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a snažili se poskytnout první pomoc.
Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb	Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb, tzn., aby absolventi: <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, občana).
Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje	Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje, tzn., aby absolventi: <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 s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

3.5 Začlenění průřezových témat

Průřezové téma/Tematický okruh	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Občan v demokratické společnosti	JA , ČJL , ČJL**, ICT , M , ONV , US , T , VP , ZZ , STL , OV	JA , ČJL , ČJL**, ICT , M , ONV , US , T , VP , ZZ , STL , OV	ČJL , ČJL**, ICT , M , ONV , US , T , VP , ZZ , STL , OV
Člověk a životní prostředí	JA , M , ONV , US , T , VP , ZZ , STL , OV	JA , M , ONV , US , T , VP , ZZ , STL , OV	M , ONV , US , T , VP , ZZ , STL , OV
Člověk a svět práce	JA , M , ONV , US , T , VP , ZZ , STL , OV	JA , M , ONV , US , T , VP , ZZ , STL , OV	M , ONV , US , T , VP , ZZ , STL , OV

Průřezové téma/Tematický okruh	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Informační a komunikační technologie	JA , ČJL , ČJL** , ICT , M , ONV , US , T , VP , ZZ , STL , OV	JA , ČJL , ČJL** , ICT , M , ONV , US , T , VP , ZZ , STL , OV	ČJL , ČJL** , ICT , M , ONV , US , T , VP , ZZ , STL , OV

3.5.1.1 Zkratky použité v tabulce začlenění průřezových témat:

Zkratka	Název předmětu
ČJL	Český jazyk a literatura
ČJL**	Český jazyk a literatura**
ICT	Informační a komunikační technologie
JA	Anglický jazyk
M	Matematika
ONV	Občanská výchova
OV	Odborný výcvik
STL	Stolničení
T	Technologie
US	Ubytovací služby
VP	Potraviny a výživa
ZZ	Zařízení závodu

3.6 Přípravné kurzy nabízené školou

Přípravné kurzy nabízené školou: přípravný kurz odborné certifikace - Barmanský kurz

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.

Způsoby hodnocení

Klasifikací

Pracujeme s poskytováním početně 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

- splnění povinné školní docházky nebo úspěšné ukončení základního vzdělávání
- splnění kritérií přijímacího řízení stanovených ředitelem školy pro příslušný školní rok
- přijímání ke vzdělávání se řídí zákonem č. 561/2004 Sb. ve znění pozdějších předpisů
- splnění podmínek zdravotní způsobilosti ve smyslu Nařízení vlády o soustavě oborů vzdělání v základním, středním a vyšším odborném vzdělávání
- platné Doporučení ŠPZ ve znění: třída, oddělení, skupina v běžné škole podle §16 odst. 9 ŠZ

Forma přijímacího řízení

bez přijímací zkoušky

Obsah přijímacího řízení

Splnění kritérií přijímacího řízení stanovených ředitelem školy pro příslušný školní rok.

Kritéria přijetí žáka

Průměrný redukováný prospěch.

Počet bodů za hodnocení na vysvědčení z předposledního ročníku a 1. pololetí z posledního ročníku.

Přijímací zkoušku uchazeč nekoná.

Lékařský posudek o zdravotní způsobilosti ke vzdělávání.

Doporučení ze Speciálního pedagogického centra.

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 Volitelné zkoušky společné části MZ

-

3.11 Zabezpečení výuky žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

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

Žáci mají Podpůrná opatření 3. až 5. stupně stanovena SPC.

Podpůrná opatření 3. až 5. stupně přepracovává třídní učitel ve spolupráci s koordinátorem inkluze na základě podkladů z Doporučení SPC. 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 podpůrným opatřením 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. Za tvorbu zodpovídá pracovník Školního poradenského zařízení (koordinátor inkluze).

Forma IVP je písemná a je vytvářena 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.

3.12 Zabezpečení výuky žáků nadaných a mimořádně nadaných

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

V případě mimořádně 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.

Systém 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 koordinátorky inkluze o nadaném nebo mimořádně nadaném žákovi, kde by se nastavil další postup (PLPP, IVP).

3.13 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 jednotlivých předmětech.

Obsahem vstupního školení jsou mimo jiné tyto předpisy a normy:

- seznámení s dislokací objektů, umístění lékárniček první pomoci, únikové cesty
- vyhláška č. 57/2010 Sb. o evidenci úrazů dětí, žáků a studentů
- nařízení vlády č. 178/2001 Sb., kterým se stanoví bližší požadavky na bezpečný provoz a používání strojů
- zákoník práce
- proškolení o poskytování první pomoci
- proškolení z požární ochrany (Zákon ČNR č.133/85 Sb., Vyhláška č.67/2001 Sb. úplné znění, Vyhláška MV ČR č. 19/2021 Sb., výklad o požárním nebezpečí v organizaci, instruktáž o používání hasicích přístrojů, základní požární dokumentace, umístění ohlašovacího požárů)

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

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

Základními podmínkami bezpečnosti a ochrany zdraví při práci se rozumí:

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

3.14 Způsob ukončení vzdělávání a potvrzení dosaženého vzdělání

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

Závěrečná zkouška se skládá ze tří částí:

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

Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. 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	Anglický jazyk	0+2	0+2		0+4
	Český jazyk a literatura	1+0.5	0.5+0.5	0+0.5	1.5+1.5
	Komunikace	0.5	0+0.5	0+0.5	0.5+1
Občanský vzdělávací základ	Občanská výchova	1	1	1	3
Matematické vzdělávání	Hospodářské výpočty	0+1	0+1	0+1	0+3
	Matematika	1	1	1	3
Estetické vzdělávání	Český jazyk a literatura**	0+0.5	0+0.5	1	1+1
Vzdělávání pro zdraví	Tělesná výchova	1+0.5	1+0.5	1+0.5	3+1.5
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	Informační a komunikační technologie	1	1	1	3
Odborné vzdělávání	Ubytovací služby	0+1	0+1	0+1	0+3
	Technologie	1+1	1+1	2+1	4+3
	Potraviny a výživa	1	1	1	3
	Zařízení závodu	1	1	0+1	2+1
	Stolničení	1	1	1	3
	Odborný výcvik	9+6	9+8.5	11+6.5	29+21
Celkem hodin		31	33	32	56+40

4.1.1 Poznámky k učebnímu plánu

* učební plán tvoří 96 týdenních vyučovacích hodin za celou dobu studia, tj. minimum uvedené v RVP, je určen pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami

* disponibilní hodiny jsou využity k posílení odborných předmětů a odborného výcviku

* vzhledem k profesní potřebnosti mají všichni žáci ve všech ročnících povinné vzdělávání v Informačních a komunikačních technologiích

* výuka je rozvržena do dvoutýdenního cyklu, v odborném výcviku se žáci dělí do skupin s maximálním počtem 8 žáků

* sportovní kurzy jsou nepovinné, v případě nedostatečného zájmu ze strany žáků nebudou realizovány

** 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	Anglický jazyk	0+68	0+68		0+136
	Český jazyk a literatura	34+17	17+17	0+16	51+50
	Komunikace	17	0+17	0+16	17+33
Občanský vzdělávací základ	Občanská výchova	34	34	32	100
Matematické vzdělávání	Hospodářské výpočty	0+34	0+34	0+32	0+100
	Matematika	34	34	32	100
Estetické vzdělávání	Český jazyk a literatura**	0+17	0+17	32	32+34
Vzdělávání pro zdraví	Tělesná výchova	34+17	34+17	32+16	100+50
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	Informační a komunikační technologie	34	34	32	100

Vzdělávací oblast/Obsahový okruh	Předmět	Studium			Celkové dotace(celkem + disponibilní)
		1. ročník	2. ročník	3. ročník	
Odborné vzdělávání	Ubytovací služby	0+34	0+34	0+32	0+100
	Technologie	34+34	34+34	32+32	100+100
	Potraviny a výživa	34	34	32	100
	Zařízení závodu	34	34	0+32	68+32
	Stolničení	34	34	32	100
	Odborný výcvik	306+204	306+289	352+208	964+701
Celkem hodin		1054	1122	992	1832+1336

4.3 Přehled využití týdnů

Ročník	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Závěrečné zkoušky	0	0	2
Souvislá praxe	1	1	1
Výuka dle rozpisu učiva	34	34	32
Časová rezerva, výchovné a vzdělávací aktivity	4	4	4
Celkem týdnů	39	39	39

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	2	64	Český jazyk a literatura	1.5	51
			Komunikace	0.5	17
Občanský vzdělávací základ	3	96	Občanská výchova	3	100
Matematické vzdělávání	3	96	Matematika	3	100
Estetické vzdělávání	1	32	Český jazyk a literatura**	1	32
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova	3	100
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	3	96	Informační a komunikační technologie	3	100
Odborné vzdělávání	41	1312	Technologie	4	100
			Potraviny a výživa	3	100
			Zařízení závodu	2	68
			Stolničení	3	100
			Odborný výcvik	29	964
Disponibilní časová dotace	40	1280	Anglický jazyk	4	136
			Český jazyk a literatura	1.5	50
			Hospodářské výpočty	3	100
			Komunikace	1	33
			Tělesná výchova	1.5	50
			Ubytovací služby	3	100
			Český jazyk a literatura**	1	34

RVP			ŠVP		
Vzdělávací oblasti/Obsahové okruhy	Min. vyuč. hodin za studium		Vyučovací předmět	Počet vyuč. hodin za studium	
	Týdenních	Celkových		Týdenních	Celkových
			Technologie	3	100
			Zařízení závodu	1	32
			Odborný výcvik	21	701
Celkem RVP	96	3072	Celkem ŠVP	96	3168

6 Učební osnovy

6.1 Anglický jazyk

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
2	2	0	4
Povinný	Povinný		

Název předmětu	Anglický jazyk
Oblast	
Charakteristika předmětu	Cílem výuky anglického jazyka je poskytnout žákům nástroj komunikace při jednoduchém, běžném mezilidském kontaktu s lidmi z různých částí světa. Žáci jsou vedeni k samostatnému učení, sebehodnocení, plánování a sledování vlastního pokroku.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Vyučovací předmět Anglický jazyk vychází ze vzdělávacího oboru Cizí jazyk a patří svým obsahem do vzdělávací oblasti Jazyk a jazyková komunikace. Pozornost věnujeme rozvoji řečových dovedností, zvláště pak dovednosti mluvení a dovednosti psaní. Cizojazyčné vzdělávání vede k dosažení úrovně A0+ podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky a lze jej shrnout následovně; Žák: - v konverzaci reaguje na jednoduché otázky; - rozumí obsahu jednoduchých a krátkých textů; - rozumí jednoduché promluvě, pokud mu mluvčí pomáhá; - vyhledá jednoduché a konkrétní informace v krátkých textech; - sestaví jednoduché písemné sdělení k tématům, která mu jsou blízká. Zařazení rozšiřujícího učiva závisí vyučující s ohledem na specifika konkrétní třídy a individuální potřeby žáků. Přesahy a vazby jsou uvedeny pouze do rozpracovaných vyučovacích předmětů, tedy Českého jazyka a Občanské výchovy.. Do výuky jsou průběžně zařazována průřezová témata v souvislosti s aktuálními situacemi a problémy současného světa.
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu,	Komunikativní kompetence: volí vhodné komunikační strategie a prostředky

Název předmětu	Anglický jazyk
jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<p>Personální a sociální kompetence: - žáci jsou schopni budovat atmosféru založenou na vzájemné otevřené komunikaci s cílem předcházet možným konfliktním situacím, - žáci jsou schopni - přijímat odpovědnost za svěřené úkoly, ovládat aktivní přístup k podnětům okolí.</p> <p>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.</p> <p>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi: využívá práce s internetovými zdroji k prohlubování odborného jazyka. Získává a třídí informace z internetových zdrojů.</p>
Způsob hodnocení žáků	Znalosti jsou průběžně prověřovány - písemně. Hodnocení je prováděno podle Klasifikačního řádu školy. Do hodnocení je zařazováno předávání zpětné vazby od učitele směrem k žákovi a zpětné vazby mezi žáky navzájem. Postupně se žák hodnotí formou sebereflexe a sebehodnocení. Při hodnocení se učitel snaží popsat posun žáka v daném klasifikačním období. V pololetí a na konci školního roku je numerické hodnocení doplněno slovním hodnocením žáka v předmětu.

Anglický jazyk	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 68
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> • Personální a sociální kompetence • Komunikativní kompetence 	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
čte jednoduché texty a nápisy	PŘÁTELÉ A POZDRAVY	PŘÁTELÉ A POZDRAVY
dovede se vyjadřovat ústně o známých a dobře procvičených tématech	Žák: • čte jednoduché texty a nápisy	* slovní zásoba – pozdravy a základní fráze * konverzace – seznamování
při komunikaci vhodně uplatňuje základní společenské zvyklosti a respektuje kulturní specifika a tradice země daného jazyka	• používá osvojenou slovní zásobu v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů • rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejbližše přirozené výslovnosti	* osobní zájmena * sloveso „to be“ * ukazovací zájmeno „this“
zapojí se do krátké konverzace	• používá základní gramatické prostředky a několik typů vět • rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka,	* psaní – jednoduché věty s použitím slovesa „to be“

Anglický jazyk	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 68
	vyslovuje co nejlépe přirozené výslovnosti <ul style="list-style-type: none"> • zapojí se do krátké konverzace 	
při komunikaci vhodně uplatňuje základní společenské zvyklosti a respektuje kulturní specifika a tradice země daného jazyka vytvoří odpověď na otázku, má-li dostatek prostoru a pokud je tázán na známou věc	ČÍSLA Žák: <ul style="list-style-type: none"> • čte jednoduché texty a nápisy • používá základní gramatické prostředky a několik typů vět • zapojí se do jednoduché konverzace, pokud se týká známých každodenních situací a témat • vytvoří odpověď na otázku, má-li dostatek prostoru, a pokud je tázán na známou věc 	ČÍSLA <ul style="list-style-type: none"> * slovní zásoba - číslovky 0-100 * konverzace – jednoduchý dialog * spojka „and“ * přídavná jména * čtení – telefonní číslo * psaní – základní informace o mě
při komunikaci vhodně uplatňuje základní společenské zvyklosti a respektuje kulturní specifika a tradice země daného jazyka zapojí se do jednoduché konverzace, pokud se týká známých každodenních situací a témat	BARVY Žák: <ul style="list-style-type: none"> • zapojí se do krátké konverzace • používá základní gramatické prostředky a několik typů vět • vytvoří odpověď na otázku, má-li dostatek prostoru, a pokud je tázán na známou věc 	BARVY <ul style="list-style-type: none"> * slovní zásoba – barvy, emoce * konverzace – jednoduchý dialog - pocity * přídavná jména * přivlastňovací zájmena * tázací příslovce „who“
vytvoří odpověď na otázku, má-li dostatek prostoru a pokud je tázán na známou věc zapojí se do jednoduché konverzace, pokud se týká známých každodenních situací a témat	VÁNOCE Žák: <ul style="list-style-type: none"> • čte jednoduché texty a nápisy • zapojí se do krátké konverzace • používá základní gramatické prostředky a několik typů vět 	VÁNOCE <ul style="list-style-type: none"> * slovní zásoba – Vánoce * konverzace – jednoduchý dialog - Vánoce * sloveso „like“ a „don't like“ * sloveso „do“ * psaní – jednoduché věty s použitím slovesa „like“ a „don't like“
při komunikaci vhodně uplatňuje základní společenské zvyklosti a respektuje kulturní specifika a tradice země daného jazyka zapojí se do jednoduché konverzace, pokud se týká známých každodenních situací a témat	ABECEDA Žák: <ul style="list-style-type: none"> • zapojí se do krátké konverzace • čte jednoduché texty a nápisy • využívá učebnicové abecední slovníčky 	ABECEDA <ul style="list-style-type: none"> * slovní zásoba – škola * sloveso „have“ a „don't have“ * abeceda * předložka „with“ * psaní – jednoduché věty s použitím slovesa „have“ a „don't have“
používá osvojenou slovní zásobu v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů	DOMÁCÍ ZVÍŘATA Žák:	DOMÁCÍ ZVÍŘATA <ul style="list-style-type: none"> * slovní zásoba – domácí zvířata

Anglický jazyk	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 68
zapojí se do jednoduché konverzace, pokud se týká známých každodenních situací a témat	<ul style="list-style-type: none"> • zapojí se do krátké konverzace • čte jednoduché texty a nápisy • využívá učebnicové abecední slovníčky 	<ul style="list-style-type: none"> * konverzace – jednoduchý dialog – moje zvíře * množné číslo podstatných jmen * neurčitý a určitý člen podstatných jmen * ukazovací zájmeno “that“ * čtení – jednoduchý text
při komunikaci vhodně uplatňuje základní společenské zvyklosti a respektuje kulturní specifika a tradice země daného jazyka	ZVÍŘATA Žák: <ul style="list-style-type: none"> • čte jednoduché texty a nápisy 	ZVÍŘATA <ul style="list-style-type: none"> * slovní zásoba – exotická zvířata * modální slovesa „can“ a „can´t“ * předmětová osobní zájmena * psaní – krátký text – moje oblíbené zvíře
zapojí se do jednoduché konverzace, pokud se týká známých každodenních situací a témat	<ul style="list-style-type: none"> • zapojí se do krátké konverzace, vyžádá si zopakování dotazu či sdělení, • využívá učebnicové slovníčky • používá základní gramatické prostředky a několik typů vět 	
dovede se vyjadřovat ústně o známých a dobře procvičených tématech	ZEMĚ Žák: <ul style="list-style-type: none"> • zapojí se do krátké konverzace • vyžádá si objasnění neznámého výrazu, zpomalení tempa řeči • zapojí se do jednoduché konverzace, pokud se týká známého tématu 	ZEMĚ <ul style="list-style-type: none"> * slovní zásoba – země a příroda * konverzace - popis obrázku * předložky místa * přídavná jména * tázací příslovce „where“
vytvoří odpověď na otázku, má-li dostatek prostoru a pokud je tázán na známou věc	MŮJ DŮM Žák <ul style="list-style-type: none"> • zapojí se do krátké konverzace • používá základní gramatické prostředky a několik typů vět • využívá učebnicové slovníčky • čte jednoduché texty a nápisy 	MŮJ DŮM <ul style="list-style-type: none"> * slovní zásoba – můj dům * konverzace – jednoduchý dialog – kde žiju * předložky místa * psaní – krátký text – můj dům
dovede se vyjadřovat ústně o známých a dobře procvičených tématech	PRÁZDNINY Žák: <ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka • vyslovuje co nejbližše přirozené výslovnosti používá základní gramatické prostředky a několik typů vět 	PRÁZDNINY <ul style="list-style-type: none"> * slovní zásoba – prázdniny a dovolená * konverzace – jednoduchý dialog o prázdninách * psaní - dopis kamarádovi z prázdnin
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		

Anglický jazyk	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 68
Žáci jsou schopni identifikovat a formulovat vlastní priority, pracovat s informacemi.		
Informační a komunikační technologie		
Žák zjišťuje, zpracovává, vyhodnocuje informace využitím IT technologií, zpracuje jednoduchý text, pracuje s internetem, ověřuje význam slov.		
Občan v demokratické společnosti		
Žák se angažuje ve vlastní prospěch i ve prospěch veřejnosti, i v zájmu lidí v jiných zemích a kontinentech. Zdůrazňuje se zdvořilosti a slušnost, multikulturní výchova.		
Člověk a životní prostředí		
Aktivity (čtení, psaní, poslech, konverzace) spojené s ochranou přírody.		

Anglický jazyk	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 68
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> • Kompetence k pracovnímu uplatnění • Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi 	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
používá osvojenou slovní zásobu v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů	PŘÁTELÉ A POZDRAVY Žák:	PŘÁTELÉ A POZDRAVY * slovní zásoba – pozdravy a základní fráze * konverzace – seznamování * osobní zájmena * sloveso „to be“ * ukazovací zájmeno „this“ * psaní – jednoduché věty s použitím slovesa „to be“
používá základní gramatické prostředky a několik typů vět	<ul style="list-style-type: none"> • čte jednoduché texty a nápisy • používá osvojenou slovní zásobu v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů • rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejlépe přirozené výslovnosti • používá základní gramatické prostředky a několik typů vět • rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejlépe přirozené výslovnosti • zapojí se do krátké konverzace 	
rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejlépe přirozené výslovnosti		
vyžádá si objasnění neznámého výrazu, zopakování dotazu či sdělení, zpomalení tempa řeči		
používá osvojenou slovní zásobu v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů	ČÍSLA Žák:	ČÍSLA * slovní zásoba - číslovky 0-100 * konverzace – jednoduchý dialog * spojka „and“ * přídavná jména * čtení – telefonní číslo * psaní – základní informace o mě
používá základní gramatické prostředky a několik typů vět	<ul style="list-style-type: none"> • čte jednoduché texty a nápisy • používá základní gramatické prostředky a několik typů vět • zapojí se do jednoduché konverzace, pokud se týká známých každodenních situací a témat • vytvoří odpověď na otázku, má-li dostatek .prostoru, a 	
vyžádá si objasnění neznámého výrazu, zopakování dotazu či sdělení, zpomalení tempa řeči		

Anglický jazyk	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 68
	pokud je tázán na známou věc	
čte jednoduché texty a nápisy	BARVY	BARVY
používá osvojenou slovní zásobu v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů	Žák:	* slovní zásoba – barvy, emoce
používá základní gramatické prostředky a několik typů vět	<ul style="list-style-type: none"> • zapojí se do krátké konverzace • používá základní gramatické prostředky a několik typů vět • vytvoří odpověď na otázku, má-li dostatek .prostoru, a pokud je tázán na známou věc 	<ul style="list-style-type: none"> * konverzace – jednoduchý dialog - pocity * přídavná jména * přivlastňovací zájmena * tázací příslovce „who“
rozumí jednoduchým pokynům, sdělením a společenským frázím		
čte jednoduché texty a nápisy	VÁNOCE	VÁNOCE
dokáže si vyžádat informaci i předat jednoduchou informaci tázajícím, pokud ten mluví pomalu a zřetelně	Žák:	* slovní zásoba – Vánoce
používá osvojenou slovní zásobu v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů	<ul style="list-style-type: none"> • čte jednoduché texty a nápisy • zapojí se do krátké konverzace • používá základní gramatické prostředky a několik typů vět 	<ul style="list-style-type: none"> * konverzace – jednoduchý dialog - Vánoce * sloveso „like“ a „don't like“ * sloveso „do“ * psaní – jednoduché věty s použitím slovesa „like“ a „don't like“
rozumí jednoduchým pokynům, sdělením a společenským frázím		
používá osvojenou slovní zásobu v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů	ABECEDA	ABECEDA
využívá učebnicové abecední slovníčky a vytvoří jednoduchou odpověď na e-mail nebo vzkaz, vytvoří text blahopřání apod	Žák:	* slovní zásoba – škola
	<ul style="list-style-type: none"> • zapojí se do krátké konverzace • čte jednoduché texty a nápisy • využívá učebnicové abecední slovníčky 	<ul style="list-style-type: none"> * sloveso „have“ a „don't have“ * abeceda * předložka „with“ * psaní – jednoduché věty s použitím slovesa „have“ a „don't have“
dokáže si vyžádat informaci i předat jednoduchou informaci tázajícím, pokud ten mluví pomalu a zřetelně	DOMÁCÍ ZVÍŘATA	DOMÁCÍ ZVÍŘATA
používá osvojenou slovní zásobu v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů	Žák:	* slovní zásoba – domácí zvířata
uplatňuje v písemném projevu základní osvojené pravopisné normy	<ul style="list-style-type: none"> • zapojí se do krátké konverzace • čte jednoduché texty a nápisy • využívá učebnicové abecední slovníčky 	<ul style="list-style-type: none"> * konverzace – jednoduchý dialog – moje zvíře * množné číslo podstatných jmen * neurčitý a určitý člen podstatných jmen * ukazovací zájmeno “that“ * čtení – jednoduchý text
dokáže si vyžádat informaci i předat jednoduchou informaci tázajícím, pokud ten mluví pomalu a zřetelně	ZVÍŘATA	ZVÍŘATA
	Žák:	* slovní zásoba – exotická zvířata
	<ul style="list-style-type: none"> • čte jednoduché texty a nápisy 	* modální slovesa „can“ a „can't“

Anglický jazyk	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 68
používá osvojenou slovní zásobu v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů	<ul style="list-style-type: none"> • zapojí se do krátké konverzace, vyžádá si zopakování dotazu či sdělení, • využívá učebnicové slovníčky • používá základní gramatické prostředky a několik typů vět 	<ul style="list-style-type: none"> * předmětová osobní zájmena * psaní – krátký text – moje oblíbené zvíře
rozumí jednoduchým pokynům, sdělením a společenským frázím		
dokáže si vyžádat informaci i předat jednoduchou informaci tazajícím, pokud ten mluví pomalu a zřetelně	ZEMĚ Žák: <ul style="list-style-type: none"> • zapojí se do krátké konverzace 	ZEMĚ <ul style="list-style-type: none"> * slovní zásoba – země a příroda * konverzace - popis obrázku * předložky místa * přídavná jména * tázací příslovce „where“
při komunikaci vhodně uplatňuje základní společenské zvyklosti a respektuje kulturní specifika a tradice země daného jazyka	<ul style="list-style-type: none"> • vyžádá si objasnění neznámého výrazu, zpomalení tempa řeči • zapojí se do jednoduché konverzace, pokud se týká známého tématu 	
prokazuje základní vědomosti o zemích dané jazykové oblasti		
rozumí jednoduchým pokynům, sdělením a společenským frázím		
vytvoří odpověď na otázku, má-li dostatek prostoru a pokud je tázán na známou věc	MŮJ DŮM Žák <ul style="list-style-type: none"> • zapojí se do krátké konverzace • používá základní gramatické prostředky a několik typů vět • využívá učebnicové slovníčky • čte jednoduché texty a nápisy 	MŮJ DŮM <ul style="list-style-type: none"> * slovní zásoba – můj dům * konverzace – jednoduchý dialog – kde žiju * předložky místa * psaní – krátký text – můj dům
dovede se vyjadřovat ústně o známých a dobře procvičených tématech	PRÁZDNINY Žák: <ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka • vyslovuje co nejlépe přirozené výslovnosti používá základní gramatické prostředky a několik typů vět 	PRÁZDNINY <ul style="list-style-type: none"> * slovní zásoba – prázdniny a dovolená * konverzace – jednoduchý dialog o prázdninách * psaní - dopis kamarádovi z prázdnin
při komunikaci vhodně uplatňuje základní společenské zvyklosti a respektuje kulturní specifika a tradice země daného jazyka		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		
Žáci jsou schopni identifikovat a formulovat vlastní priority, pracovat s informacemi.		
Člověk a životní prostředí		
Žák si váží životního prostředí a snaží se je chránit a zachovat pro další generace. Aktivity (čtení, psaní, poslech, konverzace) spojené s ochranou přírody.		
Informační a komunikační technologie		

Anglický jazyk	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 68
Žák zjišťuje, zpracovává, vyhodnocuje informace využitím IT technologií, zpracuje jednoduchý text, pracuje s internetem, ověřuje význam slov.		
Občan v demokratické společnosti		
Žák se angažuje ve vlastní prospěch i ve prospěch veřejnosti, i v zájmu lidí v jiných zemích a kontinentech. Zdůrazňuje se zdvořilosti a slušnost, multikulturní výchova.		

6.2 Český jazyk a literatura

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
1.5	1	0.5	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 a myšlení, k přijímání, sdělování a výměně informací na základě jazykových a slohových znalostí. Dalším obecným cílem je začlenit jazykové návyky do mimoškolních souvislostí a rozvíjet čtenářskou gramotnost.</p> <p>Cílem vyučování českého jazyka je, aby žáci:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pochopili, že dorozumívání se s lidmi je základní potřebou lidského života; - rozvíjeli výstižně a jazykově správně své vyjadřování; - tyto vědomosti a dovednosti dovedli prakticky využívat v písemném a ústním projevu; - dovedli slušně vystupovat. <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
	<p>Pojetí výuky: Výuka předmětu navazuje na vědomosti a dovednosti žáků ze speciální školy, rozvíjí je vzhledem ke společenskému a profesnímu zaměření žáků. Cílem je tyto vědomosti prohloubit, rozšířit, posunout na vyšší kvalitativní a kvantitativní úroveň a využívat je jako nástroj žákovy výchovy a sebevýchovy. Kromě tradičních metodických postupů (výklad, práce s textem, práce s elektronickými informacemi) je vhodné, aby se výuka zaměřila na rozборы nedostatků ve vyjadřování jak žáků, tak i veřejnosti. Dále se zaměří na metody a formy výuky, které podporují aktivitu žáků: formy praktické práce s jazykovými projevy – mluvní cvičení (prezentace), čtení s porozuměním, práce s texty různé povahy, práce s informačními technologiemi – možnosti rychlého získávání informací.</p>
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	<p>Předmět český jazyk se skládá ze dvou dílčích oblastí, které se vzájemně prolínají, doplňují a podporují. Jde o Literaturu /je jí věnována samostatná část ŠVP/ a Jazykové vzdělávání (Jazyk a komunikační výchova), které rozvíjí komunikační kompetenci žáků a učí je používat jazyka jako prostředku myšlení a dorozumívání. Směřuje k dovednosti a schopnosti žáků mluvit a jednat s lidmi, kultivovaně se ústně vyjadřovat, používat spisovného jazyka jako kodifikované společenské normy, aplikovat získané poznatky, pracovat s textem a s informacemi.</p> <p>Komunikační a slohová výchova: chápe význam kultury osobního projevu pro pracovní uplatnění. Je seznámen s technikou mluveného slova. Dále je seznámen s hlavními slohovými postupy veřejného projevu a jejich specifiky, se základními postupy v běžné komunikaci.</p> <p>Práce s textem a získávání informací: zná základní útvary informačního charakteru, zdroje všeobecných informací, zásady kulturního čtení. Má přehled o knihovnách a jejich službách. Dovede zjistit potřebné informace z dostupných zdrojů. Umí zvolit vhodný způsob zprostředkování informací. Orientuje se v knize. Dovede u odborného textu pořídít výpisky, výtah.</p>
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> • Vzdělávání a komunikace v českém jazyce
Mezipředmětové vztahy	<ul style="list-style-type: none"> • Komunikace • Občanská výchova • Český jazyk a literatura**
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<p>Komunikační kompetence: Komunikační kompetence jsou u žáků rozvíjeny zcela zásadním způsobem. Jsou těžištěm předmětu. Žák získává v průběhu tříletého cyklu nejenom teoretické poučení o jazykových vědomostech, komunikační a slohové výchově, o práci s textem (s různými druhy textu, zejména pak s odborným textem) a o získávání informací (otevřené zdroje – knihovny, internet), ale je kladen důraz na jejich systematické procvičování.</p>

Název předmětu	Český jazyk a literatura
Způsob hodnocení žáků	Kritéria pro hodnocení jsou žákům veřejně přístupná, učí se je používat (např. hodnotí kladné a záporné stránky projevu spolužáka v průběhu mluvního cvičení). V každém ročníku jsou stanoveny písemné kontrolní činnosti – diktáty, písemné práce a testy. Při klasifikaci ústního zkoušení jsou zohledňována následující kritéria: – věcná správnost, srozumitelná prezentace; srozumitelnost projevu v dané komunikační situaci; – jazyková správnost.

Český jazyk a literatura	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 51
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> Komunikativní kompetence 	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu	OBECNÉ POUČENÍ O JAZYCE: Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu zjišťuje potřebné informace z dostupných informačních zdrojů 	OBECNÉ POUČENÍ O JAZYCE: * národní jazyk a jeho útvary * spisovná a nespisovná podoba jazyka, argot, slang, nářečí * jazykové příručky
zjišťuje potřebné informace z dostupných informačních zdrojů		
používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie	ÚROVEŇ ŘEČOVÉ KULTURY: Žák: <ul style="list-style-type: none"> řídí se zásadami správné výslovnosti používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie rozlišuje základní komunikační situace 	ÚROVEŇ ŘEČOVÉ KULTURY: * jazyková kultura – pozdrav, oslovení, blahopřání * slovní zásoba, odborná terminologie * druhy komunikace
řídí se zásadami správné výslovnosti		
vhodně se prezentuje	KULTURA OSOBNÍHO PROJEVU: Žák: <ul style="list-style-type: none"> zjišťuje potřebné informace z dostupných informačních zdrojů 	KULTURA OSOBNÍHO PROJEVU: * komunikační situace a strategie - telefon, internet
zjišťuje potřebné informace z dostupných informačních zdrojů		
rozumí obsahu textu	VVNÍMÁNÍ UMĚLECKÝCH DĚL: Žák: <ul style="list-style-type: none"> zjišťuje potřebné informace z dostupných informačních zdrojů ví, kde je místní knihovna a co v ní může najít 	VNÍMÁNÍ UMĚLECKÝCH DĚL: * kniha přítel člověka * návštěva školní knihovny - infromatická výchova * druhy čtení
ví, kde je místní knihovna a co v ní může najít		
zjišťuje potřebné informace z dostupných informačních zdrojů		
v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu	SLOH: Žák: <ul style="list-style-type: none"> v písemném projevu uplatňuje znalosti českého 	SLOH: * vypravování, osnova * inzerát a odpověď na něj
vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně		

Český jazyk a literatura	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 51
	pravopisu <ul style="list-style-type: none"> vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně seznámí se se slohovým útvarem vypravování, vypravuje napíše inzerát 	
v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby	MLUVNICE (GRAMATIKA): Žák: <ul style="list-style-type: none"> v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby rozliší způsoby tvoření slov procvičuje a upevňuje gramatické znalosti určí kořen slova, předponu a příponu vyhledá změnu hlásek v příbuzných slovech 	MLUVNICE (GRAMATIKA): <ul style="list-style-type: none"> psaní u-ů-ú, psaní bje-bě, vje-vě, mě-mně, psaní s, z tvrdé, měkké a obojetné souhlásky vyjmenovaná slova po B, L, M, P, S, V, Z, pravopisná cvičení
v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Žáci se dokážou orientovat v masových médiích, využívat je a kriticky hodnotit; dokážou odolávat jednoduché myšlenkové manipulaci díky mediální výchově; jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, efektivně pracovat s informacemi, tj. umět získávat a kriticky vyhodnocovat informace.		
Informační a komunikační technologie		
Rozvojem komunikační kompetence zaměřené na práci s informacemi a s komunikačními prostředky vzhledem k rozvoji informačních a komunikačních technologií.		

Český jazyk a literatura	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> Komunikační kompetence 	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
	OBECNÉ POUČENÍ O JAZYCE: Žák: <ul style="list-style-type: none"> zařadí jazyk do příslušné jazykové skupiny 	OBECNÉ POUČENÍ O JAZYCE: <ul style="list-style-type: none"> slovanské jazyky evropské a světové jazyky
je schopen sestavit a přednést krátký prostě sdělovací, administrativní a prakticky odborný projev	SLOH: Žák: <ul style="list-style-type: none"> používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie 	SLOH: <ul style="list-style-type: none"> soukromý dopis úřední dopis vyplňování poštovních tiskopisů
používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie		

Český jazyk a literatura	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
rozumí obsahu textu	<ul style="list-style-type: none"> vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat) vhodně se prezentuje rozumí obsahu textu vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně je schopen sestavit a přednést krátký prostě sdělovací projev je schopen sestavit a přednést krátký administrativní projev 	<ul style="list-style-type: none"> * popis osoby, věci * charakteristika * výtah, výpisky * grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů
vhodně se prezentuje		
vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně		
v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby	MLUVNICE (GRAMATIKA): Žák: <ul style="list-style-type: none"> v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví procvičí a upevní daný gramatický jev rozliší druhy zájmen rozliší druhy přídavných jmen rozliší druhy číslovek vyhledá slovesa, utvoří rozkazovací a podmiňovací způsob 	MLUVNICE (GRAMATIKA): <ul style="list-style-type: none"> druhy číslovek, jejich psaní a čtení podstatná jména, vzory psaní i/y v koncovkách podstatných jmen přídavná jména - druhy psaní koncovek přídavných jmen druhy zájmen, skloňování a pravopis slovesa, rozkazovací a podmiňovací způsob
v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Žáci se dokážou orientovat v masových médiích, využívat je a kriticky hodnotit; dokážou odolávat jednoduché myšlenkové manipulaci díky mediální výchově; jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, efektivně pracovat s informacemi, tj. umět získávat a kriticky vyhodnocovat informace.		
Informační a komunikační technologie		
Rozvojem komunikační kompetence zaměřené na práci s informacemi a s komunikačními prostředky vzhledem k rozvoji informačních a komunikačních technologií.		

Český jazyk a literatura	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 16
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> Komunikační kompetence 	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
je schopen sestavit a přednést krátký prostě sdělovací,	SLOH:	SLOH:

Český jazyk a literatura	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 16
administrativní a praktický odborný projev používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně	Žák: <ul style="list-style-type: none"> • je schopen sestavit a přednést krátký prostě sdělovací, administrativní a praktický odborný projev • používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie • rozumí obsahu textu • vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně 	<ul style="list-style-type: none"> * popis pracovního postupu * dotazník * životopis * projevy mluvené a psané * oznámení, žádost
v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu	MLUVNICE (GRAMATIKA): Žák: <ul style="list-style-type: none"> • v písemném i mluveném projevu využívá poznatků ze skladby • v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu • procvičí a upevní daný gramatický jev • seznámí se s hlavními zásadami psaní velkých písmen • rozliší základní větné členy 	MLUVNICE (GRAMATIKA): <ul style="list-style-type: none"> * psaní velkých písmen ve jménech a názvech * přísudek a podmět - základní větné členy * věta jednoduchá, souvětí * shoda přísudku s podmětem * tvoření slov, obohacování slovní zásoby * obměna a střídání hlásek v příbuzných slovech
zjišťuje potřebné informace z dostupných informačních zdrojů	PRÁCE S TEXTEM A ZÍSKÁVÁNÍ INFORMACÍ: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • zjišťuje jednoduché potřebné informace z dostupných informačních zdrojů 	PRÁCE S TEXTEM A ZÍSKÁVÁNÍ INFORMACÍ: <ul style="list-style-type: none"> * informatická výchova, noviny, časopisy a jiná periodika * získávání informací z odborného textu * získávání informací z administrativního textu
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Žáci se dokážou orientovat v masových médiích, využívat je a kriticky hodnotit; dokážou odolávat jednoduché myšlenkové manipulaci díky mediální výchově; jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, efektivně pracovat s informacemi, tj. umět získávat a kriticky vyhodnocovat informace.		
Informační a komunikační technologie		
Rozvojem komunikativní kompetence zaměřené na práci s informacemi a s komunikačními prostředky vzhledem k rozvoji informačních a komunikačních technologií.		

6.3 Komunikace

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

Název předmětu	Komunikace
Oblast	Jazykové vzdělávání a komunikace
Charakteristika předmětu	<p>Obecné cíle: Připravit žáky na aktivní život ve společnosti. Pozitivně ovlivňovat hodnoty žáků tak, aby se mohli stát slušnými lidmi schopnými komunikace vedoucí k utváření kvalitních mezilidských vztahů.</p> <p>Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí: Výuka směřuje k tomu, aby žáci jednali v souladu s humanitou, s demokratickými občanskými ctnostmi, byli kriticky tolerantní a solidární, byli ochotni angažovat se nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejný zájem, měli vhodnou míru sebevědomí a byli schopni sebehodnocení, jednali zodpovědně a přijímali odpovědnost za svá rozhodnutí a jednání.</p> <p>Pojetí výuky: Předmět "Komunikace" má především výchovný charakter. Obecným cílem předmětu je přispět k přípravě žáků na soukromý život v demokratické společnosti a pomoci jim porozumět složitému světu. Má žáky vést k osobní zodpovědnosti a ke kritickému myšlení jako základu pro uvážlivé jednání v životě.</p>
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Učivo významnou měrou rozvíjí občanskou, sociální, emoční a komunikační gramotnost. Žák je během výuky poučen o důležitosti a možnostech volby v životě člověka a směřován k uvažování o otázkách životní spokojenosti a štěstí. S možnostmi volby jde v ruku v ruce i osobní zodpovědnost za životní rozhodnutí, ke které jsou žáci vedeni. Náplň výuky směřuje k tomu, aby žáci byli schopni vytvořit si svůj názor na dané téma a kultivovaně ho prezentovat. Žáci se orientují ve významu lidských emocí v nejrůznějších situacích a jsou směřováni k respektování jiných lidí a názorů. Taktéž jsou vedeni k budování kvalitních vztahů mezi lidmi a uvědomují si důležitost svého sociálního okolí.
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> Vzdělávání a komunikace v českém jazyce

Název předmětu	Komunikace
	<ul style="list-style-type: none"> • Občanský vzdělávací základ
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: Komunikativní kompetence znamená, že absolventi budou schopni vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání, formulovat myšlenky, aktivně se účastnit diskuzí, pracovat s texty na běžná i odborná témata a formulovat podstatné myšlenky z textu i projevu jiných lidí.</p>
Způsob hodnocení žáků	Kritériem hodnocení bude známka vytvořená na základě celkového posouzení orientace žáků v probíraných tématech. Významná zde bude hloubka žákova porozumění společenským jevům a procesům, schopnost používat poznatky při praktickém řešení různých problémů, kriticky myslet a diskutovat a pracovat s verbálními a ikonickými texty. Hodnocení probíhá na základě Klasifikačního řádu školy.

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

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

Komunikace	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 17
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> • Komunikativní kompetence 	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i	ČLOVĚK V SÍTI VZTAHŮ:	ČLOVĚK V SÍTI VZTAHŮ:

Komunikace	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 17
negativní (kritizovat, polemizovat)	<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • je seznámen se zkresleními, které mohou nastat při vnímání a hodnocení jiných lidí a uvědomuje si úskalí prvního dojmu • se chápe jako součást společnosti, vnímá potřebu vzájemné pomoci mezi lidmi, ale současně myslí na sebe a své potřeby • dále si nacvičuje projevování vlastního názoru a respektování názoru druhých • uvědomuje si důležitost vztahů ve třídě a potřebu práce na nich • vyjadřuje se k pravidlům třídy, jejich fungování v praxi a dle potřeby navrhuje jejich aktualizaci 	<ul style="list-style-type: none"> * stereotypy a předsudky ve vnímání druhých * svoboda a zodpovědnost * jak se cítím ve třídě * průběžné zhodnocení fungování pravidel třídy – jejich aktualizace
	<p>ČLOVĚK JAKO JEDINEČNÁ OSOBNOST:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • uvědomuje si význam lidských potřeb na chování člověka • orientuje se v základních lidských potřebách • orientuje se v základních temperamentových typech a dokáže stručně objasnit, co který temperament znamená • chápe význam učení v lidském životě 	<p>ČLOVĚK JAKO JEDINEČNÁ OSOBNOST:</p> <ul style="list-style-type: none"> * lidské potřeby * temperament * učení
	<p>SPECIFICKÉ SOCIÁLNÍ DOVEDNOSTI:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dokáže formulovat svůj vlastní názor slušně a s respektem • chápe význam duševní hygieny pro zdraví člověka • umí aplikovat základní techniky duševní hygieny • plánuje svůj čas • dokáže efektivně naplánovat svůj volný čas • hovoří o svých zálibách 	<p>SPECIFICKÉ SOCIÁLNÍ DOVEDNOSTI:</p> <ul style="list-style-type: none"> * asertivní chování * duševní hygiena * efektivní plánování času, volný čas

Komunikace	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 16
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> • Komunikativní kompetence 	

Komunikace	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 16
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
	ETIKA: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • zná pojem etika a rozumí významu etiky • dokáže hovořit o etice při výkonu jeho budoucího zaměstnání 	ETIKA: * etika a její význam * etika při výkonu povolání
rozumí obsahu textu	STRATEGIE UČENÍ A PAMĚTI: <ul style="list-style-type: none"> • rozeznává styly učení • je si vědomý různosti stylů učení • uvědomuje si specifika jednotlivých stylů učení • dokáže aplikovat jednotlivé techniky učení při svém školním učení • rozlišuje typy paměti • orientuje se v technikách trénování paměti a dokáže je aplikovat v praxi při učebním textu 	STRATEGIE UČENÍ A PAMĚTI: * styly učení * techniky učení * typy paměti * trénování paměti * mnemotechnické pomůcky pro zapamatování
vhodně se prezentuje	ZVLÁDÁNÍ NÁROKŮ, SEBEPREZENTACE: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • orientuje se ve zvládacích strategiích • uvědomuje si důležitost aktivního přístupu k řešení problémů • dokáže si připravit a přednést krátkou prezentaci o své osobě 	ZVLÁDÁNÍ NÁROKŮ, SEBEPREZENTACE: * aktivní zvládnutí zátěžových situací * zvládnutí trémy * techniky prezentace a příprava na prezentaci * prezentování informací o sobě

6.4 Občanská výchova

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

Název předmětu	Občanská výchova
Oblast	Občanský vzdělávací základ
Charakteristika předmětu	<p>Obecné cíle: Připravit žáky na aktivní občanský život v demokratické společnosti. Pozitivně ovlivňovat hodnoty žáků tak, aby se mohli stát slušnými, aktivními občany demokratického státu. Jejich názorové hodnoty směřovat tak, aby samostatně mysleli a rozhodovali se, nenechali sebou manipulovat, aby odpovědně převzali, své sociální role.</p> <p>Charakteristika učiva: Výuka směřuje k tomu, aby byl žák vybaven základními dovednostmi a sociálními návyky pro styk s lidmi, uvědomil si význam vzdělání pro život a zároveň chápal, jak je důležité využívat i volný čas pro rozvoj osobnosti.</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 zodpovědně a přijímali odpovědnost za svá rozhodnutí a jednání.</p> <p>Pojetí výuky: Předmět "Občanská výchova" má především výchovný charakter. Obecným cílem předmětu je přispět k přípravě žáků na soukromý a občanský život v demokratické společnosti a pomoci jim porozumět složitému světu. Má žáky vést k osobní zodpovědnosti a ke kritickému myšlení jako základu pro uvážlivé jednání v životě. Při výuce může být využita audiovizuální technika (video, dataprojektor, DVD, internet). Dále lze aplikovat projektovou výuku, skupinovou práci, ale i metodu výkladu. Součástí mohou být také exkurze, návštěvy muzea. Další strategií by měla být práce s verbálními a ikonickými texty. Základem této strategie je kromě rozboru i komunikace. Lze využít metod typu debata, diskuse, kooperativní vyučování.</p>
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	<p>Učivo významnou měrou rozvíjí občanskou, politickou, sociální, právní a mediální gramotnost. Žák je během výuky poučen o důležitosti volby životního partnera a směřován k uvažování o otázkách životní spokojenosti a štěstí a rovněž získá základní poznatky o úloze náboženství. V další části tohoto předmětu výuka směřuje k tomu, aby se žák řídil zákony, věděl, co je právní stát a měl představu o principech občanského práva. Žák bude znát zásady soudní moci v demokratickém státě, bude poučen o občanskoprávním řízení a uvědomí si rovněž právní vztahy mezi členy rodiny. V kapitole Člověk v demokratickém státě směřuje výuka k tomu, aby žák věděl, co je demokracie, občanská společnost a uměl prakticky objasnit, co je politika.</p>

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

Občanská výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> • Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Kompetence k pracovnímu uplatnění 	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo

Občanská výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
<p>popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy</p> <p>vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty nebo a náboženská nesnášenlivost</p>	<p>ČLOVĚK JAKO NEOPAKOVATELNÁ BYTOST: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje osobnost; určí jeho složky • vysvětlí význam duchovního života • vysvětlí rozdíl mezi náboženstvím a sektami • objasní nebezpečnost hledání náhradních forem životní spokojenosti • popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy • vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty nebo náboženská nesnášenlivost • objasní význam zdravého způsobu života, význam zdravého stravování, pohybu a sportu 	<p>ČLOVĚK JAKO NEOPAKOVATELNÁ BYTOST: * osobnost, tělesná a duševní stránka člověka * duchovní život člověka - víra a ateismus, náboženská hnutí a sekty, náboženský fundamentalismus * zdravý způsob života, civilizační nemoci, výživa, význam pohybu a sportu * náhradní formy hledání životní spokojenosti - alkohol, drogy, léky, gamblerství</p>
<p>na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen)</p> <p>navrhne způsoby, jak využít volné finanční prostředky, vybere nejvýhodnější produkt pro investování volných finančních prostředků</p> <p>sestaví rozpočet jednotlivce a domácnosti, rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje, navrhne jak řešit schodkový rozpočet a jak naložit s přebytkovým rozpočtem</p> <p>vybere nejvýhodnější úvěrový produkt s ohledem na své potřeby a zdůvodní svou volbu, vysvětlí, jak se vyvarovat předlužení, posoudí výši úrokových sazeb a na příkladu ukáže rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN (roční procentní sazba nákladů)</p> <p>vysvětlí práva a povinnost mezi dětmi a rodiči, mezi manželi; dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému</p>	<p>ČLOVĚK A RODINA: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti • sestaví rozpočet jednotlivce a domácnosti, rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje, navrhne jak řešit schodkový rozpočet a jak naložit s přebytkovým rozpočtem • navrhne způsoby, jak využít volné finanční prostředky, vybere nejvýhodnější produkt pro investování volných finančních prostředků • objasní způsoby a možnosti výchovy dětí • vysvětlí cíl a smysl sexuálního života • vybere nejvýhodnější úvěrový produkt s ohledem na své potřeby a zdůvodní svou volbu, vysvětlí, jak se vyvarovat předlužení, posoudí výši úrokových sazeb a na příkladu ukáže rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN (roční procentní sazba nákladů) • vysvětlí práva a povinnost mezi dětmi a rodiči, mezi manželi; dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému • ujasní si význam a právní úpravy manželství; postavení 	<p>ČLOVĚK A RODINA: * rodina * postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti * hledání a výběr životního partnera * vznik manželství, vztahy mezi manžely a partnery, konflikty v rodině, domácí násilí * výchova dětí v rodině, náhradní výchova, sociálně-právní ochrana dětí * rodina a sociální politika státu, sociální zajištění občanů * sexualita * rozpočet jednotlivce a domácnosti * řešení krizových finančních situací - půjčky</p>

Občanská výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
	<p>mužů a žen v rodině a společnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> • na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen) • popíše dobré vztahy v rodině, možné konflikty a domácí násilí a ochranu proti němu • uvede, jak pečuje stát o rodinu a pomáhá sociálně zabezpečit své občany 	
	<p>ČLOVĚK A PŘÍRODA: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • objasní vztah člověka k přírodě a péči o ni • uvědomí si význam kulturního dědictví a tradic 	<p>ČLOVĚK A PŘÍRODA: * životní prostředí a péče o ně * péče o kulturní dědictví, tradice a zvyky</p> <p>ČESKÁ REPUBLIKA, EVROPA A SVĚT: * současný svět: bohaté a chudé země, velmoci; ohniska napětí v soudobém světě * nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu ve světě * globalizace a globální problémy * ČR a evropská integrace * ochrana člověka při mimořádných situacích, živelné pohromy, varování, evakuace</p>
<p>na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace</p>	<p>ČESKÁ REPUBLIKA, EVROPA A SVĚT: Žák:</p>	<p>ČESKÁ REPUBLIKA, EVROPA A SVĚT: * současný svět: bohaté a chudé země, velmoci; ohniska napětí v soudobém světě</p>
<p>na příkladu (z médií nebo z jiných zdrojů) vysvětlí, jakých metod používají teroristé a za jakým účelem</p>	<ul style="list-style-type: none"> • vyjádří vlastními slovy problémy globalizace, charakterizuje EU a integraci 	<p>* nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu ve světě</p>
<p>popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům</p>	<ul style="list-style-type: none"> • uvede druhy mimořádných situací a ochrany člověka při nich 	<p>* globalizace a globální problémy * ČR a evropská integrace</p>
<p>uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy), lokalizuje na mapě aktuální ohniska napětí ve světě</p>	<ul style="list-style-type: none"> • uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě) • uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy), lokalizuje na mapě aktuální ohniska napětí ve světě 	<p>* ochrana člověka při mimořádných situacích, živelné pohromy, varování, evakuace</p>
<p>uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace • na příkladu (z médií nebo z jiných zdrojů) vysvětlí, jakých metod používají teroristé a za jakým účelem 	

Občanská výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
	<ul style="list-style-type: none"> popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům 	
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a životní prostředí		
Člověk a životní prostředí: žáci budou vedeni k poznávání světa a jeho lepšímu porozumění, k úctě k živé a neživé přírodě a k hospodárnému jednání, které souvisí s ekologickými hledisky.		
Občan v demokratické společnosti		
Občan v demokratické společnosti: žáci budou vedeni k vhodné míře sebevědomí a schopnosti morálního úsudku, ke hledání kompromisů mezi osobní svobodou a sociální odpovědností, ke schopnosti odolávat manipulaci, k orientaci v masových médiích (kriticky hodnotit) a k uvážlivému přemýšlení o materiálních a duchovních hodnotách.		
Člověk a svět práce		
Člověk a svět práce: žáci budou schopni identifikovat a formulovat vlastní priority, pracovat s informacemi, vyhledávat je a správně využívat, odpovědně se rozhodnout na základě získané informace a verbálně komunikovat při důležitých jednáních.		
Informační a komunikační technologie		
Informační a komunikační technologie: žáci budou využívat základní aplikační programové vybavení počítače jako podporu pro předmět, budou získávat informace z otevřených zdrojů (internet apod.).		

Občanská výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> Komunikativní kompetence Personální a sociální kompetence Kompetence k pracovnímu uplatnění 	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníky některé z menšin	ZAČLEŇOVÁNÍ ČLOVĚKA DO SPOLEČNOSTI: Žák:	ZAČLEŇOVÁNÍ ČLOVĚKA DO SPOLEČNOSTI:
popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z masových médií, jaké je rozvrstvení české společnosti z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení; vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu...) nebo jiné skupině	<ul style="list-style-type: none"> popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z masových médií, jaké je rozvrstvení české společnosti z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení; vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu...) nebo jiné skupině uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může 	<ul style="list-style-type: none"> * lidská společnost a společenské skupiny, současná česká společnost, její vrstvy * člověk - nositel rolí * rasy, národy a národnosti; většiny a menšiny; migranti a azylanti
uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z		

Občanská výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti	vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníky některé z menšin • vysvětlí pojmy rasa, národnost, menšina, většina, migranti, azylanti	
dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích; uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky	MORÁLKA, MRAVNOST: Žák: • dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích; uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot • objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky • popíše způsoby komunikace a chování v průběhu komunikace • chápe základní pravidla společenského chování	MORÁLKA, MRAVNOST: * morálka * vztahy mezi lidmi; odpovědnost, slušnost, optimismus a dobrý vztah k lidem jako základ demokratického soužití rodině i v širší komunitě * společenské chování * mezilidská komunikace
dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech – včetně práv dětí, popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena	ROVNOST MEZI LIDMI: Žák: • dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci • uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech – včetně práv dětí, popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena • vysvětlí rovnoprávnost lidí před zákonem a v příležitostech • objasní, na čem je založena solidarita mezi lidmi • zjistí, čím se zabývají charitativní organizace a nadace v místě bydliště a okolí	ROVNOST MEZI LIDMI: * rovnoprávnost * solidarita * pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům * lidská práva - zneužití, obhajoba, práva dětí, veřejný ochránce práv
dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních	ČLOVĚK A SVĚT PRÁCE: Žák: • dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti • popíše, co má obsahovat pracovní smlouva • dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních	ČLOVĚK A SVĚT PRÁCE: * povolání a zaměstnání * hledání zaměstnání * služby úřadů práce, nezaměstnanost, rekvalifikace * pracovní poměr - pracovní smlouva, druhy pracovních poměrů, změny, ukončení * základní povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele

Občanská výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
<p>záležitostech</p> <p>popíše, co má obsahovat pracovní smlouva</p> <p>vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění</p>	<p>záležitostech</p> <ul style="list-style-type: none"> • dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám • vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění • vysvětlí význam mezi povoláním a zaměstnáním, objasní předpoklady pro výkon povolání • jmenuje úkoly úřadů práce • vysvětlí, co je to nezaměstnanost a rekvalifikace • vysvětlí rozdíl mezi časovou a úkolovou, hrubou a čistou mzdou, uvede druhy příplatků • uvede druhy škod, vysvětlí, jak jim předcházet a kdo nese odpovědnost • objasní význam odborů a jejich funkci v demokratickém státě 	<ul style="list-style-type: none"> * odbory * druhy škod, předcházení, odpovědnost * mzda - časová, úkolová * daně, daňové přiznání
<p>dovede si zřídit peněžní účet a sleduje pohyb peněz na svém účtu; používá nejběžnější platební nástroje, smění peníze za použití kursovní lístku</p> <p>dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav (banka, pojišťovna) a na základě zjištěných informací posoudit, zda konkrétní služby jsou pro něho vhodné (např. půjčka), nebo nutné a výhodné</p> <p>vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na příjmy obyvatelstva, vklady a úvěry, dlouhodobé finanční plánování a uvede příklady, jak se důsledkům inflace bránit</p> <p>vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění</p>	<p>ČLOVĚK A HOSPODÁŘSTVÍ: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na příjmy obyvatelstva, vklady a úvěry, dlouhodobé finanční plánování a uvede příklady, jak se důsledkům inflace bránit • vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění • dovede si zřídit peněžní účet a sleduje pohyb peněz na svém účtu; používá nejběžnější platební nástroje, smění peníze za použití kursovní lístku • dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav (banka, pojišťovna) a na základě zjištěných informací posoudit, zda konkrétní služby jsou pro něho vhodné (např. půjčka), nebo nutné a výhodné 	<p>ČLOVĚK A HOSPODÁŘSTVÍ: * služby peněžních ústavů * inflace * pojištění - sociální, zdravotní, komerční</p>
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a životní prostředí		
Člověk a životní prostředí: žáci budou vedeni k poznávání světa a jeho lepšímu porozumění, k úctě k živé a neživé přírodě a k hospodárnému jednání, které souvisí s		

Občanská výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
ekologickými hledisky.		
Občan v demokratické společnosti		
Občan v demokratické společnosti: žáci budou vedeni k vhodné míře sebevědomí a schopnosti morálního úsudku, ke hledání kompromisů mezi osobní svobodou a sociální odpovědností, ke schopnosti odolávat manipulaci, k orientaci v masových médiích (kriticky hodnotit) a k uvážlivému přemýšlení o materiálních a duchovních hodnotách.		
Člověk a svět práce		
Člověk a svět práce: žáci budou schopni identifikovat a formulovat vlastní priority, pracovat s informacemi, vyhledávat je a správně využívat, odpovědně se rozhodnout na základě získané informace a verbálně komunikovat při důležitých jednáních.		
Informační a komunikační technologie		
Informační a komunikační technologie: žáci budou využívat základní aplikační programové vybavení počítače jako podporu pro předmět, budou získávat informace z otevřených zdrojů (internet apod.).		

Občanská výchova	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> • Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Kompetence k pracovnímu uplatnění 	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vymenuje sousední státy	ČLOVĚK V DEMOKRATICKÉM STÁTĚ: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vymenuje sousední státy • popíše státní symboly • uvede základní zásady a principy, na nich je založena demokracie • uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu občan povinnosti • 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 	ČLOVĚK V DEMOKRATICKÉM STÁTĚ: <ul style="list-style-type: none"> * stát a jeho funkce * politický systém ČR * demokracie - hodnoty, principy, občanské ctnosti, potřebné pro demokracii a multikulturní soužití * ústava * státní moc * struktura veřejné správy * politika, politické strany; radikalismus a extremismus ve světě a v ČR, mládež a extremismus * volby, právo volit * české občanství, azyl * ČR a její sousedé * české státní a národní symboly
popíše státní symboly		
uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanost		
uvede nejvýznamnější české politické strany, vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich mají lidé zúčastnit; popíše, podle čeho se může občan orientovat, když zvažuje nabídku politických stran		
uvede příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorováním jednání lidí kolem sebe; vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné		
uvede příklady jednání, které demokracii ohrožuje		

Občanská výchova	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
<p>(sobectví, korupce, kriminalita, násilí, neodpovědnost...)</p> <p>uveďte základní zásady a principy, na nich je založena demokracie</p> <p>uveďte, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu občan povinnosti</p> <p>v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání (tj. jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi a etikou), od špatného-nedemokratického jednání</p>	<ul style="list-style-type: none"> • uvede příklady jednání, které demokracii ohrožuje (sobectví, korupce, kriminalita, násilí, neodpovědnost...) • uvede příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorováním jednání lidí kolem sebe; vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné • uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti • uvede 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 • v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání (tj. jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi a etikou), od špatného - nedemokratického jednání 	
<p>je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např. v médiích, v reklamě, v politice...)</p> <p>rozpozná běžné cenové triky (cena bez DPH...) a klamavé nabídky</p> <p>stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa, období...</p> <p>vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích přijímat kriticky</p>	<p>OBČAN V EKONOMICKÝCH VZTAZÍCH: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozpozná běžné cenové triky (cena bez DPH...) a klamavé nabídky • stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa, období... • je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např. v médiích, v reklamě, v politice...) • vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích přijímat kriticky • vysvětlí, co je to trh a jeho fungování • objasní funkci peněz a způsoby platebního styku 	<p>OBČAN V EKONOMICKÝCH VZTAZÍCH:</p> <ul style="list-style-type: none"> * trh a jeho fungování - zboží, nabídka, poptávka, stanovení ceny * peníze, hotovostní a bezhotovostní platební styk * svobodný přístup k informacím - média (IT, televize, tisk, rozhlas), funkce, kritický přístup k těmto informacím
<p>dovede reklamovat koupené zboží nebo služby</p> <p>dovede z textu smlouvy (např. o koupi zboží, cestovním zájezdu, pojištění, půjčce) zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva a jaké jsou důsledky neznalosti smlouvy, a to včetně jejich všeobecných</p>	<p>ČLOVĚK A PRÁVO: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozpozná běžné cenové triky (cena bez DPH...) a klamavé nabídky • stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a 	<p>ČLOVĚK A PRÁVO:</p> <ul style="list-style-type: none"> * právo a spravedlnost, právní stát, právní ochrana občanů, právní vztahy * státní zastupitelství a soudy - soustava soudů, právnícká povolání

Občanská výchova	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
<p>podmínek</p> <p>na příkladu vysvětlí, jak uplatňovat práva spotřebitele</p> <p>popíše postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání...)</p> <p>popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství</p> <p>rozpozná běžné cenové triky (cena bez DPH...) a klamavé nabídky</p> <p>stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa, období...</p> <p>uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost</p>	<p>vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa, období...</p> <ul style="list-style-type: none"> • dovede reklamovat koupené zboží nebo služby • dovede z textu smlouvy (např. o koupi zboží, cestovním zájezdu, pojištění, půjčky) zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva a jaké jsou důsledky neznalosti smlouvy, a to včetně jejích všeobecných podmínek • na příkladu vysvětlí, jak uplatňovat práva spotřebitele • popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství • uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost • popíše postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání...) • chápe nebezpečnost kriminality páchané na dětech a páchanou mladistvými • uvede druhy trestů 	<ul style="list-style-type: none"> * policie * trestní právo - tresty, trestní řízení * kriminalita páchaná na dětech * kriminalita páchaná mladistvými * majetkoprávní vztahy * smlouvy * odpovědnost za škodu, práva spotřebitele, reklamace
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a životní prostředí		
Člověk a životní prostředí: žáci budou vedeni k poznávání světa a jeho lepšímu porozumění, k úctě k živé a neživé přírodě a k hospodárnému jednání, které souvisí s ekologickými hledisky.		
Občan v demokratické společnosti		
Občan v demokratické společnosti: žáci budou vedeni k vhodné míře sebevědomí a schopnosti morálního úsudku, ke hledání kompromisů mezi osobní svobodou a sociální odpovědností, ke schopnosti odolávat manipulaci, k orientaci v masových médiích (kriticky hodnotit) a k uvážlivému přemýšlení o materiálních a duchovních hodnotách.		
Člověk a svět práce		
Člověk a svět práce: žáci budou schopni identifikovat a formulovat vlastní priority, pracovat s informacemi, vyhledávat je a správně využívat, odpovědně se rozhodnout na základě získané informace a verbálně komunikovat při důležitých jednáních.		
Informační a komunikační technologie		
Informační a komunikační technologie: žáci budou využívat základní aplikační programové vybavení počítače jako podporu pro předmět, budou získávat informace z otevřených zdrojů (internet apod.).		

6.5 Hospodářské výpočty

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

Název předmětu	Hospodářské výpočty
Oblast	
Charakteristika předmětu	<p>Obecný cíl vyučovacího předmětu Hospodářské výpočty jsou významnou součástí odborného vzdělání v oboru gastronomie. Cílem je upevnit dovednosti žáků v numerickém počítání i v počítání z paměti a seznámit je s praktickými odbornými výpočty.</p> <p>Charakteristika učiva Učivo má převážně praktický charakter a úzce navazuje na ostatní odborné předměty, zejména technologii a odborný výcvik. Předmět poskytuje žákům dovednosti nezbytné pro profesionální vyhotovení pro výpočet surovin, podklady pro nákup surovin, kalkulace cen výrobků a služeb.</p> <p>Pojetí výuky Při výuce jsou používány formy výkladu, řízeného rozhovoru, práce s učebnicí a odbornou literaturou, metody RWCT, samostatné práce. Důraz je kladen na názornost a srozumitelnost s použitím didaktických pomůcek - různé vzorky, naučné videonahrávky, naučné plakáty.</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>Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí Kompetence k učení: mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání, efektivně využívat různé informační zdroje.</p>
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Předmět je zařazen do prvního, druhého i třetího ročníku, vždy 1 hodina týdně, tj. (34+34+32 hodin) celkem 100 za studium

Název předmětu	Hospodářské výpočty
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> • Matematické vzdělávání
Mezipředmětové vztahy	<ul style="list-style-type: none"> • Technologie • Odborný výcvik
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k učení: Žák je veden 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.

Hospodářské výpočty	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> • Kompetence k učení 	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
	ÚVOD DO PŘEDMĚTU: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí význam hospodářských výpočtů • vyjmenuje hlavní zásady hospodářských výpočtů • ovládá základní početní úkony • orientuje se v zaokrouhlování čísel 	ÚVOD DO PŘEDMĚTU: * význam hospodářských výpočtů v gastronomii * hlavní zásady hospodářských výpočtů * základní početní úkony * zaokrouhlování čísel
	POJMENOVANÁ ČÍSLA: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • orientuje se v jednotkách hmotnosti • orientuje se v jednotkách objemu • používá jednotky objemu a hmotnosti ve výpočtech 	POJMENOVANÁ ČÍSLA: * jednotky objemu * jednotky hmotnosti * převody jednotek, výpočty
	PŘEPOČTY SUROVINOVÝCH NOREM: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • používá výpočetní vzorec • pracuje s normami • využívá poznatky z matematiky • provádí sčítání, odčítání, dělení, násobení 	PŘEPOČTY SUROVINOVÝCH NOREM: * výpočetní vzorec * práce s normami (RTP) * přepočty surovinových norem u polévek * přepočty surovinových norem u příloh * přepočty surovinových norem u omáček

Hospodářské výpočty	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
	<ul style="list-style-type: none"> normuje pokrmy provádí zápis do normovacího archu 	<ul style="list-style-type: none"> přepočty surovinových norem u pokrmů z hovězího, vepřového a drůbežího masa, ryb, mletého masa a pokrmů na objednávku přepočty surovinových norem u moučnicků a moučných pokrmů zápis do normovacího archu
	VÝPOČET CENY POKRMŮ A NÁPOJŮ: <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí cenový systém vypočítá nákupní cenu potravin seznámí se s výpočtem kalkulační ceny orientuje se ve výpočtu prodejní ceny pokrmů a nápojů 	VÝPOČET CENY POKRMŮ A NÁPOJŮ: <ul style="list-style-type: none"> cenový systém výpočet nákupní ceny potravin výpočet kalkulační ceny pokrmů a nápojů výpočet prodejní ceny pokrmů a nápojů
	PENĚŽNÍ JEDNOTKY: <ul style="list-style-type: none"> orientuje se v peněžních jednotkách České republiky seznámí se s peněžními jednotkami jiných států 	PENĚŽNÍ JEDNOTKY: <ul style="list-style-type: none"> peněžní jednotky České republiky peněžní jednotky jiných států
	VÝPOČET HRUBÉ A ČISTÉ MZDY: <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí základní pojmy orientuje se ve výpočtu hrubé mzdy orientuje se ve výpočtu čisté mzdy 	VÝPOČET HRUBÉ A ČISTÉ MZDY: <ul style="list-style-type: none"> základní pojmy výpočet hrubé mzdy výpočet čisté mzdy

Hospodářské výpočty	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> Kompetence k učení 	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
zaokrouhlí desetinné číslo	ÚVOD DO PŘEDMĚTU: Žák: <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí význam hospodářských výpočtů vyjmenuje hlavní zásady hospodářských výpočtů ovládá základní početní úkony počítá aritmetický průměr provádí zaokrouhlování čísel 	ÚVOD DO PŘEDMĚTU: <ul style="list-style-type: none"> význam hospodářských výpočtů v gastronomii hlavní zásady hospodářských výpočtů základní početní úkony aritmetický průměr zaokrouhlování čísel
	POJMENOVANÁ ČÍSLA: Žák: <ul style="list-style-type: none"> vyjmenuje jednotky hmotnosti 	POJMENOVANÁ ČÍSLA: <ul style="list-style-type: none"> jednotky objemu jednotky hmotnosti

Hospodářské výpočty	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
	<ul style="list-style-type: none"> orientuje se v jednotkách objemu používá jednotky objemu a hmotnosti ve výpočtech 	* převody jednotek, výpočty
	<p>PŘEPOČTY SUROVINOVÝCH NOREM: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> používá výpočetní vzorec pracuje s normami využívá poznatky z matematiky provádí sčítání, odčítání, dělení, násobení normuje pokrmy provádí zápis do normovacího archu 	<p>PŘEPOČTY SUROVINOVÝCH NOREM:</p> <ul style="list-style-type: none"> výpočetní vzorec práce s normami (RTP) přepočty surovinových norem u polévek přepočty surovinových norem u příloh přepočty surovinových norem u omáček přepočty surovinových norem u pokrmů z hovězího, vepřového a drůbežího masa, ryb, mletého masa a pokrmů na objednávku přepočty surovinových norem u moučníků a moučných pokrmů zápis do normovacího archu
	<p>VÝPOČET CENY POKRMŮ A NÁPOJŮ:</p> <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí cenový systém vypočítá nákupní cenu potravin provádí výpočet kalkulační ceny orientuje se ve výpočtu prodejní ceny pokrmů a nápojů 	<p>VÝPOČET CENY POKRMŮ A NÁPOJŮ:</p> <ul style="list-style-type: none"> cenový systém výpočet nákupní ceny potravin výpočet kalkulační ceny pokrmů a nápojů výpočet prodejní ceny pokrmů a nápojů
	<p>PENĚŽNÍ JEDNOTKY:</p> <ul style="list-style-type: none"> vyjmenuje peněžní jednotky České republiky orientuje se v peněžních jednotkách jiných států 	<p>PENĚŽNÍ JEDNOTKY:</p> <ul style="list-style-type: none"> peněžní jednotky České republiky peněžní jednotky jiných států
	<p>VÝPOČET HRUBÉ A ČISTÉ MZDY:</p> <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí základní pojmy provádí výpočet hrubé mzdy orientuje se ve výpočtu čisté mzdy 	<p>VÝPOČET HRUBÉ A ČISTÉ MZDY:</p> <ul style="list-style-type: none"> základní pojmy výpočet hrubé mzdy výpočet čisté mzdy

Hospodářské výpočty	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> Kompetence k učení 	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
	<p>ÚVOD DO PŘEDMĚTU: Žák:</p>	<p>ÚVOD DO PŘEDMĚTU: * význam hospodářských výpočtů v gastronomii</p>

Hospodářské výpočty	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
	<ul style="list-style-type: none"> vysvětlí význam hospodářských výpočtů vyjmenuje hlavní zásady hospodářských výpočtů ovládá základní početní úkony zaokrouhluje čísla 	<ul style="list-style-type: none"> hlavní zásady hospodářských výpočtů základní početní úkony zaokrouhlování čísel
	<p>POJMENOVANÁ ČÍSLA:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> ovládá jednotky hmotnosti ovládá jednotky objemu používá jednotky objemu a hmotnosti ve výpočtech 	<p>POJMENOVANÁ ČÍSLA:</p> <ul style="list-style-type: none"> jednotky objemu jednotky hmotnosti převody jednotek, výpočty
	<p>PŘEPOČTY SUROVINOVÝCH NOREM:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> používá výpočetní vzorec pracuje s normami využívá poznatky z matematiky provádí sčítání, odčítání, dělení, násobení normuje pokrmy provádí zápis do normovacího archu 	<p>PŘEPOČTY SUROVINOVÝCH NOREM:</p> <ul style="list-style-type: none"> výpočetní vzorec práce s normami (RTP) přepočty surovinových norem u polévek přepočty surovinových norem u příloh přepočty surovinových norem u omáček přepočty surovinových norem u pokrmů z hovězího, vepřového a drůbežího masa, ryb, mletého masa a pokrmů na objednávku přepočty surovinových norem u moučníků a moučných pokrmů zápis do normovacího archu
	<p>VÝPOČET CENY POKRMŮ A NÁPOJŮ:</p> <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí cenový systém vypočítá nákupní cenu potravin počítá kalkulační cenu počítá prodejní ceny pokrmů a nápojů 	<p>VÝPOČET CENY POKRMŮ A NÁPOJŮ:</p> <ul style="list-style-type: none"> cenový systém výpočet nákupní ceny potravin výpočet kalkulační ceny pokrmů a nápojů výpočet prodejní ceny pokrmů a nápojů
	<p>PENĚŽNÍ JEDNOTKY:</p> <ul style="list-style-type: none"> ovládá peněžní jednotky České republiky vyjmenuje peněžní jednotky jiných států 	<p>PENĚŽNÍ JEDNOTKY:</p> <ul style="list-style-type: none"> peněžní jednotky České republiky peněžní jednotky jiných států
	<p>VÝPOČET HRUBÉ A ČISTÉ MZDY:</p> <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí základní pojmy provádí výpočet hrubé mzdy provádí výpočet čisté mzdy 	<p>VÝPOČET HRUBÉ A ČISTÉ MZDY:</p> <ul style="list-style-type: none"> základní pojmy výpočet hrubé mzdy výpočet čisté mzdy

6.6 Matematika

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

Název předmětu	Matematika
Oblast	Matematické vzdělávání
Charakteristika předmětu	<p>Obecné cíle: Matematické vzdělávání slouží k tomu, aby žáci dovedli využívat matematické postupy a metody při řešení praktických úloh. Vede žáky k tomu, aby uměli rozvíjet matematické myšlení, paměť, prostorovou představivost a žádoucí pracovní návyky v odborné praxi. Tím se podílí na všestranném rozvoji osobnosti. Žáci jsou směřováni k tomu, aby uměli číst matematický text. Mezi obecné cíle patří také schopnost používat při práci pomůcky - kalkulátor, rýsovací potřeby a odbornou literaturu a využití získaných znalostí a dovedností i mimo matematiku.</p> <p>Charakteristika učiva: Matematika je významnou složkou přírodovědného vzdělávání a plní kromě funkce všeobecně vzdělávací také funkci průpravnou pro odborné vzdělávání. Učivo je tematicky rozděleno do logických celků, které ale nelze vnímat izolovaně, neboť charakter předmětu vyžaduje velkou míru provázanosti mezi jednotlivými kapitolami. Výběr učiva je proveden s ohledem na celkové zaměření, na celkovou koncepci učebních oborů, a s ohledem ke vstupním vědomostem a schopnostem žáků.</p> <p>Obsahem vzdělávání jsou tematické celky: Operace s přirozenými i desetinnými čísly, Umocňování, Zlomky, Jednotky měření a jejich převádění, Procentový počet, Planimetrie, Stereometrie, Rovnice, Trojčlenka.</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: Při výuce matematiky je kladen větší důraz na logické porozumění probíraného tématu s významným podílem procvičování příkladů. Velký podíl výuky zaujímá práce žáků pod odborným vedením vyučujících.</p>

Název předmětu	Matematika
	Při výuce je rovněž užíváno vhodných pomůcek - kalkulátorů, rýsovacích potřeb, literatury. Žáci s vysokým zájmem o danou problematiku jsou individuálně podporováni.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Cílem vyučování matematiky je zabezpečit, aby si žáci osvojili základní matematické poznatky, dovednosti a návyky nezbytné k pochopení učiva odborných předmětů a k úspěšnému výkonu budoucího povolání.
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> • Matematické vzdělávání
Mezipředmětové vztahy	<ul style="list-style-type: none"> • Odborný výcvik • Informační a komunikační technologie
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<p>Kompetence k učení: mezi klíčové kompetence, které matematické vzdělávání rozvíjí, patří především přesné a správné vyjadřování, logické myšlení a odvozování.</p> <p>Kompetence k řešení problémů: práce s informacemi, porozumění zadaného úkolu.</p> <p>Kompetence k pracovnímu uplatnění: žáci jsou motivováni k práci, důslednosti, pečlivosti, spolupráci s ostatními lidmi a samostatnému učení. Neméně významný je rozvoj adaptability a podpora získávání předpokladů pro celoživotní vzdělávání.</p> <p>Matematické kompetence: převádí běžné jednotky, správně používá pojmy, rozumí, provádí reálný odhad výsledku, čte tabulky a grafy, rozpoznává tvary předmětů a jejich vzájemnou polohu, aplikuje matematické postupy a řeší praktické úlohy.</p>
Způsob hodnocení žáků	Hodnocení žáků je nastaveno v souladu s klasifikačním řádem školy. Nejčastější jsou práce písemné, při kterých je ověřováno, zda žáci zvládli dané téma, naučili se správným postupům, které je vedou k přesným, úplným závěrům. Pololetní písemné práce jsou vhodně zařazeny a uzavírají jednotlivá probraná témata v aktuálním pololetí.

Matematika	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> • Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Kompetence k pracovnímu uplatnění 	

Matematika	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
	<ul style="list-style-type: none"> Matematické kompetence 	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly	POČETNÍ OPERACE S PŘIROZENÝMI ČÍSLY: Žák:	POČETNÍ OPERACE S PŘIROZENÝMI ČÍSLY: * čísla a číslice * číselná osa * zaokrouhlování * sčítání * odčítání * násobení * umocňování * dělení
znázorní reálné číslo na číselné ose	<ul style="list-style-type: none"> provádí aritmetické operace s přirozenými čísly znázorní reálné číslo na číselné ose sečte a odečte přirozená čísla vyjádří umocnění jako operaci násobení vynásobí a vydělí přirozená čísla zaokrouhlí přirozené číslo 	
používá různé zápisy racionálního čísla	POČETNÍ OPERACE S CELÝMI ČÍSLY: Žák:	POČETNÍ OPERACE S CELÝMI ČÍSLY: * číselná osa * kladná a záporná čísla
znázorní reálné číslo na číselné ose	<ul style="list-style-type: none"> používá různé zápisy racionálního čísla znázorní reálné číslo na číselné ose 	
provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly	POČETNÍ OPERACE S DESETINNÝMI ČÍSLY: Žák:	POČETNÍ OPERACE S DESETINNÝMI ČÍSLY: * pojem desetinného čísla * zaokrouhlování * sčítání * odčítání * násobení * dělení desetinného čísla číslem přirozeným * dělení desetinného čísla číslem desetinným
určí druhou mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulátoru	<ul style="list-style-type: none"> provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly zaokrouhlí desetinné číslo určí druhou mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulátoru sečte, odečte a vynásobí desetinná čísla vydělí desetinné číslo přirozeným 	
zaokrouhlí desetinné číslo		
provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly	ZLOMKY: Žák:	ZLOMKY: * pojem zlomku * výpočet části z celku * výpočet celku * základní vlastnosti zlomků
	JEDNOTKY, MĚŘENÍ A JEJICH PŘEVÁDĚNÍ: Žák:	JEDNOTKY, MĚŘENÍ A JEJICH PŘEVÁDĚNÍ: * jednotky mezinárodní měnové soustavy SI
	<ul style="list-style-type: none"> převádí jednotky měření používá jednotky SI 	
sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a	PLANIMETRIE:	PLANIMETRIE:

Matematika	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
lichoběžník z daných prvků a určí jejich obvod a obsah	Žák: <ul style="list-style-type: none"> • využívá polohové a metrické vlastnosti základních rovinných útvarů při řešení úloh a problémů • sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků z daných prvků a určí jejich obvod a obsah • určí obvod a obsah kruhu, vzájemnou polohu přímky a kružnice • určí vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin 	* základní geometrické útvary * čtverec, obdélník * trojúhelník * kružnice a kruh
určí obvod a obsah kruhu, vzájemnou polohu přímky a kružnice		
určí vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin		
využívá polohové a metrické vlastnosti základních rovinných útvarů při řešení úloh a problémů		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Informační a komunikační technologie		
matematické vzdělávání podporuje takové kompetence, jako je jednoznačné a přesné vyjadřování. Důležitá je dovednost získávat a efektivně využívat informace z různých zdrojů.		
Člověk a životní prostředí		
žáci jsou vedeni k odpovědnosti, důležité nejen pro vztah k životnímu prostředí. Toto průřezové téma je podporováno při výuce vhodnou volbou tematicky zaměřených příkladů.		
Občan v demokratické společnosti		
žáci jsou stimulováni k aktivitě, angažovanosti a k diskuzím nad konkrétními úlohami z praxe. Matematické vzdělávání vede k výchově žáků ke komunikaci a zásadám slušného chování ve společnosti.		
Člověk a svět práce		
vzhledem k budoucí volbě povolání jsou žáci motivováni k důslednosti, pečlivosti, zodpovědnosti a vytrvalosti překonávat překážky. Dále se pak jeví jako významná práce v týmu a spolupráce s ostatními lidmi.		

Matematika	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> • Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů • Kompetence k pracovnímu uplatnění • Matematické kompetence 	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly	POMĚR: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • provádí aritmetické operace s přirozenými a celými 	POMĚR: * poměr * dělení celku v daném poměru

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

Matematika	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
Informační a komunikační technologie		
matematické vzdělávání podporuje takové kompetence, jako je jednoznačné a přesné vyjadřování. Důležitá je dovednost získávat a efektivně využívat informace z různých zdrojů.		
Člověk a životní prostředí		
žáci jsou vedeni k odpovědnosti, důležité nejen pro vztah k životnímu prostředí. Toto průřezové téma je podporováno při výuce vhodnou volbou tematicky zaměřených příkladů.		
Člověk a svět práce		
vzhledem k budoucí volbě povolání jsou žáci motivováni k důslednosti, pečlivosti, zodpovědnosti a vytrvalosti překonávat překážky. Dále se pak jeví jako významná práce v týmu a spolupráce s ostatními lidmi.		
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 • Kompetence k pracovnímu uplatnění • Matematické kompetence 	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
řeší jednoduché lineární rovnice o jedné neznámé	ROVNICE: Žák:	ROVNICE:
upravuje jednoduché výrazy	<ul style="list-style-type: none"> • řeší jednoduché lineární rovnice o jedné neznámé • vypočítá neznámou z rovnice 	<ul style="list-style-type: none"> * rovnost, rovnice * řešení jednoduchých rovnic * výpočet neznámé ze vzorce
používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu	TROJČLENKA: Žák:	TROJČLENKA:
	<ul style="list-style-type: none"> • používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu • vypočítá neznámou z rovnice • rozliší rovnici s přímou a nepřímou úměrou 	<ul style="list-style-type: none"> * přímá úměra * nepřímá úměra
rozliší graf přímé a nepřímé úměrnosti, posoudí, kdy funkce roste nebo klesá	GRAFY, DIAGRAMY: Žák:	GRAFY, DIAGRAMY:
		<ul style="list-style-type: none"> * pojem grafu, čtení

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

6.7 Český jazyk a literatura**

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

Název předmětu	Český jazyk a literatura**
Oblast	Estetické vzdělávání
Charakteristika předmětu	<p>Obecné cíle: Hlavním obecným cílem estetického vzdělávání je působit na city a vůli žáků a tak utvářet jejich hodnotovou orientaci. K dosažení tohoto cíle přispívá i jazykové vzdělávání v mateřském jazyce a naopak estetické vzdělávání prohlubuje znalosti jazykové a kultivuje jazykový projev žáků. Práce s uměleckým textem je na tomto stupni vzdělávání zaměřena především na rozvíjení čtenářské gramotnosti. Cílem vyučování literatury je, aby žáci na základě ukázek vybraných literárních děl si vytvořili čtenářské dovednosti, byli tolerantní k estetickému cítění, vkusu a zájmu druhých lidí, získali přehled o kulturním dění v regionu a dovedli slušně vystupovat.</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> <p>Pojetí výuky: Výuka předmětu navazuje na vědomosti a dovednosti žáků ze speciální školy, rozvíjí je vzhledem ke společenskému a profesnímu zaměření žáků. Cílem je tyto vědomosti prohloubit, rozšířit, posunout na vyšší kvalitativní a kvantitativní úroveň a využívat je jako nástroj žákovy výchovy a sebevýchovy. Výuka je zaměřena především na práci s texty různé povahy a čtení s porozuměním.</p>
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Předmět Český jazyk se skládá ze dvou dílčích oblastí, které se vzájemně prolínají, doplňují a podporují. Jde o Literaturu a Jazykové vzdělávání (Jazyk a komunikační výchova). Literatura je zaměřena na práci s literárním textem. Žák je seznámen se základními literárními druhy a žánry ve vybraných dílech národní a světové literatury. Důraz je kladen na četbu a interpretaci literárního textu. Dále je žák seznámen s kulturními institucemi v ČR a v regionu. Popíše vhodné společenské chování v dané situaci. Orientuje se v

Název předmětu	Český jazyk a literatura**
	kultury bydlení a odívání.
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> Estetické vzdělávání
Mezipředmětové vztahy	<ul style="list-style-type: none"> Český jazyk a literatura Občanská výchova Komunikace
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Komunikační kompetence: Komunikační kompetence jsou u žáků rozvíjeny zcela zásadním způsobem. Jsou těžištěm předmětu. Žák získává v průběhu tříletého cyklu nejenom teoretické poučení o světových a národních literaturách, ale také systematicky procvičuje čtení a interpretaci literárních děl.
Způsob hodnocení žáků	V předmětu Literatura je důležité vzhledem k použitým metodám a formám výuky uplatňovat nejen klasifikaci, ale je vhodné používat také slovní hodnocení a formativní hodnocení. Kritéria hodnocení a klasifikace žáků jsou stanoveny Školním klasifikačním řádem. V každém ročníku jsou stanoveny písemné kontrolní činnosti – písemné práce a testy.

Český jazyk a literatura**	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 17
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> Komunikační kompetence 	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
čte s porozuměním literární text	ČESKÁ LITERATURA 1. POLOVINY 19. STOLETÍ: Žák: <ul style="list-style-type: none"> čte s porozuměním literární text rozumí obsahu textu 	ČESKÁ LITERATURA 1. POLOVINY 19. STOLETÍ: * K. J. Erben, K. H. Borovský, B. Němcová * čtení z tvorby, filmové adaptace děl
	ČESKÁ LITERATURA 2. POLOVINY 19. STOLETÍ: Žák: <ul style="list-style-type: none"> čte s porozuměním literární text rozumí obsahu textu 	ČESKÁ LITERATURA 2. POLOVINY 19. STOLETÍ: * J. Neruda, J. V. Sládek, A. Jirásek * čtení z tvorby, filmové adaptace děl
rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů	ZÁKLADNÍ LITERÁRNÍ POJMY: Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů rozliší základní literární žánry 	ZÁKLADNÍ LITERÁRNÍ POJMY: * základní literární druhy * základní literární žánry * četba ukázek - Ezop, Petiška

Český jazyk a literatura**	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 17
čte s porozuměním literární text	DIVADLO U NÁS A VE SVĚTĚ: Žák: • čte s porozuměním literární text • rozumí obsahu textu	DIVADLO U NÁS A VE SVĚTĚ: * A+V Mrštíkové, Voskovec a Werich, W. Shakespeare * čtení z tvorby, filmové adaptace děl
čte s porozuměním literární text	SOUČASNÁ LITERATURA: Žák: • čte s porozuměním literární text • rozumí obsahu textu	SOUČASNÁ LITERATURA: * J. K. Rowlingová, J. Kinney, M. Viewegh * čte z tvorby, filmové adaptace děl
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Žáci se dokážou orientovat v masových médiích, využívat je a kriticky hodnotit; dokážou odolávat jednoduché myšlenkové manipulaci díky mediální výchově; jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, efektivně pracovat s informacemi, tj. umět získávat a kriticky vyhodnocovat informace.		
Informační a komunikační technologie		
Rozvojem komunikační kompetence zaměřené na práci s informacemi a s komunikačními prostředky vzhledem k rozvoji informačních a komunikačních technologií.		

Český jazyk a literatura**	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 17
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> Komunikační kompetence 	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
čte s porozuměním literární text	LITERATURA 1. POLOVINY 20. STOLETÍ: Žák: • čte s porozuměním literární text • rozumí obsahu textu	LITERATURA 1. POLOVINY 20. STOLETÍ: * J. Wolker, K. Čapek, J. Hašek, J. Seifert, K. Poláček, E. Bass * čtení z tvorby, filmové adaptace děl
čte s porozuměním literární text	LITERATURA O DRUHÉ SVĚTOVÉ VÁLCE: Žák: • čte s porozuměním literární text • rozumí obsahu textu	LITERATURA O DRUHÉ SVĚTOVÉ VÁLCE: * B. Hrabal, O. Pavel, J. Škvorecký * čtení z tvorby, filmové adaptace děl
čte s porozuměním literární text	SVĚTOVÁ LITERATURA 20. STOLETÍ: Žák: • čte s porozuměním literární text • rozumí obsahu textu	SVĚTOVÁ LITERATURA 20. STOLETÍ: * Antoine de Saint-Exupéry, Erich Maria Remarque, Ernest Hemingway * čtení z tvorby, filmové adaptace děl
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		

Český jazyk a literatura**	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 17
Žáci se dokážou orientovat v masových médiích, využívat je a kriticky hodnotit; dokážou odolávat jednoduché myšlenkové manipulaci díky mediální výchově; jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, efektivně pracovat s informacemi, tj. umět získávat a kriticky vyhodnocovat informace.		
Informační a komunikační technologie		
Rozvojem komunikační kompetence zaměřené na práci s informacemi a s komunikačními prostředky vzhledem k rozvoji informačních a komunikačních technologií.		

Český jazyk a literatura**	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> Komunikační kompetence 	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
čte s porozuměním literární text	LITERATURA 2. POLOVINY 20. STOLETÍ: Žák: <ul style="list-style-type: none"> čte s porozuměním literární text vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně rozumí obsahu textu 	ITERATURA 2. POLOVINY 20. STOLETÍ: * J. Suchý, E. Kantůrková, K. Kryl * čtení z tvorby, filmové adaptace děl
čte s porozuměním literární text	SOUČASNÁ LITERATURA: Žák: <ul style="list-style-type: none"> čte s porozuměním literární text vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně rozumí obsahu textu 	SOUČASNÁ LITERATURA: * R. John, J. Kinney, J. K. Rowlingová, J. R. R. Tolkien * čtení z tvorby, filmové adaptace děl
orientuje se v kulturní nabídce v místě školy a bydliště popíše vhodné společenské chování v dané situaci	KULTURA V ČR A NAŠEM REGIONU: Žák: <ul style="list-style-type: none"> vhodně se prezentuje vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat) orientuje se v kulturní nabídce v místě školy a bydliště popíše vhodné společenské chování v dané situaci vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně 	KULTURA V ČR A NAŠEM REGIONU: * kulturní instituce v ČR a v regionu * společenská kultura, principy a normy kulturního chování, ochrana a využívání kulturních hodnot * kultura bydlení, odívání, řečového projevu, estetické a funkční normy při tvorbě a výrobě předmětů používaných v běžném životě
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Žáci se dokážou orientovat v masových médiích, využívat je a kriticky hodnotit; dokážou odolávat jednoduché myšlenkové manipulaci díky mediální výchově; jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, efektivně pracovat s informacemi, tj. umět získávat a kriticky vyhodnocovat informace.		
Informační a komunikační technologie		
Rozvojem komunikační kompetence zaměřené na práci s informacemi a s komunikačními prostředky vzhledem k rozvoji informačních a komunikačních technologií.		

6.8 Tělesná výchova

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

Název předmětu	Tělesná výchova
Oblast	Vzdělávání pro zdraví
Charakteristika předmětu	<p>Obecné cíle: Vzdělávání v předmětu Tělesná výchova přispívá k rozvoji zdraví a zdravého způsobu života. Kultivuje pohybový projev, rozvíjí morálně volní vlastnosti, zlepšuje tělesný vzhled.</p> <p>Směřování výuky 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> <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 a tance, atletiku, pohybové hry, sportovní hry, úpoly, plavání, bruslení, lyžařské kurzy, sportovně turistické kurzy. Učební osnova je určena pro výuku TEV v rozsahu deset týdenních vyučovacích hodin za studium. Učivo je strukturováno do tematických celků, které se vzájemně prolínají a prostupují učivem TV ve všech ročnících.</p>
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Výuka tělesné výchovy navazuje na pohybové aktivity, pohybové dovednosti a schopnosti získané a rozvinuté na základní škole, ve sportovních oddílech a organizacích. Zvýšená pozornost se věnuje těm aktivitám, které podporují zdravý životní styl, schopnosti a dovednosti žáků a takovým aktivitám, v nichž žáci prokazují mimořádné předpoklady.
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> Vzdělávání pro zdraví

Název předmětu	Tělesná výchova
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Komunikativní kompetence: žák vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování.
Způsob hodnocení žáků	Průběžně jsou prověřovány: - atletické schopnosti; - gymnastické dovednosti; - herní projevy; - silové možnosti; - motorické testy. Při tom všem se přihlíží k přístupu, způsobu zapojení do pohybových aktivit, ke snaze a vůli. Předpokladem pro klasifikaci je absolvování všech okruhů. Hodnocení je prováděno podle Školního a klasifikačního řádu.

Tělesná výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 51
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> Komunikativní kompetence 	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
dodržuje zásady jednání fair play, rozlišuje nespportovní jednání	ATLETIKA: Žák:	ATLETIKA:
dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem	<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 	<ul style="list-style-type: none"> * běhy - krátké sprinty, starty * běhy vytrvalostní * skok daleký, skok vysoký, * hody a vrhy koulí
dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost	<ul style="list-style-type: none"> dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem 	
dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích	<ul style="list-style-type: none"> uplatňuje zásady sportovního tréninku dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost 	
uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících	<ul style="list-style-type: none"> dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících 	
volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat		
vyhýbá se činnostem, které jsou kontraindikací zdravotního oslabení		
dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu	SPORTOVNÍ GYMNASTIKA: Žák:	GYMNASTIKA A TANCE
je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy	<ul style="list-style-type: none"> volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající 	<ul style="list-style-type: none"> * gymnastika: cvičení s náčiním, cvičení na nářadí, akrobacie, šplh

Tělesná výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 51
je schopen sladit při cvičení pohyb s hudbou, provádí jednoduché pohybové vazby a hudebně pohybové cviky	příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat	* kondiční programy cvičení s hudbou * význam pohybu pro zdraví, prostředky ke zvyšování síly, rychlosti a vytrvalosti
je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit	<ul style="list-style-type: none"> • dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu • je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy 	
ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace	<ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících 	
provádí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem ke konkrétnímu druhu a stupni	<ul style="list-style-type: none"> • je schopen sladit při cvičení pohyb s hudbou, provádí jednoduché pohybové vazby a hudebně pohybové cviky 	
uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících		
volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat		
dodržuje zásady jednání fair play, rozlišuje nespportovní jednání	SPORTOVNÍ HRY: Žák:	POHYBOVÉ HRY:
dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu	<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 	<ul style="list-style-type: none"> * pravidla her, závodů a soutěží, * drobné hry (pro rozvoj rychlosti, pohyblivosti a spolupráce)
dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem	<ul style="list-style-type: none"> • dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu 	<ul style="list-style-type: none"> * technika a taktika
je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit	<ul style="list-style-type: none"> • dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích 	
ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva	<ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících 	
uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících	<ul style="list-style-type: none"> • ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva 	
volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající	<ul style="list-style-type: none"> • dodržuje zásady jednání fair play, rozlišuje 	

Tělesná výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 51
příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízením, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat	nesportovní jednání	
dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybových činností a interpretovat je	PÉČE O ZDRAVÍ: Žák:	PÉČE O ZDRAVÍ: Zdraví - činitelé ovlivňující zdraví: životní prostředí, životní styl, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj., rizikové faktory poškozující zdraví, prevence úrazů a nemocí
objasní na příkladech, jak životní prostředí ovlivňuje zdraví lidí	• objasní na příkladech, jak životní prostředí ovlivňuje zdraví lidí	První pomoc - úrazy a náhlé zdravotní příhody, stavy bezprostředně ohrožující život
prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným	• vysvětlí stručně, co se myslí označením "zdravý životní styl"	* hygiena a bezpečnost při pohybových činnostech, vhodné oblečení a obutí, záchrana a dopomoc, regenerace a relaxace
uvede hlavní zásady zdravé výživy a příklady jejich alternativních směrů	• dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybových činností a interpretovat je	* zdroje informací
uvede zásady ekologického a bezpečného chování v přírodě a při různých formách turistiky	• uvede hlavní zásady zdravé výživy a příklady jejich alternativních směrů	
vysvětlí stručně, co se myslí označením "zdravý životní styl"	• prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným	
dovede se pohybovat v terénu	KURZ LYŽOVÁNÍ A SNOWBOARDINGU Žák:	LYŽOVÁNÍ, BRUSLENÍ
volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízením, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat	• volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízením, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat	* základy sjezdového lyžování, carvingové oblouky
	• využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti	* teorie (historie, mazání, nebezpečí na horách, lyžařská výzbroj a výstroj, první pomoc)
	• dovede se pohybovat v terénu	* základy techniky bruslení

Tělesná výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 51
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> Komunikační kompetence 	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem	ATLETIKA: Žák:	ATLETIKA:
dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost,	• dovede připravit prostředky k plánovaným	* běhy - krátké sprinty, starty
		* běhy vytrvalostní

Tělesná výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 51
<p>obratnost a pohyblivost</p> <p>prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným</p> <p>umí uplatňovat zásady sportovního tréninku</p> <p>uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících</p> <p>volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat</p> <p>vyhýbá se činnostem, které jsou kontraindikací zdravotního oslabení</p>	<p>pohybovým činnostem</p> <ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje zásady sportovního tréninku • dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost • dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích • uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících • vyhýbá se činnostem, které jsou kontraindikací zdravotního oslabení • umí uplatňovat zásady sportovního tréninku 	<ul style="list-style-type: none"> * kontrolní měření * pravidla atletiky * zásady sportovního tréninku
<p>dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu</p> <p>dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem</p> <p>je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy</p> <p>je schopen sladit při cvičení pohyb s hudbou, provádí jednoduché pohybové vazby a hudebně pohybové cviky</p> <p>je schopen hodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit</p> <p>ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace</p> <p>prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným</p> <p>umí využívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti</p> <p>uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících</p>	<p>SPORTOVNÍ GYMNASTIKA:</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 • dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu • dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem • je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy • ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace • je schopen sladit při cvičení pohyb s hudbou, provádí jednoduché pohybové vazby a hudebně pohybové cviky • využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti 	<p>GYMNASTIKA:</p> <ul style="list-style-type: none"> * gymnastika: cvičení s náčiním, cvičení na náradí, akrobacie * speciální cvičení podle druhu oslabení * pořadová, koordinační cvičení * odborná terminologie

Tělesná výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 51
volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat		
dodržuje zásady jednání fair play, rozlišuje nesportovní jednání	SPORTOVNÍ HRY: Žák:	POHYBOVÉ HRY: * míčové hry - pravidla a herní činnosti jednotlivce (přehazovaná, volejbal, basketbal, kopaná, ringo), florbal, stolní tenis, badminton, netradiční hry * základy sebeobran
dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu	<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 připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem	<ul style="list-style-type: none"> • dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu 	
ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva	<ul style="list-style-type: none"> • dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem 	
umí uplatňovat zásady sportovního tréninku	<ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje zásady sportovního tréninku 	
uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících	<ul style="list-style-type: none"> • dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích 	
volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat	<ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících • využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti • ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva • dodržuje zásady jednání fair play, rozlišuje nesportovní jednání 	
dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybových činností a interpretovat je	PÉČE O ZDRAVÍ: Žák:	PÉČE O ZDRAVÍ: Zdraví
dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky	<ul style="list-style-type: none"> • objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit svoje zdraví 	* odpovědnost za zdraví své i druhých; péče o veřejné zdraví v ČR, zabezpečení v nemoci; práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu
dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací	<ul style="list-style-type: none"> • dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybových činností a interpretovat je 	* mimořádné události (živelní pohromy, havárie, krizové situace aj.)
objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak	<ul style="list-style-type: none"> • uvede zásady ekologického a bezpečného chování v přírodě a při různých formách turistiky 	* základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace)

Tělesná výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 51
aktivně chránit svoje zdraví	<ul style="list-style-type: none"> dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací 	První pomoc * poranění při hromadném zasažení obyvatel
uveče zásady ekologického a bezpečného chování v přírodě a při různých formách turistiky		
dovede se pohybovat v terénu	SPORTOVNĚ TURISTICKÝ KURZ Žák: <ul style="list-style-type: none"> prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat dovede se pohybovat v terénu 	TURISTIKA A POHYB V PŘÍRODĚ * turistika, hry v přírodě, základy táborectví * orientace v terénu, orientační běh
ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace		
prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným		
uveče zásady ekologického a bezpečného chování v přírodě a při různých formách turistiky		
volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat		

Tělesná výchova	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> Komunikační kompetence 	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu	ATLETIKA: Žák: <ul style="list-style-type: none"> prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu dovede připravit prostředky k plánovaným 	ATLETIKA: * běhy (rychlý, vytrvalý); starty; skoky do výšky a do dálky; hody a vrh koulí * zdokonalování techniky běhu, skoků a hodů * kontrolní měření * pravidla atletiky
dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem		
dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost		
prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným		
umí uplatňovat zásady sportovního tréninku		
uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících		

Tělesná výchova	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
<p>volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat</p>	<p>pohybovým činnostem</p> <ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje zásady sportovního tréninku • dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost 	
<p>vyhýbá se činnostem, které jsou kontraindikací zdravotního oslabení</p>	<ul style="list-style-type: none"> • dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích • ovládá pravidla atletiky 	
<p>dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu</p>	<p>GYMNASTIKA: Žák:</p>	<p>GYMNASTIKA A TANEC: * gymnastika - zdokonalování: cvičení s náčiním, cvičení na nářadí, akrobacie</p>
<p>dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem</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 	<p>* pohybové činnosti, cvičení s hudebním doprovodem</p>
<p>je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy</p>	<ul style="list-style-type: none"> • dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu 	<p>* dopomoc a záchrana při cvičení</p>
<p>je schopen sladit při cvičení pohyb s hudbou, provádí jednoduché pohybové vazby a hudebně pohybové cviky</p>	<ul style="list-style-type: none"> • dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem 	<p>* kontraindikované pohybové aktivity</p>
<p>je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit</p>	<ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje zásady sportovního tréninku 	<p>* regenerace a kompenzace, relaxace</p>
<p>ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace</p>	<ul style="list-style-type: none"> • je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy 	<p>* tance</p>
<p>prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace 	
<p>umí uplatňovat zásady sportovního tréninku</p>	<ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících 	
<p>uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících</p>	<ul style="list-style-type: none"> • provádí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem ke konkrétnímu druhu a stupni 	
<p>volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat</p>		
<p>vyhýbá se činnostem, které jsou kontraindikací zdravotního oslabení</p>		
<p>dodržuje zásady jednání fair play, rozlišuje</p>	<p>SPORTOVNÍ HRY:</p>	<p>POHYBOVÉ HRY:</p>

Tělesná výchova	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
nesportovní jednání	Žák:	* sportovní a pohybové hry
dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu	<ul style="list-style-type: none"> • prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným 	* zdokonalování techniky a taktiky vybraných sportovních her, netradiční hry
dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem	<ul style="list-style-type: none"> • volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízením, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat 	* rozhodování
je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit	<ul style="list-style-type: none"> • dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu 	* olympionismus
ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva	<ul style="list-style-type: none"> • dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem 	* motorické testy
prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným	<ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje zásady sportovního tréninku 	
umí uplatňovat zásady sportovního tréninku	<ul style="list-style-type: none"> • dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích 	
uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících	<ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících 	
volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízením, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat	<ul style="list-style-type: none"> • využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti 	
vyhýbá se činnostem, které jsou kontraindikací zdravotního oslabení	<ul style="list-style-type: none"> • ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva • dodržuje zásady jednání fair play, rozlišuje nespportovní jednání • provádí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem ke konkrétnímu druhu a stupni • je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit • vyhýbá se činnostem, které jsou kontraindikací zdravotního oslabení 	
dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí	PÉČE O ZDRAVÍ: Žák:	PÉČE O ZDRAVÍ: Zdraví
dovede v konkrétních informacích poskytovaných médií, vč. reklamy, rozpoznat způsoby ovlivňování a	<ul style="list-style-type: none"> • dovede v konkrétních informacích poskytovaných médií, vč. reklamy, rozpoznat způsoby ovlivňování a manipulace 	* partnerské vztahy; lidská sexualita * duševní zdraví a rozvoj osobnosti, sociální dovednosti

Tělesná výchova	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
manipulace	<ul style="list-style-type: none"> • popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel • dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí 	
popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel		

6.9 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 předmětu je, aby se pro žáka stal počítač běžným pracovním nástrojem, který pomáhá řešení úkolů souvisejících s vlastním studiem i s budoucí praxí. Žák zde ve vztahu k počítači bude vystupovat v roli uživatele.</p> <p>Charakteristika obsahu učiva: Předmět se vyučuje ve třech ročnících. Úkolem prvního ročníku je sjednotit rozdílné počáteční úrovně žáků a vybavit je dostatečnými znalosti a dovednostmi k tvorbě textových dokumentů, k vyhledávání a zpracování informací, k elektronické komunikaci a k základní obsluze technického vybavení počítače. Ve druhém ročníku je opět kladen důraz na zpracování informací formou tabulek, grafů a prezentací. Ve třetím ročníku je stěžejní naučit pracovat žáky s informacemi, jejich vyhledáváním, posouzením validity, prezentováním a sdílením v počítačové síti s ohledem na ochranu autorských práv.</p> <p>Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí: Výuka směřuje k tomu, aby žáci: - zhodnotili relevantnost a důvěryhodnost informačních zdrojů; - měli</p>

Název předmětu	Informační a komunikační technologie
	pozitivní vztah k využití prostředků ICT k práci; - preferovali ekonomicky a ekologicky výhodný spotřební materiál, hardware i software.
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"> Matematika
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<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>Personální a sociální kompetence: Personální kompetence - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly.</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-podle svých schopností a možností efektivně pracovat s osobním počítačem a jeho základním aplikačním programovým vybavením, efektivně pracovat s informacemi.</p>
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 v předmětu probíhá v souladu s klasifikačním řádem.

Informační a komunikační technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> Kompetence k řešení problémů Personální a sociální kompetence Matematické kompetence Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi 	

Informační a komunikační technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
chápe specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejich možností a pracuje s jejími prostředky	ZÁKLADY ICT: Žák:	ZÁKLADY ICT:
dodržuje zásady zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> * Výpočetní systém Hardware a Software * Přihlašování a odhlašování v systému a síti * Ochrana osobních údajů, autorská práva * Ochrana dat před zničením, počítačové viry
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	<ul style="list-style-type: none"> • Chápe specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejich možností a pracuje s jejími prostředky 	<ul style="list-style-type: none"> * Počítačové sítě, servery, uživatelské účty * Uložení dat, souborů a složek * Vytvoření složky
nastavuje uživatelské prostředí operačního systému	<ul style="list-style-type: none"> • Popíše hardware a software • Ukládá data 	<ul style="list-style-type: none"> * Přejmenování a mazání složky * Kopírování složek
orientuje se v běžném systému – chápe strukturu dat a možnosti jejich uložení, rozumí a orientuje se v systému adresářů, ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání), odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi	<ul style="list-style-type: none"> • Dodržuje zásady zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením • Orientuje se v běžném systému – chápe strukturu dat a možnosti jejich uložení, rozumí a orientuje se v systému adresářů, ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání), odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi 	
pracuje s nápovědou	<ul style="list-style-type: none"> • Využívá nápovědu 	
používá počítač a jeho periferie (obsluhuje je, detekuje chyby, vyměňuje spotřební materiál)	EXTERNÍ ZAŘÍZENÍ POČÍTAČE: Žák:	EXTERNÍ ZAŘÍZENÍ POČÍTAČE:
uvědomuje si analogie ve funkcích a ve způsobu ovládání různých aplikací	<ul style="list-style-type: none"> • Používá počítač a jeho periferie • Vysvětlí, co patří mezi vstupní a výstupní zařízení počítače • Objasní význam důležitých kláves • Vyjmenuje klávesové zkratky • Charakterizuje klávesové zkratky 	<ul style="list-style-type: none"> * Vstupní a výstupní zařízení * Monitor, myš * Tiskárny, modemy a skenery * Klávesnice * Klávesové zkratky * Význam důležitých kláves
komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření	KOMUNIKACE: Žák:	KOMUNIKACE:
ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace	<ul style="list-style-type: none"> • Komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření • Vyjádří vlastními slovy využití elektronické pošty • Vytvoří e-mailový účet 	<ul style="list-style-type: none"> * Využití elektronické pošty * Vytvoření e-mailového účtu * Psaní e-mailů * E-mail a počítačová pošta * Napsání, odeslání a odstranění zprávy

Informační a komunikační technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
	<ul style="list-style-type: none"> Napíše e-mail Komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření Používá komunikaci pomocí Google Classroom a její prostředky 	<ul style="list-style-type: none"> * Google Classroom a její prostředky
	ZÁKLADY PROGRAMOVÁNÍ: Žák: <ul style="list-style-type: none"> Se seznamuje s programem Vytváří základy pro programování robota Sestavuje a programuje svého robota 	ZÁKLADY PROGRAMOVÁNÍ: <ul style="list-style-type: none"> * Seznámí se s programovacím programem * Naučí se základní programovací dovednosti * Naprogramuje si svého robota
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Žák přijímá odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, trvale rozvíjí své znalosti a dovednosti v daném oboru.		
Informační a komunikační technologie		
Práce s počítačem, žák je schopen vyhledat a zpracovat dostupné informace, efektivně využívá výpočetní techniku v pracovním i osobním životě.		

Informační a komunikační technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> Kompetence k řešení problémů Personální a sociální kompetence Matematické kompetence Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi 	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
chápe specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejich možností a pracuje s jejími prostředky	INTERNET: Žák:	INTERNET:
orientuje se v získaných informacích, třídí je, vyhodnocuje, provádí jejich výběr	<ul style="list-style-type: none"> Získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet, ovládá jejich vyhledávání 	<ul style="list-style-type: none"> * Celosvětová síť Internet – historie * Fungování internetu – IP adresy, domény * WWW stránky * Hypertext
pracuje s nápovědou	<ul style="list-style-type: none"> Charakterizuje historii internetu 	<ul style="list-style-type: none"> * Informace – práce s informacemi * Internetový prohlížeč
správně interpretuje získané informace	<ul style="list-style-type: none"> Popíše www stránky 	<ul style="list-style-type: none"> * Informační zdroje
uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému	<ul style="list-style-type: none"> Chápe specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejich možností a pracuje s jejími prostředky 	<ul style="list-style-type: none"> * Vyhledávání informací na internetu

Informační a komunikační technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání	<ul style="list-style-type: none"> • Získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet, ovládá jejich vyhledávání 	<ul style="list-style-type: none"> * Facebook, kyberšikana
získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet, ovládá jejich vyhledávání	<ul style="list-style-type: none"> • Orientuje se v získaných informacích, třídí je, vyhodnocuje, provádí jejich výběr • Správně interpretuje získané informace 	
vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty	<p>TEXTOVÝ PROCESOR: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Píše text v textovém editoru • Orientuje se v nastavení kontroly pravopisu • Zformátuje písmo a odstavce • Vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty • Předvede práci se záhlavím a zápatím • Použije funkci pravítka • Použije funkci tabulátory • Vytváří jednoduché tabulky • Aplikuje vkládání objektů do textu • Vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty • Dodržuje typografická pravidla • Nastavuje formát písma a odstavce • Používá a upravuje formát stránky 	<p>TEXTOVÝ PROCESOR:</p> <ul style="list-style-type: none"> * Psaní textu * Kontrola pravopisu * Editace napsaného textu * Formátování textu – písmo, odstavec * Psaní textu a jeho úprava * Styly písma * Záhlaví a zápatí stránek * Pravítka * Tabulátory * Tvorba jednoduchých tabulek * Vkládání objektů do textu, komprese dat * Stínování a zvýraznění textu * Odrážky a číslování * Vkládání symbolů do dokumentů * Vodoznak * Formát stránky (orientace, velikost, okraje)
dodržuje zásady zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením	<p>TABULKOVÝ PROCESOR: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ovládá základní práce s tabulkovým procesorem (editace, vyhledávání, matematické operace, základní funkce, příprava pro tisk, tisk) 	<p>TABULKOVÝ PROCESOR:</p> <ul style="list-style-type: none"> * Možnosti využití tabulkového procesoru
ovládá základní práce s tabulkovým procesorem (editace, vyhledávání, matematické operace, základní funkce, příprava pro tisk, tisk)	<ul style="list-style-type: none"> • Používá běžné základní a aplikační programové vybavení 	<ul style="list-style-type: none"> * Popis prostředí Excelu * Základní operace s buňkami * Pohyby po buňkách * Buňka, základy vlastností buněk
používá běžné základní a aplikační programové vybavení	<ul style="list-style-type: none"> • Správně interpretuje získané informace 	<ul style="list-style-type: none"> * Automatické řady * Vzorce, tvorba vzorců
rozumí běžným i odborným graficky ztvárněným informacím (schémata, grafy apod.)	<ul style="list-style-type: none"> • Ovládá základní práce s tabulkovým procesorem (editace, vyhledávání, matematické operace, základní funkce, příprava pro tisk, tisk) 	<ul style="list-style-type: none"> * Grafy, tvorba grafů * Formát buněk
správně interpretuje získané informace		
vybírání a používání vhodného programového vybavení pro		

Informační a komunikační technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
řešení běžných konkrétních úkolů	<ul style="list-style-type: none"> • Tvoří a upravuje jednoduchý graf • Používá kalkulačtor k provádění aritmetických operací • Používá funkce v tabulkovém kalkulačtoru 	
zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich další využití		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Žák přijímá odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, trvale rozvíjí své znalosti a dovednosti v daném oboru.		
Informační a komunikační technologie		
Práce s počítačem, žák je schopen vyhledat a zpracovat dostupné informace, efektivně využívá výpočetní techniku v pracovním i osobním životě.		

Informační a komunikační technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> • Kompetence k řešení problémů • Personální a sociální kompetence • Matematické kompetence • Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi 	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
	SEMINÁŘ ZÁVĚREČNÉ PRÁCE: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • Opakuje základy textového programu • Vytvoří dokument pro svou práci • Vytváří Kapitoly a podkapitoly ve své závěrečné práci • Popisuje obrázky • Vkládá podle norem zdroje 	SEMINÁŘ ZÁVĚREČNÉ PRÁCE: * Opakuje základy Word * Vytváří úvodní stranu ZP * Připravuje si obsah * Vytváří kapitoly a podkapitoly * Popisuje obrázky * Zapisuje závěr a zdroje čerpání
používá běžné základní a aplikační programové vybavení	MS POWERPOINT: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • Dodržuje zásady návrhu správné prezentace • Prezentuje informace vhodným způsobem • Orientuje se v software pro práci s grafikou • Navrhne a vytvoří prezentaci 	MS POWERPOINT: * Ovládání programu, software pro práci s grafikou * Plánování účelu, formy a obsahu prezentace * Práce se snímky * Zásady tvorby prezentací * Ovládání programu a nápověda
pracuje s dalšími aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti	<ul style="list-style-type: none"> • Zná hlavní typy grafických formátů, na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje 	* Plánování účelu, formy a obsahu prezentace * Práce se snímky a textem * Tvorba prezentace
vybírání a používání vhodného programového vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů		
zná hlavní typy grafických formátů, na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje	<ul style="list-style-type: none"> • Uspořádá a upraví snímky 	

Informační a komunikační technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
	<ul style="list-style-type: none"> • Použije přechody a efekty • Připraví prezentaci 	<ul style="list-style-type: none"> * Formátování * Přechody a efekty
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Žák přijímá odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, trvale rozvíjí své znalosti a dovednosti v daném oboru.		
Informační a komunikační technologie		
Práce s počítačem, žák je schopen vyhledat a zpracovat dostupné informace, efektivně využívá výpočetní techniku v pracovním i osobním životě.		

6.10 Ubytovací služby

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

Název předmětu	Ubytovací služby
Oblast	
Charakteristika předmětu	<p>Obecné cíle: Poskytnout žákům informace o provozu ubytovacích zařízení, organizační strukturu ubytovacího zařízení a postupem při úklidu. V učivu jsou vysvětleny základní kategorie ubytovacích zařízení, jejich třídy a rozdíly mezi nimi, využívána je základní odborná terminologie. Žáci se seznamují s provozem ubytovacího zařízení, postupem při úklidu, pomůckami a čisticími prostředky.</p> <p>Směřování výuky v oblasti citů, postojů, 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</p> <p>Pojetí výuky:</p>

Název předmětu	Ubytovací služby
	Při osvojování výuky se vychází ze znalostí, které žáci získali v jiných předmětech – zejména v odborném výcviku. Žáci jsou vedeni k slušnému jednání s hosty, k poctivosti a ochotě.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Učivo je rozděleno do sedmi bloků, které se vyučují v prvním až třetím ročníku cyklicky. V druhém i třetím ročníku se vychází ze zkušeností žáků z předchozích let a také z odborného výcviku. Do výuky se zařazují metody RWCT a podporuje se skupinová práce žáků s textem.
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> • Ubytovací služby • Stravovací služby • Chování pracovníků ve službách
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>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 pracovnímu uplatnění: formulovat srozumitelně své myšlenky; – naslouchat pozorně druhým, tzn. vyjadřovat se přiměřeně tématu diskuse</p>
	<p>Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii: dodržovali osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností; – dodržovali předepsaný dress</p>

Název předmětu	Ubytovací služby
	<p>code daného zařízení</p> <p>Vykonávat práce spojené s provozem ubytovacího zařízení a poskytováním služeb hostům: jednali slušně a poctivě ve styku s hosty; – dbali na bezpečnost hostů; – obstarávali drobné pochůzky podle požadavku hosta, péči o domácí zvíře hosta apod.; – vykonávali jednoduché práce na recepci, např. vydávali a přebírali klíče od hostů, pomáhali se zavazadly; – používali vhodné čisticí prostředky a úklidové pomůcky; – uklízeli prostory v ubytovacím zařízení, pokoje a jejich příslušenství; – obsluhovali stroje a zařízení používané při úklidu za dodržení bezpečnostních zásad; – vykonávali drobnou údržbu inventáře a zařízení.</p> <p>Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci: osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví</p> <p>Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb: dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana).</p>
Způsob hodnocení žáků	Znalosti jsou průběžně prověřovány - písemně. Hodnocení je prováděno podle Klasifikačního řádu školy. Do hodnocení je zařazováno předávání zpětné vazby od učitele směrem k žákovi a zpětné vazby mezi žáky navzájem. Postupně se žák hodnotí formou sebereflexe a sebehodnocení. V pololetí a na konci školního roku je numerické hodnocení doplněno slovním hodnocením žáka v předmětu.

Ubytovací služby	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 • Kompetence k pracovnímu uplatnění • Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii • Vykonávat práce spojené s provozem ubytovacího zařízení a poskytováním služeb hostům • Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci • Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb 	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo

Ubytovací služby	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
	<p>KATEGORIE UBYTOVACÍCH ZAŘÍZENÍ:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy ubytovacích zařízení • rozlišuje ubytovací zařízení podle kvality poskytovaných služeb • vysvětlí význam ubytovacích zařízení 	<p>KATEGORIE UBYTOVACÍCH ZAŘÍZENÍ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Druhy ubytovacích zařízení a jejich charakteristika • Druhy ubytovacích zařízení podle kvality poskytovaných služeb
	<p>PROVOZ UBYTOVACÍHO ZAŘÍZENÍ:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • popíše jednotlivá odbytová střediska, které se v ubytovacím zařízení nacházejí • vyjmenuje jednotlivé činnosti ubytovacího zařízení • orientuje se v organizační struktuře ubytovacího zařízení podle třídy ubytovacího zařízení • vysvětlí obsah domovního řádu a ubytovacího řádu 	<p>PROVOZ UBYTOVACÍHO ZAŘÍZENÍ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organizační struktura ubytovacího zařízení • Domovní řád • Provozní a ubytovací řád
<p>charakterizuje úkoly a provoz úseku recepce</p> <p>vysvětlí úlohu pracovníků v úseku ubytování</p>	<p>PROVOZ RECEPCE:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí, kde je nevhodnější umístit recepci • charakterizuje úkoly a provoz úseku recepce • popíše postup přijetí hosta při jeho příjezdu do ubytovacího zařízení • popíše zásady pro vydávání a přebírání klíčů • vyjmenuje placené a neplacené služby, které jsou hostu poskytovány • popíše odhlášení hosta z pobytu v ubytovacím zařízení 	<p>PROVOZ RECEPCE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Technika ubytování hosta • Poskytované služby hostu
<p>vysvětlí úlohu pracovníků v úseku ubytování</p>	<p>HALOVÉ SLUŽBY:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje pracovníky halových služeb a jejich pracovní náplň • popíše scénář pro příjezd a odjezd hosta • popíše postup přepravy a zabezpečení zavazadel hosta 	<p>HALOVÉ SLUŽBY:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pracovníci halových služeb • Scénář pro příjezd hostů
	<p>HOTELOVÝ POKOJ:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje druhy ubytovacích jednotek a vysvětlí 	<p>HOTELOVÝ POKOJ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Druhy ubytovacích jednotek • Zařízení hotelového pokoje

Ubytovací služby	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
	rozdíl mezi nimi <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje zařízení hotelového pokoje podle úrovně poskytovaných služeb • navrhne vhodné rozestavění nábytku v hotelovém pokoji 	<ul style="list-style-type: none"> • Vhodné rozestavění nábytku v ubytovací jednotce
charakterizuje způsob ošetřování prostor a vybavení ubytovacího zařízení uvede vlastnosti jednotlivých čisticích prostředků a způsob jejich využití vysvětlí správné dávkování úklidových, čisticích nebo pracích prostředků	ÚKLID UBYTOVACÍHO ZAŘÍZENÍ: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • pro úklid navrhne čisticí prostředky a pomůcky pro daný úkon • uvede vlastnosti jednotlivých čisticích prostředků a způsob jejich využití • uvede přednosti a rizika čisticích prostředků s ohledem na zdraví a životní prostředí • popíše postup úklidu pokoje po odjezdu hosta • popíše postup úklidu pokoje, ve kterém host zůstává • navrhne plán generálního úklidu a roční plán úklidu ubytovacího zařízení 	ÚKLID UBYTOVACÍHO ZAŘÍZENÍ: <ul style="list-style-type: none"> • Úsek hotelové hospodyně • Druhy úklidu hotelového pokoje • Čisticí prostředky používané při úklidu hotelového pokoje • Úklid pokoje po odjezdu hosta • Úklid pokoje, ve kterém host zůstává • Generální úklid pokojů a ostatních prostor ubytovacího zařízení • Roční plán úklidu v ubytovacím zařízení
popíše způsob obsluhy, ošetření a běžnou údržbu stroje po ukončení provozu	STROJE A ZAŘÍZENÍ: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje zařízení používané při úklidu v ubytovacím zařízení • volí vhodný stroj nebo zařízení (vysavače, mycí a lešticí stroje), popíše postup při zadané práci • operaci se strojem a zařízením provede v souladu se zásadami bezpečnosti práce • popíše vhodné využití jednotlivých zařízení • vysvětlí správné dávkování úklidových, čisticích nebo pracích prostředků 	STROJE A ZAŘÍZENÍ: <ul style="list-style-type: none"> • Stroje a zařízení vhodné pro úklid hotelového pokoje • Stroje a zařízení vhodné pro úklid hotelové haly a ostatních prostor hotelu.
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
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 svět práce		
- vést žáka k osobní odpovědnosti za vlastní život		

Ubytovací služby	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
	- 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	
	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	
	Informační a komunikační technologie	
	- schopnost používat prostředky výpočetní techniky	

Ubytovací služby	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 • Kompetence k pracovnímu uplatnění • Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii • Vykonávat práce spojené s provozem ubytovacího zařízení a poskytováním služeb hostům • Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci • Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb 	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
	KATEGORIE UBYTOVACÍCH ZAŘÍZENÍ: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy ubytovacích zařízení • rozlišuje ubytovací zařízení podle kvality poskytovaných služeb • vysvětlí význam ubytovacích zařízení 	KATEGORIE UBYTOVACÍCH ZAŘÍZENÍ: <ul style="list-style-type: none"> • Druhy ubytovacích zařízení a jejich charakteristika • Druhy ubytovacích zařízení podle kvality poskytovaných služeb
	PROVOZ UBYTOVACÍHO ZAŘÍZENÍ: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • popíše jednotlivá odbytová střediska, které se v ubytovacím zařízení nacházejí • vyjmenuje jednotlivé činnosti ubytovacího zařízení • orientuje se v organizační struktuře ubytovacího 	PROVOZ UBYTOVACÍHO ZAŘÍZENÍ: <ul style="list-style-type: none"> • Organizační struktura ubytovacího zařízení • Domovní řád • Provozní a ubytovací řád

Ubytovací služby	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
	zařízení podle třídy ubytovacího zařízení • vysvětlí obsah domovního řádu a ubytovacího řádu	
charakterizuje části výrobního střediska, druhy vybavení a jeho použití	PROVOZ RECEPCE: Žák:	PROVOZ RECEPCE: • Technika ubytování hosta • Poskytované služby hostu
vysvětlí úlohu pracovníků v úseku ubytování	<ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí, kde je nevhodnější umístit recepci • charakterizuje úkoly a provoz úseku recepce • popíše postup přijetí hosta při jeho příjezdu do ubytovacího zařízení • popíše zásady pro vydávání a přebírání klíčů • vyjmenuje placené a neplacené služby, které jsou hostu poskytovány • popíše odhlášení hosta z pobytu v ubytovacím zařízení 	
vysvětlí úlohu pracovníků v úseku ubytování	HALOVÉ SLUŽBY: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje pracovníky halových služeb a jejich pracovní náplň • popíše scénář pro příjezd a odjezd hosta • popíše postup přepravy a zabezpečení zavazadel hosta 	HALOVÉ SLUŽBY: • Pracovníci halových služeb • Scénář pro příjezd hostů
	HOTELOVÝ POKOJ: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje druhy ubytovacích jednotek a vysvětlí rozdíl mezi nimi • vyjmenuje zařízení hotelového pokoje podle úrovně poskytovaných služeb • navrhne vhodné rozestavení nábytku v hotelovém pokoji 	HOTELOVÝ POKOJ: • Druhy ubytovacích jednotek • Zařízení hotelového pokoje • Vhodné rozestavení nábytku v ubytovací jednotce
charakterizuje části výrobního střediska, druhy vybavení a jeho použití	ÚKLID UBYTOVACÍHO ZAŘÍZENÍ: Žák:	ÚKLID UBYTOVACÍHO ZAŘÍZENÍ:
uvede vlastnosti jednotlivých čisticích prostředků a způsob jejich využití	<ul style="list-style-type: none"> • pro úklid navrhne čisticí prostředky a pomůcky pro daný úkon 	<ul style="list-style-type: none"> • Úsek hotelové hospodyně • Druhy úklidu hotelového pokoje • Čisticí prostředky používané při úklidu hotelového pokoje
vysvětlí správné dávkování úklidových, čisticích nebo pracích prostředků	<ul style="list-style-type: none"> • uvede vlastnosti jednotlivých čisticích prostředků a způsob jejich využití • uvede přednosti a rizika čisticích prostředků s ohledem na zdraví a životní prostředí 	<ul style="list-style-type: none"> • Úklid pokoje po odjezdu hosta • Úklid pokoje, ve kterém host zůstává • Generální úklid pokojů a ostatních prostor

Ubytovací služby	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
	<ul style="list-style-type: none"> • popíše postup úklidu pokoje po odjezdu hosta • popíše postup úklidu pokoje, ve kterém host zůstává • navrhne plán generálního úklidu a roční plán úklidu ubytovacího zařízení 	ubytovacího zařízení <ul style="list-style-type: none"> • Roční plán úklidu v ubytovacím zařízení
popíše způsob obsluhy, ošetření a běžnou údržbu stroje po ukončení provozu	STROJE A ZAŘÍZENÍ: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje zařízení používané při úklidu v ubytovacím zařízení • volí vhodný stroj nebo zařízení (vysavače, mycí a leštící stroje), popíše postup při zadané práci • operaci se strojem a zařízením provede v souladu se zásadami bezpečnosti práce • popíše vhodné využití jednotlivých zařízení • vysvětlí správné dávkování úklidových, čisticích nebo pracích prostředků 	STROJE A ZAŘÍZENÍ: <ul style="list-style-type: none"> • Stroje a zařízení vhodné pro úklid hotelového pokoje • Stroje a zařízení vhodné pro úklid hotelové haly a ostatních prostor hotelu.
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
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		
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		
Informační a komunikační technologie		
- schopnost používat prostředky výpočetní techniky		

Ubytovací služby	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> • Kompetence k učení • Kompetence k řešení problémů 	

Ubytovací služby	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
	<ul style="list-style-type: none"> • Komunikativní kompetence • Kompetence k pracovnímu uplatnění • Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii • Vykonávat práce spojené s provozem ubytovacího zařízení a poskytováním služeb hostům • Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci • Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb 	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
	KATEGORIE UBYTOVACÍCH ZAŘÍZENÍ: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy ubytovacích zařízení • rozlišuje ubytovací zařízení podle kvality poskytovaných služeb • vysvětlí význam ubytovacích zařízení 	KATEGORIE UBYTOVACÍCH ZAŘÍZENÍ: <ul style="list-style-type: none"> • Druhy ubytovacích zařízení a jejich charakteristika • Druhy ubytovacích zařízení podle kvality poskytovaných služeb
	PROVOZ UBYTOVACÍHO ZAŘÍZENÍ: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • popíše jednotlivá odbytová střediska, které se v ubytovacím zařízení nacházejí • vyjmenuje jednotlivé činnosti ubytovacího zařízení • orientuje se v organizační struktuře ubytovacího zařízení podle třídy ubytovacího zařízení • vysvětlí obsah domovního řádu a ubytovacího řádu 	PROVOZ UBYTOVACÍHO ZAŘÍZENÍ: <ul style="list-style-type: none"> • Organizační struktura ubytovacího zařízení • Domovní řád • Provozní a ubytovací řád
charakterizuje úkoly a provoz úseku recepce vysvětlí úlohu pracovníků v úseku ubytování	PROVOZ RECEPCE: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí, kde je nevhodnější umístit recepci • charakterizuje úkoly a provoz úseku recepce • popíše postup přijetí hosta při jeho příjezdu do ubytovacího zařízení • popíše zásady pro vydávání a přebírání klíčů • vyjmenuje placené a neplacené služby, které jsou hostu poskytovány • popíše odhlášení hosta z pobytu v ubytovacím zařízení 	PROVOZ RECEPCE: <ul style="list-style-type: none"> • Technika ubytování hosta • Poskytované služby hostu
vysvětlí úlohu pracovníků v úseku ubytování	HALOVÉ SLUŽBY:	HALOVÉ SLUŽBY:

Ubytovací služby	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
	<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje pracovníky halových služeb a jejich pracovní náplň • popíše scénář pro příjezd a odjezd hosta • popíše postup přepravy a zabezpečení zavazadel hosta 	<ul style="list-style-type: none"> • Pracovníci halových služeb • Scénář pro příjezd hostů
	<p>HOTELOVÝ POKOJ:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje druhy ubytovacích jednotek a vysvětlí rozdíl mezi nimi • vyjmenuje zařízení hotelového pokoje podle úrovně poskytovaných služeb • navrhne vhodné rozestavení nábytku v hotelovém pokoji 	<p>HOTELOVÝ POKOJ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Druhy ubytovacích jednotek • Zařízení hotelového pokoje • Vhodné rozestavení nábytku v ubytovací jednotce
<p>charakterizuje způsob ošetřování prostor a vybavení ubytovacího zařízení</p> <p>uvede vlastnosti jednotlivých čisticích prostředků a způsob jejich využití</p>	<p>ÚKLID UBYTOVACÍHO ZAŘÍZENÍ:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pro úklid navrhne čisticí prostředky a pomůcky pro daný úkon • uvede vlastnosti jednotlivých čisticích prostředků a způsob jejich využití • uvede přednosti a rizika čisticích prostředků s ohledem na zdraví a životní prostředí • popíše postup úklidu pokoje po odjezdu hosta • popíše postup úklidu pokoje, ve kterém host zůstává • navrhne plán generálního úklidu a roční plán úklidu ubytovacího zařízení 	<p>ÚKLID UBYTOVACÍHO ZAŘÍZENÍ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Úsek hotelové hospodyně • Druhy úklidu hotelového pokoje • Čisticí prostředky používané při úklidu hotelového pokoje • Úklid pokoje po odjezdu hosta • Úklid pokoje, ve kterém host zůstává • Generální úklid pokojů a ostatních prostor ubytovacího zařízení • Roční plán úklidu v ubytovacím zařízení
<p>charakterizuje způsob ošetřování prostor a vybavení ubytovacího zařízení</p> <p>popíše způsob obsluhy, ošetření a běžnou údržbu stroje po ukončení provozu</p>	<p>STROJE A ZAŘÍZENÍ:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje zařízení používané při úklidu v ubytovacím zařízení • volí vhodný stroj nebo zařízení (vysavače, mycí a lešticí stroje), popíše postup při zadané práci • operaci se strojem a zařízením provede v souladu se zásadami bezpečnosti práce • popíše vhodné využití jednotlivých zařízení 	<p>STROJE A ZAŘÍZENÍ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stroje a zařízení vhodné pro úklid hotelového pokoje • Stroje a zařízení vhodné pro úklid hotelové haly a ostatních prostor hotelu.

Ubytovací služby	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
	<ul style="list-style-type: none"> vysvětlí správné dávkování úklidových, čisticích nebo pracích prostředků 	
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
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 		
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 		
Informační a komunikační technologie		
- schopnost používat prostředky výpočetní techniky		

6.11 Technologie

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
2	2	3	7
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Technologie
Oblast	Odborné vzdělávání
Charakteristika předmětu	<p>Obecný cíl vyučovacího předmětu: Cílem předmětu je poskytnout žákům základní poznatky, vědomosti a jejich osvojení v oblasti přípravy,</p>

Název předmětu	Technologie
	<p>úpravy a zpracování surovin a potravin při vlastní výrobě pokrmů. Seznamují se s klasickými i moderními technologickými postupy přípravy pokrmů teplé a studené kuchyně. Žáci jsou vedeni k uplatňování zásad racionální výživy, ke sledování trendů v gastronomii, k osvojování a upevňování zásad přípravy pokrmů a jejich expedici, provádějí přepočty surovinových norem.</p> <p>Charakteristika učiva: Do předmětu technologie je zařazeno učivo o hygienických a bezpečnostních předpisech, které souvisí se zpracováním surovin a jejich uváděním do praxe. Žáci jsou seznámeni s předběžnou úpravou potravin a základními technologickými úpravami. Důraz je kladen zejména na osvojování postupů přípravy pokrmů, jejich úpravu pro servírování, hospodárné využití potravin v kuchyni.</p> <p>Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci: - měli základní vědomosti o technologické využitelnosti, způsobech opracování a technologickém zpracování potravin a konvence; - znali technologické postupy; - znali a uměli uplatňovat gastronomická pravidla při sestavování výrobního programu, jídelních lístků v souladu s požadavky na správnou výživu; - získali povědomí o ekologickém chování v rámci své profese.</p> <p>Pojetí výuky: Žáci si osvojují vědomosti a poznatky formou výkladu učitele s návazností na předchozí znalosti, řízeným rozhovorem, samostatným řešením úkolů a skupinovou prací a metodami RWCT. Při výuce se používají různé soubory receptur, odborné kuchařské knihy a časopisy, ze kterých se žáci učí vyhledávat a srovnávat informace. Výuka je vhodně doplněna názorným vyučováním pomocí didaktické techniky.</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>Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)</p>	<p>Obsah vyučovacího předmětu vychází z obsahového okruhu RVP - Stravovací služby. Učivo je rozvrženo do tematických celků -základy technologie přípravy a technologické postupy polévek, omáček, příloh a bezmasých pokrmů, tradičních pokrmů z různých druhů mas (jateční, ryby, drůbež, zvěřina, pokrmy z mletých mas), pokrmů studené kuchyně, moučníků, dietních a cizích kuchyní.</p>
<p>Integrace předmětů</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Stravovací služby • Chování pracovníků ve službách
<p>Mezipředmětové vztahy</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Odborný výcvik

Název předmětu	Technologie
	<ul style="list-style-type: none"> • Potraviny a výživa • Hospodářské výpočty
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k učení: žáci jsou vedeni k tomu mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání, efektivně využívali 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, souhrnného písemného zkoušení, vypracováním domácích úkolů. Hodnocení se provádí numericky a slovně.

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 68
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> • Kompetence k učení 	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
	ÚVOD DO PŘEDMĚTU: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • objasní význam technologie • vysvětlí hlavní zásady hospodářských výpočtů • seznámí se s hygienickými a bezpečnostními předpisy • používá kuchařské názvosloví 	ÚVOD DO PŘEDMĚTU: * význam technologie * odborná kuchařská literatura * kuchařské názvosloví * osobní hygiena, BOZP
	PŘEDBĚŽNÁ ÚPRAVA POTRAVIN: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • seznamuje se s předběžnou úpravou potravin rostlinného a živočišného původu * kořenění potravin • vypočítá aritmetický průměr • počítá zmechanizovanými početními úkony • vypočítá aritmetický průměr • počítá zmechanizovanými početními úkony 	PŘEDBĚŽNÁ ÚPRAVA POTRAVIN: * předběžná úprava potravin rostlinného původu * předběžná úprava potravin živočišného původu * kořenění potravin
	ZÁKLADNÍ TECHNOLOGICKÉ ÚPRAVY: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • popíše základní tepelné úpravy potravin • popíše vlastními slovy úpravu potravin zastudena a 	ZÁKLADNÍ TECHNOLOGICKÉ ÚPRAVY: * úprava potravin za studena a zasyrova * základní tepelné úpravy: vaření, dušení, pečení, smažení

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 68
	zasyrova <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí pojmy vaření a dušení • vysvětlí pojmy pečení a smažení • vysvětlí pojmy spařování a zapékání 	* další tepelné úpravy: spařování, zadělávání, zapékání
opracovává a upravuje suroviny	POLÉVKY: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • popisuje druhy a přípravu polévek • rozdělí polévky • vysvětlí význam polévek • charakterizuje jednotlivé druhy polévek • objasní zjemňování a dochucování polévek 	POLÉVKY: * význam a rozdělení polévek * bílé polévky * druhy vývarů * zavářky a vločky do polévek * přesnídávkové a zdravotní polévky * zjemňování a dochucování
připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu	PŘÍLOHY A DOPLŇKY K HLAVNÍM POKRMŮM: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí přípravu jednotlivých příloh a doplňků k pokrmům • vysvětlí význam a podávání příloh • vysvětlí rozdělení omáček • popíše přípravu vybraných druhů omáček 	PŘÍLOHY A DOPLŇKY K HLAVNÍM POKRMŮM: * význam a podávání příloh * přílohy z brambor, mouky a obilovin, těstovin, zeleniny a luštěnin * doplňky k pokrmům * jednoduché saláty * kompoty * rozdělení omáček * základní teplé omáčky
	POKRMY Z HOVĚZÍHO MASA: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • rozdělí pokrmy z hovězího masa • popíše použití jednotlivých částí hovězího masa • charakterizuje úpravu hovězího masa vařením, dušením a pečením • popíše úpravu hovězích vnitřností 	POKRMY Z HOVĚZÍHO MASA: * rozdělení pokrmů * použití jednotlivých částí * úprava vařením, dušením a pečením * úprava hovězích vnitřností (drobů)
	POKRMY Z VEPŘOVÉHO MASA: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • rozdělí pokrmy z vepřového masa • charakterizuje úpravu vepřového masa vařením, dušením, pečením a smažením • popíše úpravu uzeného masa • vyjmenuje výrobky vepřových hodů 	POKRMY Z VEPŘOVÉHO MASA: * rozdělení pokrmů * použití jednotlivých částí * úprava vařením, dušením, pečením a smažením * úprava uzeného masa * vepřové hody * úprava vepřových vnitřností (drobů)

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 68
	<ul style="list-style-type: none"> • popíše úpravu vepřových vnitřností 	
<p>volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů</p>	<p>POKRMY Z RYB: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozdělí pokrmy z ryb • popíše úpravy rybího masa 	<p>POKRMY Z RYB: * rozdělení * úprava vařením, dušením, pečením a smažením * příprava sladkovodních a mořských ryb v kuchyni</p>
	<p>POKRMY Z DRŮBEŽE: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozdělí pokrmy z drůbeže 	<p>POKRMY Z DRŮBEŽE: * rozdělení pokrmů * úprava vařením, zaděláváním, dušením, pečením a smažením * úprava drůbků</p>
	<p>POKRMY Z MLETÉHO MASA: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí přípravu mletých mas • charakterizuje jednotlivé tepelné úpravy mletých mas 	<p>POKRMY Z MLETÉHO MASA: * úprava a druhy pokrmů * směsi z mletého masa</p>
	<p>POKRMY NA OBJEDNÁVKU: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí přípravu • charakterizuje • určí vhodné přílohy 	<p>POKRMY NA OBJEDNÁVKU: * charakteristika pokrmů na objednávku * technologické úpravy pokrmů na objednávku * dokončovací práce - estetická úprava a expedice pokrmů</p>
<p>připravuje jednoduché moučníky</p>	<p>MOUČNÍKY A MOUČNÉ POKRMY: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • popíše přípravu jednoduchých moučníků • charakterizuje a rozdělí moučníky • popíše přípravu kaše • vysvětlí přípravu nákypů • vyjmenuje druhy těst • určí vhodné náplně 	<p>MOUČNÍKY A MOUČNÉ POKRMY: * význam a rozdělení * kaše * nákypy * druhy těst * náplně</p>
<p>připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu</p>	<p>BEZMASÉ POKRMY: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje druhy bezmasých pokrmů • popíše přípravu vybraných bezmasých pokrmů • objasní význam bezmasých pokrmů 	<p>BEZMASÉ POKRMY: * význam bezmasých pokrmů * pokrmy z brambor * těstovin, rýže, krup, zeleniny a hub * pokrmy z luštěnin * pokrmy ze sýrů a tvarohu</p>

Technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 68
		* pokrmy z vajec
	POKRMY STUDENÉ KUCHYNĚ: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • rozdělí pokrmy studené kuchyně 	POKRMY STUDENÉ KUCHYNĚ: * význam a druhy výrobků studené kuchyně * hygienické předpisy * úprava marinád, majonéz * úprava plněných a obložených vajec * příprava pochoutkových másel * obložené mísy a chlebičky, kanapky, jednohubky * plněná zelenina a ovoce
	PŘEDKRMY: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • rozdělí předkrmy • objasní zařazení předkrmů do menu • popíše přípravu studených předkrmů • vysvětlí přípravu teplých předkrmů 	PŘEDKRMY: * rozdělení předkrmů * podávání předkrmů * studené předkrmy a jejich úprava * teplé předkrmy a jejich úprava
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		
Člověk a svět práce: žáci jsou vedeni k tomu, aby se dokázali úspěšně prosadit na trhu práce i v životě, ztotožnili se s myšlenkou potřeby vzdělávání a celoživotního vzdělávání a byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu.		
Informační a komunikační technologie		
Informační a komunikační technologie: žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně je využívali při učení i výkonu povolání.		
Občan v demokratické společnosti		
Občanské kompetence: žáci jsou vedeni k tomu, aby dovedli jednat s lidmi a hledali kompromisní řešení problémů.		
Člověk a životní prostředí		
Člověk a životní prostředí: žáci jsou vedeni k tomu, aby pochopili souvislosti mezi kvalitou životního prostředí a lidskými aktivitami, dbali na ochranu veřejného zdraví a životního prostředí v rámci své profese.		

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 68
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> • Kompetence k učení 	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 68
	<p>ÚVOD DO PŘEDMĚTU:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • používá odbornou literaturu a kuchařské normy • vysvětlí kuchařské názvosloví • vysvětlí hygienické a bezpečnostní předpisy 	<p>ÚVOD DO PŘEDMĚTU:</p> <ul style="list-style-type: none"> * význam technologie * odborná kuchařská literatura * kuchařské názvosloví * skladování potravin * osobní hygiena, BOZP
	<p>PŘEDBĚŽNÁ ÚPRAVA POTRAVIN:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje předběžnou úpravu potravin • vyjmenuje způsoby předběžné úpravy potravin rostlinného původu • popíše předběžnou úpravu potravin živočišného původu • vysvětlí kořenění potravin 	<p>PŘEDBĚŽNÁ ÚPRAVA POTRAVIN:</p> <ul style="list-style-type: none"> * předběžná úprava potravin rostlinného původu * předběžná úprava potravin živočišného původu * kořenění potravin
	<p>ZÁKLADNÍ TECHNOLOGICKÉ ÚPRAVY:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí pojmy vaření a dušení • vysvětlí pojmy pečení a smažení • vysvětlí pojmy spařování a zapékání 	<p>ZÁKLADNÍ TECHNOLOGICKÉ ÚPRAVY:</p> <ul style="list-style-type: none"> * úprava potravin za studena a zasyrova * základní tepelné úpravy: vaření, dušení, pečení, smažení * další tepelné úpravy: spařování, zadělávání, zapékání
<p>opracovává a upravuje suroviny</p>	<p>POLÉVKY:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje druhy vývarů • vyjmenuje zavářky do polévek • vyjmenuje vložky do polévek • charakterizuje bílé polévky • vysvětlí význam přesnídávkových polévek 	<p>POLÉVKY:</p> <ul style="list-style-type: none"> * význam a rozdělení polévek * bílé polévky * druhy vývarů * zavářky a vložky do polévek * přesnídávkové a zdravotní polévky * zjemňování a dochucování
<p>volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů</p>	<p>PŘÍLOHY A DOPLŇKY K HLAVNÍM POKRMŮM:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • popíše přílohy z brambor, obilovin, zeleniny a luštěnin • vyjmenuje doplňky k pokrmům • popíše přípravu jednoduchých salátů • uvede příklady kompotů • nanormuje přílohy a omáčky 	<p>PŘÍLOHY A DOPLŇKY K HLAVNÍM POKRMŮM:</p> <ul style="list-style-type: none"> * význam a podávání příloh * přílohy z brambor, mouky a obilovin, těstovin, zeleniny a luštěnin * doplňky k pokrmům * jednoduché saláty * kompoty * rozdělení omáček

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 68
		* základní teplé omáčky
	POKRMY Z HOVĚZÍHO MASA: Žák: <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí úpravu hovězího masa vařením, dušením a pečením popíše použití jednotlivých částí hovězího masa uvede úpravu vybraných vnitřností 	POKRMY Z HOVĚZÍHO MASA: * rozdělení pokrmů * použití jednotlivých částí * úprava vařením, dušením a pečením * úprava hovězích vnitřností (drobů)
	POKRMY Z VEPŘOVÉHO MASA: Žák: <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí úpravu vepřového masa vařením, dušením, pečením a smažením popíše výrobky vepřových hodů vysvětlí úpravu uzeného masa 	POKRMY Z VEPŘOVÉHO MASA: * rozdělení pokrmů * použití jednotlivých částí * úprava vařením, dušením, pečením a smažením * úprava uzeného masa * vepřové hody * úprava vepřových vnitřností (drobů)
připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu	POKRMY Z RYB: Žák: <ul style="list-style-type: none"> objasní úpravy ryb vařením, dušením, pečením a smažením 	POKRMY Z RYB: * rozdělení * úprava vařením, dušením, pečením a smažením * příprava sladkovodních a mořských ryb v kuchyni
	POKRMY Z DRŮBEŽE: Žák: <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí úpravy drůbeže vařením a zaděláváním vysvětlí úpravy drůbeže dušením, pečením a smažením 	POKRMY Z DRŮBEŽE: * rozdělení pokrmů * úprava vařením, zaděláváním, dušením, pečením a smažením * úprava drůbků
	POKRMY Z MLETÉHO MASA: Žák: <ul style="list-style-type: none"> vyjmenuje suroviny pro přípravu mletého masa – směsi popíše tepelné úpravy 	POKRMY Z MLETÉHO MASA: * úprava a druhy pokrmů * směsi z mletého masa * úprava a druhy pokrmů
	POKRMY NA OBJEDNÁVKU: Žák: <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí pojem pokrm na objednávku vysvětlí úpravu pokrmů na objednávku pečením a smažením 	POKRMY NA OBJEDNÁVKU: * charakteristika pokrmů na objednávku * technologické úpravy pokrmů * dokončovací práce - estetická úprava a expedice pokrmů
připravuje jednoduché moučníky	MOUČNÍKY A MOUČNÉ POKRMY:	MOUČNÍKY A MOUČNÉ POKRMY:

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 68
	<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje piškotové těsto • charakterizuje kynuté a bramborové těsto • vysvětlí rozdíl mezi moučником a moučným pokrmem 	<ul style="list-style-type: none"> * význam a rozdělení * kaše * nákypy * druhy těst * náplně * druhy těst * náplně
	<p>BEZMASÉ POKRMY:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje bezmasé pokrmy z obilovin • vyjmenuje bezmasé pokrmy z luštěnin • vyjmenuje bezmasé pokrmy ze zeleniny • vyjmenuje bezmasé pokrmy z hub 	<p>BEZMASÉ POKRMY:</p> <ul style="list-style-type: none"> * význam bezmasých pokrmů * pokrmy z brambor * těstovin, rýže, krup, zeleniny a hub * pokrmy z luštěnin * pokrmy ze sýrů a tvarohu * pokrmy z vajec
<p>dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních</p>	<p>POKRMY STUDENÉ KUCHYNĚ:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí úpravu obložených mís, chlebíčků a chuťovek • popíše přípravu plněných a obložených vajec 	<p>POKRMY STUDENÉ KUCHYNĚ:</p> <ul style="list-style-type: none"> * význam a druhy výrobků studené kuchyně * hygienické předpisy * úprava marinád, majonéz * úprava plněných a obložených vajec * *úprava pochoutkových másel * obložené mísy a chlebíčky, kanapky, jednohubky * plněná zelenina a ovoce
	<p>PŘEDKRMY:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • popíše přípravu studených předkrmů • uvede příklady teplých předkrmů 	<p>PŘEDKRMY:</p> <ul style="list-style-type: none"> * rozdělení předkrmů * studené předkrmy a jejich úprava * teplé předkrmy a jejich úprava
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		
Člověk a svět práce: žáci jsou vedeni k tomu, aby se dokázali úspěšně prosadit na trhu práce i v životě, ztotožnili se s myšlenkou potřeby vzdělávání a celoživotního vzdělávání a byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu.		
Informační a komunikační technologie		
Informační a komunikační technologie: žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně je využívali při učení i výkonu povolání.		

Technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 68
Občan v demokratické společnosti		
Občanské kompetence: žáci jsou vedeni k tomu, aby dovedli jednat s lidmi a hledali kompromisní řešení problémů.		
Člověk a životní prostředí		
Člověk a životní prostředí: žáci jsou vedeni k tomu, aby pochopili souvislosti mezi kvalitou životního prostředí a lidskými aktivitami, dbali na ochranu veřejného zdraví a životního prostředí v rámci své profese.		

Technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 96
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> Kompetence k učení 	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
	ÚVOD DO PŘEDMĚTU: Žák: <ul style="list-style-type: none"> uvede příklady osobní hygieny a BOZP 	ÚVOD DO PŘEDMĚTU: * význam technologie * odborná kuchařská literatura * kuchařské názvosloví * osobní hygiena, BOZP
vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin	PŘEDBĚŽNÁ ÚPRAVA POTRAVIN: Žák: <ul style="list-style-type: none"> ovládá způsoby předběžné úpravy potravin určí vhodné druhy koření pro vybrané pokrmy 	PŘEDBĚŽNÁ ÚPRAVA POTRAVIN: * předběžná úprava potravin rostlinného původu * předběžná úprava potravin živočišného původu * koření potravin
	ZÁKLADNÍ TECHNOLOGICKÉ ÚPRAVY: Žák: <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí pojmy vaření a dušení vysvětlí pojmy pečení a smažení vysvětlí pojmy spařování a zapékání 	ZÁKLADNÍ TECHNOLOGICKÉ ÚPRAVY: * úprava potravin za studena a zasyrova * základní tepelné úpravy: vaření, dušení, pečení, smažení * další tepelné úpravy: spařování, zadělávání, zapékání
připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu	POLÉVKY: Žák: <ul style="list-style-type: none"> vyjmenuje bílé polévky vyjmenuje zdravotní polévky uvede, čím zjemňujeme a dochucujeme polévky 	POLÉVKY: * význam a rozdělení polévek * bílé polévky * druhy vývarů * zavařky a vločky do polévek * přesnídávkové a zdravotní polévky * zjemňování a dochucování
volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů	PŘÍLOHY A DOPLŇKY K HLAVNÍM POKRMŮM: Žák:	PŘÍLOHY A DOPLŇKY K HLAVNÍM POKRMŮM: * význam a podávání příloh

Technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 96
	<ul style="list-style-type: none"> • rozdělí omáčky • vyjmenuje základní omáčky teplé 	<ul style="list-style-type: none"> * přílohy z brambor, mouky a obilovin, těstovin, zeleniny a luštěnin * doplňky k pokrmům * jednoduché saláty * kompoty * rozdělení omáček * základní teplé omáčky
připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu	<p>POKRMY Z HOVĚZÍHO MASA:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje hovězí vnitřnosti - droby • popíše použití jednotlivých částí hovězího masa • určí vhodné tepelné úpravy u vybraných druhů pokrmů 	<p>POKRMY Z HOVĚZÍHO MASA:</p> <ul style="list-style-type: none"> * rozdělení pokrmů * použití jednotlivých částí * úprava vařením, dušením a pečením * úprava hovězích vnitřností (drobů)
	<p>POKRMY Z VEPŘOVÉHO MASA:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • popíše použití jednotlivých částí vepřového masa • uvede možnosti použití vepřových drobů 	<p>POKRMY Z VEPŘOVÉHO MASA:</p> <ul style="list-style-type: none"> * rozdělení pokrmů * použití jednotlivých částí * úprava vařením, dušením, pečením a smažením * úprava uzeného masa * vepřové hody * úprava vepřových vnitřností (drobů)
volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů	<p>POKRMY Z RYB:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • uvede příklady nejčastěji připravovaných sladkovodních a mořských ryb v kuchyni 	<p>POKRMY Z RYB:</p> <ul style="list-style-type: none"> * rozdělení * přepočty surovinových norem u pokrmů z ryb * úprava vařením, dušením, pečením a smažením * přepočty surovinových norem u pokrmů z ryb * příprava sladkovodních a mořských ryb v kuchyni * přepočty surovinových norem u pokrmů z ryb
	<p>POKRMY Z DRŮBEŽE:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje drůbeží drůbky • objasní přípravu vybraných pokrmů 	<p>POKRMY Z DRŮBEŽE:</p> <ul style="list-style-type: none"> * rozdělení pokrmů * úprava vařením, zaděláváním, dušením, pečením a smažením * úprava drůbek
	<p>POKRMY Z MLETÉHO MASA:</p> <p>Žák:</p>	<p>POKRMY Z MLETÉHO MASA:</p> <ul style="list-style-type: none"> * úprava a druhy pokrmů

Technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 96
	<ul style="list-style-type: none"> • popíše přípravu vybraných pokrmů z mletého masa • určí vhodné přílohy 	<ul style="list-style-type: none"> * směsi z mletého masa
	<p>POKRMY NA OBJEDNÁVKU:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí, co patří mezi dokončovací práce • normuje pokrmy na objednávku 	<p>POKRMY NA OBJEDNÁVKU:</p> <ul style="list-style-type: none"> * charakteristika pokrmů na objednávku * technologické úpravy pokrmů * dokončovací práce - estetická úprava a expedice pokrmů na objednávku
připravuje jednoduché moučníky	<p>MOUČNÍKY A MOUČNÉ POKRMY:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje náplně do těst a popíše jejich přípravu 	<p>MOUČNÍKY A MOUČNÉ POKRMY:</p> <ul style="list-style-type: none"> * význam a rozdělení * kaše * nákypy * druhy těst * náplně * peněžní jednotky České republiky * druhy těst * peněžní jednotky České republiky * náplně * peněžní jednotky České republiky
	<p>BEZMASÉ POKRMY:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje bezmasé pokrmy z tvarohu a sýru • vyjmenuje bezmasé pokrmy z vajec 	<p>BEZMASÉ POKRMY:</p> <ul style="list-style-type: none"> * význam bezmasých pokrmů * pokrmy z brambor * těstovin, rýže, krup, zeleniny a hub * pokrmy z luštěnin * pokrmy ze sýrů a tvarohu * pokrmy z vajec
	<p>POKRMY STUDENÉ KUCHYNĚ:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • popíše přípravu plněné zeleniny a ovoce • charakterizuje chlebíčky, kanapky a jednohubky 	<p>POKRMY STUDENÉ KUCHYNĚ:</p> <ul style="list-style-type: none"> * význam a druhy výrobků studené kuchyně * úprava marinád, majonéz * příprava a obložených vajec * příprava pochoutkových másel * obložené mísy a chlebíčky, kanapky, jednohubky * plněná zelenina a ovoce
připravuje základní pokrmy studené kuchyně	<p>PŘEDKRMY:</p> <p>Žák:</p>	<p>PŘEDKRMY:</p> <ul style="list-style-type: none"> * rozdělení předkrmů

Technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 96
	<ul style="list-style-type: none"> • popíše přípravu vybraných teplých předkrmů • uvede příklady studených předkrmů 	<ul style="list-style-type: none"> * studené předkrmy a jejich úprava * teplé předkrmy a jejich úprava
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		
Člověk a svět práce: žáci jsou vedeni k tomu, aby se dokázali úspěšně prosadit na trhu práce i v životě, ztotožnili se s myšlenkou potřeby vzdělávání a celoživotního vzdělávání a byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu.		
Informační a komunikační technologie		
Informační a komunikační technologie: žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně je využívali při učení i výkonu povolání.		
Občan v demokratické společnosti		
Občanské kompetence: žáci jsou vedeni k tomu, aby dovedli jednat s lidmi a hledali kompromisní řešení problémů.		
Člověk a životní prostředí		
Člověk a životní prostředí: žáci jsou vedeni k tomu, aby pochopili souvislosti mezi kvalitou životního prostředí a lidskými aktivitami, dbali na ochranu veřejného zdraví a životního prostředí v rámci své profese.		

6.12 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</p> <p>Cílem předmětu je poskytnout žákům ucelenou soustavu poznatků a vědomostí o potravinách, nápojích, zásadách racionální a diferencované výživy, seznámí se s fyziologií trávicí soustavy. Pochopí souvislosti mezi</p>

Název předmětu	Potraviny a výživa
	<p>zdravým životním stylem a správnou výživou.</p> <p>Pojetí výuky Při výuce jsou používány formy výkladu, řízeného rozhovoru, práce s učebnicí a odbornou literaturou, metody RWCT, samostatné práce. Důraz je kladen na názornost a srozumitelnost s použitím didaktických pomůcek - různé vzorky, naučné videonahrávky, naučné plakáty.</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>Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)</p>	<p>Učivo je rovnoměrně rozděleno do všech ročníků. Mezi učivo patří potraviny rostlinného a živočišného původu, pochutiny, tuky, mléko a mléčné výrobky, vejce, masa jateční, ryby, drůbež, zvěřina, vedlejší jatečné produkty, masné výrobky, konzervace masa, nealkoholické i alkoholické nápoje, trávicí soustava, správná výživa, diferencovaná strava, léčebná výživa. U jednotlivých skupin potravin je kladen důraz na význam v lidské výživě z hlediska obsahu nejdůležitějších živin, rozdělení, charakteristické znaky a využitelnosti v kuchyni. Učivo o nápojích je zaměřeno na význam nápojů pro lidský organismus, rozdělení nápojů a jejich charakteristiky, postup výroby, označování, skladování. Získané informace o jednotlivých skupinách potravin žáci aplikují v tematických celcích učiva - zdravá výživa a diferencované stravování. Žáci poznají činnost trávicí soustavy a princip metabolismu člověka.</p>
<p>Integrace předmětů</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Stravovací služby • Chování pracovníků ve službách
<p>Mezipředmětové vztahy</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Odborný výcvik • Technologie
<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: Žák je veden mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání, efektivně využívat různé informační zdroje.</p>
<p>Způsob hodnocení žáků</p>	<p>Hodnocení žáků je nastaveno v souladu s klasifikačním řádem školy. Znalosti jsou ověřovány formou písemných prací, průběžného ústního zkoušení, souhrnných testů, vypracováním samostatných úkolů. Hodnocení se provádí numericky a slovně.</p>

Potraviny a výživa	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> Kompetence k učení 	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě	ÚVOD DO PŘEDMĚTU: Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin uvede příčiny kažení potravin a nákaz z potravin 	ÚVOD DO PŘEDMĚTU: * charakteristika a využití potravin a nápojů * základní předpisy o hygieně potravin * příčiny kažení potravin * alimentární nákazy a otravy
vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin	SLOŽENÍ POTRAVIN: Žák: <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje základní a nezbytné živiny, určuje jejich význam ve výživě rozděluje potraviny podle původu vyjmenuje části trávicí soustavy 	SLOŽENÍ POTRAVIN: * rozdělení potravin podle původu * živiny (základní a nezbytné) * základy fyziologie výživy
vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin	BRAMBORY: Žák: <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin objasní složení, tržní druhy a použití brambor jmenuje výrobky z brambor, určuje jejich použití 	BRAMBORY: * význam, složení, tržní druhy * skladování a použití * výrobky z brambor
vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin	ZELENINA, OVOCE, HOUBY: Žák: <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin charakterizuje a rozdělí zeleninu a ovoce uvede způsoby konzervace charakterizuje a rozdělí houby uvede možnosti využití zeleniny, ovoce a hub ve stravování 	ZELENINA, OVOCE, HOUBY: * význam, složení * rozdělení, konzervování * skladování a použití
	LUŠTĚNINY: Žák:	LUŠTĚNINY: * význam, složení, druhy

Potraviny a výživa	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
	<ul style="list-style-type: none"> vysvětlí správný způsob skladování charakterizuje jednotlivé druhy luštěnin, uvádí použití objasní význam luštěnin ve výživě 	* skladování a použití
vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin	OBILOVINY, MLÝNSKÉ VÝROBKY A KYPŘÍCÍ PROSTŘEDKY: Žák: <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin charakterizuje obiloviny a mlýnské výrobky charakterizuje kypřící prostředky, jmenuje druhy uvede druhy chleba a pečiva, stanoví suroviny k jejich výrobě uvádí možnosti použití jednotlivých druhů mouky, krupice a těstovin 	OBILOVINY, MLÝNSKÉ VÝROBKY A KYPŘÍCÍ PROSTŘEDKY: * obiloviny - druhy, složení, význam * mouka, krupice - druhy, skladování, vady, použití * těstoviny - výroba, druhy, použití * chléb a pečivo - druhy, vady, skladování * kypřící prostředky - druhy
	VEJCE: Žák: <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí složení a význam vajec uvede příklady použití vajec a vaječných výrobků v kuchyni orientuje se v třídění vajec, značení a podmínkách skladování 	VEJCE: * struktura, složení, význam * jakost, třídění, nákazy * skladování a použití
vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin	MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY: Žák: <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin popíše mléko a mléčné výrobky, uvede druhy a použití 	MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY: * význam, složení, druhy, skladování * mléčné výrobky - druhy, výroba, použití
	TUKY: Žák: <ul style="list-style-type: none"> uvádí použití tuků v kuchyni objasní význam tuků ve výživě uvádí podmínky skladování tuků 	TUKY: * rozdělení, význam, získávání a uchování * použití
	CUKR, MED, UMĚLÁ SLADIDLA: Žák: <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování 	CUKR, MED, UMĚLÁ SLADIDLA: * význam, složení, rozdělení * skladování a použití

Potraviny a výživa	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
	jednotlivých druhů potravin <ul style="list-style-type: none"> • popíše cukr, med, umělá sladidla a jejich využití 	
	POVZBUDIVÉ POCHUTINY: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje druhy, složení a význam povzbudivých pochutin • uvádí příklady koření, význam a jejich použití • vyjmenuje dochucovací prostředky 	POVZBUDIVÉ POCHUTINY: <ul style="list-style-type: none"> * koření - význam, druhy, použití * povzbudivé pochutiny - druhy * dochucovací prostředky
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin	JATEČNÍ MASO: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě • charakterizuje jatečné maso z hlediska složení, zrání a skladování • vysvětlí význam veterinární kontroly • uvede příklady konzervace masa 	JATEČNÍ MASO: <ul style="list-style-type: none"> * charakteristika a složení masa * rozdělení masa * zrání masa * kažení a vady masa * veterinární kontroly masa * značení a skladování masa * konzervace masa
	HOVĚZÍ MASO: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • určí dělení a vyjmenuje části hovězího masa • charakterizuje hovězí maso • vyjmenuje vnitřnosti • uvede použití jednotlivých částí hovězího masa v kuchyni 	HOVĚZÍ MASO: <ul style="list-style-type: none"> * charakteristika masa * dělení masa na jednotlivé části * použití jednotlivých částí masa * hovězí vnitřnosti (droby)
	TELECÍ MASO: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje telecí maso a rozdělí ho na jednotlivé části • vyjmenuje vnitřnosti • popíše použití jednotlivých částí v kuchyni 	TELECÍ MASO: <ul style="list-style-type: none"> * charakteristika masa * dělení masa * použití jednotlivých částí masa * telecí vnitřnosti (droby)
	VEPŘOVÉ MASO: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje a rozdělí vepřové maso • objasní význam a použití vepřového sádla a slaniny • vyjmenuje vnitřnosti 	VEPŘOVÉ MASO: <ul style="list-style-type: none"> * charakteristika masa * dělení masa * použití jednotlivých částí masa * vepřové sádlo a slanina

Potraviny a výživa	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
	<ul style="list-style-type: none"> • objasní použití jednotlivých částí v kuchyni • vyjmenuje výrobky vepřových hodů 	<ul style="list-style-type: none"> * výrobky vepřových hodů * vepřové vnitřnosti (droby)
	SKOPOVÉ MASO A DALŠÍ DRUHY MASA: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje skopové, jehněčí a kůzlečí maso • charakterizuje kozí, králičí maso, uvádí možnosti využití 	SKOPOVÉ MASO A DALŠÍ DRUHY MASA: <ul style="list-style-type: none"> * charakteristika masa * použití jednotlivých částí masa * skopové a jehněčí maso * kůzlečí a kozí maso * králičí maso
	RYBY: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje rybí maso a druhy ryb • popíše složení rybího masa • rozdělí ryby na sladkovodní a mořské • vyjmenuje rybí výrobky a konzervy 	RYBY: <ul style="list-style-type: none"> * charakteristika rybího masa * složení rybího masa * rozdělení ryb * rybí výrobky a konzervy
	DRŮBEŽ: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje druhy drůbeže • uvede tržní druhy drůbeže • popíše způsoby skladování • popíše drůbeží maso 	DRŮBEŽ: <ul style="list-style-type: none"> * charakteristika drůbeže * složení drůbežího masa * rozdělení drůbeže * tržní druhy drůbeže * skladování drůbeže
	ZVĚŘINA: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • objasní druhy a význam zvěřinového masa • charakterizuje zvěřinu • objasní zásady ošetření, zrání zvěřinového masa 	ZVĚŘINA: <ul style="list-style-type: none"> * charakteristika zvěřinového masa * složení masa zvěřiny * rozdělení zvěřiny * ošetření a zrání masa
	VEDLEJŠÍ JATEČNÉ PRODUKTY: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • popíše vedlejší jatečné produkty • vyjmenuje vedlejší jatečné produkty • orientuje se při jejich využití v potravinářství • popíše umělé obaly na masné výrobky 	VEDLEJŠÍ JATEČNÉ PRODUKTY: <ul style="list-style-type: none"> * kosti, krev, střeva, použití produktů * umělé obaly na masné výrobky
	MASNÉ VÝROBKY: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje jednotlivé masné výrobky 	MASNÉ VÝROBKY: <ul style="list-style-type: none"> * charakteristika výrobků * druhy výrobků

Potraviny a výživa	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
	<ul style="list-style-type: none"> vyjmenuje druhy masných výrobků popíše masové konzervy uvede zásady skladování 	<ul style="list-style-type: none"> masové konzervy vady a skladování konzerv
	KONZERVACE MASA: Žák: <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí druhy a způsoby konzervace masa vysvětlí význam konzervace 	KONZERVACE MASA: <ul style="list-style-type: none"> význam konzervace způsoby konzervace
	NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE: Žák: <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje alkoholické a nealkoholické nápoje vyjmenuje jednotlivé druhy nápojů popíše vliv alkoholu na lidské zdraví 	NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE: <ul style="list-style-type: none"> pitná voda minerální vody ostatní nealkoholické nápoje pivo, víno, lihoviny vliv alkoholu na zdraví člověka
objasní podstatu racionální výživy	HLAVNÍ ZNAKY SPRÁVNÉ VÝŽIVY: Žák: <ul style="list-style-type: none"> objasní podstatu racionální výživy uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků vyjmenuje zásady správné výživy vysvětlí zásady diferencované stravy 	HLAVNÍ ZNAKY SPRÁVNÉ VÝŽIVY: <ul style="list-style-type: none"> racionální výživa zásady správné výživy zásady diferencované stravy
uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků		
vyzná se v označení potravin a nápojů na etiketě	BIOLOGICKÁ A ENERGETICKÁ HODNOTA POTRAVIN: Žák: <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí význam biologické a energetické hodnoty potravin vysvětlí změny biologické hodnoty potravin při jejich uchování a zpracování uvede význam hospodárného zacházení s potravinami vyzná se v označení potravin a nápojů na etiketě 	BIOLOGICKÁ A ENERGETICKÁ HODNOTA POTRAVIN: <ul style="list-style-type: none"> fyzilogie výživy výživová hodnota potravin změny biologické hodnoty potravin při jejich uchování a zpracování hospodárnost při zacházení s potravinami
	SMĚRY VE VÝŽIVĚ: Žák: <ul style="list-style-type: none"> vyjmenuje jednotlivé směry ve výživě objasní nadbytek živin ve stravě 	SMĚRY VE VÝŽIVĚ: <ul style="list-style-type: none"> syrová strava vegetariánská strava makrobiotická strava smíšená strava nadbytek bílkovin, tuků a sacharidů ve stravě

Potraviny a výživa	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
	LÉČEBNÁ VÝŽIVA: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • uvede význam léčebné výživy • vyjmenuje druhy léčebných diet 	LÉČEBNÁ VÝŽIVA: <ul style="list-style-type: none"> * význam léčebné výživy * druhy léčebných diet * základní znaky diet
	ZÁKLADNÍ PRAVIDLA HYGIENY VÝŽIVY: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje životní prostředí • jedná v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí • nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů • uvede zásady osobní hygieny • vysvětlí základní pravidla hygieny výživy 	ZÁKLADNÍ PRAVIDLA HYGIENY VÝŽIVY: <ul style="list-style-type: none"> * ochrana životního prostředí * nakládání s odpady a obaly * osobní hygiena člověka * hygiena výživy
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Občanské kompetence: aby žáci dovedli jednat s lidmi a hledali kompromisní řešení problémů.		
Informační a komunikační technologie		
Informační a komunikační technologie: aby žáci byli schopni pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně je využívali při učení i výkonu povolání.		
Člověk a životní prostředí		
Člověk a životní prostředí: aby žáci pochopili souvislosti mezi kvalitou životního prostředí a lidskými aktivitami, dbali na ochranu veřejného zdraví a životního prostředí v rámci své profese.		
Člověk a svět práce		
Člověk a svět práce: ztotožnění se s myšlenkou potřeby vzdělávání a celoživotního vzdělávání a byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu.		

Potraviny a výživa	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> • Kompetence k učení 	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě	ÚVOD DO PŘEDMĚTU: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě • vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování 	ÚVOD DO PŘEDMĚTU: <ul style="list-style-type: none"> * charakteristika a rozdělení poživatin * základní předpisy o skladování a hygieně potravin * příčiny kažení potravin * alimentární nákazy a otravy
vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin		

Potraviny a výživa	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
	<p>jednotlivých druhů potravin</p> <ul style="list-style-type: none"> • uvede příčiny kažení potravin a nákaz z potravin 	
	<p>SLOŽENÍ POTRAVIN:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje základní a nezbytné živiny, určuje jejich význam ve výživě • rozděluje potraviny podle původu • vyjmenuje části trávicí soustavy 	<p>SLOŽENÍ POTRAVIN:</p> <ul style="list-style-type: none"> * rozdělení potravin podle původu * živiny (základní a nezbytné) * základy fyziologie výživy
vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin	<p>BRAMBORY:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin • objasní složení, tržní druhy a použití brambor • jmenuje výrobky z brambor, určuje jejich použití 	<p>BRAMBORY:</p> <ul style="list-style-type: none"> * význam, složení, tržní druhy * skladování a použití * výrobky z brambor
vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin	<p>ZELENINA, OVOCE, HOUBY:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin • charakterizuje a rozdělí zeleninu a ovoce • uvede způsoby konzervace • charakterizuje a rozdělí houby • uvede možnosti využití zeleniny, ovoce a hub ve stravování 	<p>ZELENINA, OVOCE, HOUBY:</p> <ul style="list-style-type: none"> * význam, složení * rozdělení, konzervování * skladování a použití
	<p>LUŠTĚNINY:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí správný způsob skladování • charakterizuje jednotlivé druhy luštěnin, uvádí použití • objasní význam luštěnin ve výživě 	<p>LUŠTĚNINY:</p> <ul style="list-style-type: none"> * význam, složení, druhy * skladování a použití
vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin	<p>OBILOVINY, MLÝNSKÉ VÝROBKY A KYPŘÍCÍ PROSTŘEDKY:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin • charakterizuje obiloviny a mlýnské výrobky 	<p>OBILOVINY, MLÝNSKÉ VÝROBKY A KYPŘÍCÍ PROSTŘEDKY:</p> <ul style="list-style-type: none"> * obiloviny - druhy, složení, význam * mouka, krupice - druhy, skladování, vady, použití * těstoviny - výroba, druhy, použití

Potraviny a výživa	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
	<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje kypřící prostředky, jmenuje druhy • uvede druhy chleba a pečiva, stanoví suroviny k jejich výrobě • uvádí možnosti použití jednotlivých druhů mouky, krupice a těstovin 	<ul style="list-style-type: none"> * chléb a pečivo - druhy, vady, skladování * kypřící prostředky - druhy
	<p>VEJCE:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí složení a význam vajec • uvede příklady použití vajec a vaječných výrobků v kuchyni • orientuje se v třídění vajec, značení a podmínkách skladování 	<p>VEJCE:</p> <ul style="list-style-type: none"> * struktura, složení, význam * jakost, třídění, nákazy * skladování a použití
<p>vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin</p>	<p>MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin • popíše mléko a mléčné výrobky, uvede druhy a použití 	<p>MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY:</p> <ul style="list-style-type: none"> * význam, složení, druhy, skladování * mléčné výrobky - druhy, výroba, použití
	<p>TUKY:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • uvádí použití tuků v kuchyni • objasní význam tuků ve výživě • rozlišuje tuky podle původu • uvádí podmínky skladování tuků 	<p>TUKY:</p> <ul style="list-style-type: none"> * rozdělení, význam, získávání a uchování * použití
	<p>CUKR, MED, UMĚLÁ SLADIDLA:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin • popíše cukr, med, umělá sladidla a jejich využití 	<p>CUKR, MED, UMĚLÁ SLADIDLA:</p> <ul style="list-style-type: none"> * význam, složení, rozdělení * skladování a použití
	<p>POVZBUDIVÉ POCHUTINY:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • objasní druhy, složení a význam povzbudivých pochutin • uvádí možnosti použití povzbudivých pochutin • uvádí příklady koření a jejich použití 	<p>POVZBUDIVÉ POCHUTINY:</p> <ul style="list-style-type: none"> * koření - význam, druhy, použití * povzbudivé pochutiny - druhy * dochucovací prostředky

Potraviny a výživa	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
	<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje sůl, druhy, použití 	
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě	JATEČNÍ MASO: Žák:	JATEČNÍ MASO: * charakteristika a složení masa
vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin	<ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě • vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin • charakterizuje jatečné maso z hlediska složení, zrání a skladování • vysvětlí význam veterinární kontroly • uvede příklady konzervace masa 	<ul style="list-style-type: none"> * rozdělení masa * zrání masa * kažení a vady masa * veterinární kontroly masa * značení a skladování masa * konzervace masa
	HOVĚZÍ MASO: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • určí dělení a vyjmenuje části hovězího masa • charakterizuje hovězí maso • vyjmenuje vnitřnosti • uvede použití jednotlivých částí hovězího masa v kuchyni 	HOVĚZÍ MASO: * charakteristika masa * dělení masa na jednotlivé části * použití jednotlivých částí masa * hovězí vnitřnosti (droby)
	TELECÍ MASO: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje telecí maso a rozdělí ho na jednotlivé části • vyjmenuje vnitřnosti • objasní použití jednotlivých částí v kuchyni 	TELECÍ MASO: * charakteristika masa * dělení masa * použití jednotlivých částí masa * telecí vnitřnosti (droby)
	VEPŘOVÉ MASO: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje a rozdělí vepřové maso • objasní význam a použití vepřového sádla a slaniny • vyjmenuje vnitřnosti • objasní použití jednotlivých částí v kuchyni • charakterizuje vepřové hody • vyjmenuje a popíše výrobky vepřových hodů 	VEPŘOVÉ MASO: * charakteristika masa * dělení masa * použití jednotlivých částí masa * vepřové sádlo a slanina * výrobky vepřových hodů * vepřové vnitřnosti (droby)
	SKOPOVÉ MASO A DALŠÍ DRUHY MASA: Žák:	SKOPOVÉ MASO A DALŠÍ DRUHY MASA: * charakteristika masa

Potraviny a výživa	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
	<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje skopové, jehněčí a kůzlečí maso • charakterizuje kozí, králičí maso, uvádí možnosti využití 	<ul style="list-style-type: none"> * použití jednotlivých částí masa * skopové a jehněčí maso * kůzlečí a kozí maso * králičí maso
	<p>RYBY:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje rybí maso a druhy ryb • popíše složení rybího masa • rozdělí ryby na sladkovodní a mořské • vyjmenuje rybí výrobky a konzervy 	<p>RYBY:</p> <ul style="list-style-type: none"> * charakteristika rybího masa * složení rybího masa * rozdělení ryb * rybí výrobky a konzervy
	<p>DRŮBEŽ:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje druhy drůbeže • uvede tržní druhy drůbeže • objasní zásady skladování • charakterizuje drůbeží maso 	<p>DRŮBEŽ:</p> <ul style="list-style-type: none"> * charakteristika drůbeže * složení drůbežího masa * rozdělení drůbeže * tržní druhy drůbeže * skladování drůbeže
	<p>ZVĚŘINA:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • objasní druhy a význam zvěřinového masa • charakterizuje zvěřinu • objasní zásady ošetření, zrání zvěřinového masa 	<p>ZVĚŘINA:</p> <ul style="list-style-type: none"> * charakteristika zvěřinového masa * složení masa zvěřiny * rozdělení zvěřiny * ošetření a zrání masa
	<p>VEDLEJŠÍ JATEČNÉ PRODUKTY:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • popíše vedlejší jatečné produkty • vyjmenuje vedlejší jatečné produkty • orientuje se při jejich využití v potravinářství • vysvětlí výhody a nevýhody umělých obalů na masné výrobky 	<p>VEDLEJŠÍ JATEČNÉ PRODUKTY:</p> <ul style="list-style-type: none"> * kosti, krev, střeva, použití produktů * umělé obaly na masné výrobky
	<p>MASNÉ VÝROBKY:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje jednotlivé masné výrobky • vyjmenuje druhy masných výrobků • charakterizuje masové konzervy • uvede zásady skladování 	<p>MASNÉ VÝROBKY:</p> <ul style="list-style-type: none"> * charakteristika výrobků * druhy výrobků * masové konzervy * vady a skladování konzerv

Potravin a výživa	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
	<p>KONZERVACE MASA:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí druhy a způsoby konzervace masa vysvětlí význam konzervace 	<p>KONZERVACE MASA:</p> <ul style="list-style-type: none"> význam konzervace způsoby konzervace
	<p>NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje alkoholické a nealkoholické nápoje konkretizuje jednotlivé druhy nápojů vysvětlí výrobu vybraných nápojů vysvětlí negativní vliv alkoholu na lidské zdraví 	<p>NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE:</p> <ul style="list-style-type: none"> pitná voda minerální vody ostatní nealkoholické nápoje pivo, víno, lihoviny vliv alkoholu na zdraví člověka
<p>objasní podstatu racionální výživy</p> <p>uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků</p>	<p>HLAVNÍ ZNAKY SPRÁVNÉ VÝŽIVY:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> objasní podstatu racionální výživy uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků určí hlavní znaky správné výživy vysvětlí zásady diferencované stravy popíše výživovou pyramidu 	<p>HLAVNÍ ZNAKY SPRÁVNÉ VÝŽIVY:</p> <ul style="list-style-type: none"> racionální výživa zásady správné výživy zásady diferencované stravy
	<p>BIOLOGICKÁ A ENERGETICKÁ HODNOTA POTRAVIN:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí význam biologické a energetické hodnoty potravin vysvětlí změny biologické hodnoty potravin při jejich uchování a zpracování uvede význam hospodárného zacházení s potravinami 	<p>BIOLOGICKÁ A ENERGETICKÁ HODNOTA POTRAVIN:</p> <ul style="list-style-type: none"> fyzilogie výživy výživová hodnota potravin změny biologické hodnoty potravin při jejich uchování a zpracování hospodárnost při zacházení s potravinami
	<p>SMĚRY VE VÝŽIVĚ:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje jednotlivé směry ve výživě objasní nadbytek živin ve stravě 	<p>SMĚRY VE VÝŽIVĚ:</p> <ul style="list-style-type: none"> syrová strava vegetariánská strava makrobiotická strava smíšená strava nadbytek bílkovin, tuků a sacharidů ve stravě
	<p>LÉČEBNÁ VÝŽIVA:</p> <p>Žák:</p>	<p>LÉČEBNÁ VÝŽIVA:</p> <ul style="list-style-type: none"> význam léčebné výživy

Potraviny a výživa	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
	<ul style="list-style-type: none"> • popíše druhy diet a jejich základní znaky • vysvětlí význam léčebné výživy 	<ul style="list-style-type: none"> * druhy léčebných diet * základní znaky diet
	<p>ZÁKLADNÍ PRAVIDLA HYGIENY VÝŽIVY: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí základní pravidla hygieny výživy • charakterizuje životní prostředí • objasní zásady hygieny výživy • uvede zásady osobní hygieny • vyjmenuje nákazy a otravy z potravin • popíše zásady sanitace v potravinářství 	<p>ZÁKLADNÍ PRAVIDLA HYGIENY VÝŽIVY:</p> <ul style="list-style-type: none"> * životní prostředí * osobní hygiena člověka * hygiena výživy * obecná epidemiologie
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Občanské kompetence: aby žáci dovedli jednat s lidmi a hledali kompromisní řešení problémů.		
Informační a komunikační technologie		
Informační a komunikační technologie: aby žáci byli schopni pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně je využívali při učení i výkonu povolání.		
Člověk a životní prostředí		
Člověk a životní prostředí: aby žáci pochopili souvislosti mezi kvalitou životního prostředí a lidskými aktivitami, dbali na ochranu veřejného zdraví a životního prostředí v rámci své profese.		
Člověk a svět práce		
Člověk a svět práce: ztotožnění se s myšlenkou potřeby vzdělávání a celoživotního vzdělávání a byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu.		

Potraviny a výživa	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> • Kompetence k učení 	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě	<p>ÚVOD DO PŘEDMĚTU: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě • vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin • uvede příčiny kažení potravin a nákaz z potravin 	<p>ÚVOD DO PŘEDMĚTU:</p> <ul style="list-style-type: none"> * charakteristika a rozdělení poživatin * základní předpisy o skladování a hygieně potravin * příčiny kažení potravin * alimentární nákazy a otravy
vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin		

Potraviny a výživa	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
	<p>SLOŽENÍ POTRAVIN:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje základní a nezbytné živiny, určuje jejich význam ve výživě • rozděluje potraviny podle původu • vyjmenuje části trávicí soustavy 	<p>SLOŽENÍ POTRAVIN:</p> <ul style="list-style-type: none"> * rozdělení potravin podle původu * živiny (základní a nezbytné) * základy fyziologie výživy
vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin	<p>BRAMBORY:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin • objasní složení, tržní druhy a použití brambor • jmenuje výrobky z brambor, určuje jejich použití 	<p>BRAMBORY:</p> <ul style="list-style-type: none"> * význam, složení, tržní druhy * skladování a použití * výrobky z brambor
vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin	<p>ZELENINA, OVOCE, HOUBY:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin • charakterizuje a rozdělí zeleninu a ovoce • uvede způsoby konzervace • charakterizuje a rozdělí houby • uvede možnosti využití zeleniny, ovoce a hub ve stravování 	<p>ZELENINA, OVOCE, HOUBY:</p> <ul style="list-style-type: none"> * význam, složení * rozdělení, konzervování * skladování a použití
	<p>LUŠTĚNINY:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí správný způsob skladování • charakterizuje jednotlivé druhy luštěnin, uvádí použití • objasní význam luštěnin ve výživě 	<p>LUŠTĚNINY:</p> <ul style="list-style-type: none"> * význam, složení, druhy * skladování a použití
vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin	<p>OBILOVINY, MLÝNSKÉ VÝROBKY A KYPŘÍCÍ PROSTŘEDKY:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin • charakterizuje obiloviny a mlýnské výrobky • charakterizuje kypřící prostředky, jmenuje druhy • uvede druhy chleba a pečiva, stanoví suroviny k jejich 	<p>OBILOVINY, MLÝNSKÉ VÝROBKY A KYPŘÍCÍ PROSTŘEDKY:</p> <ul style="list-style-type: none"> * obiloviny - druhy, složení, význam * mouka, krupice - druhy, skladování, vady, použití * těstoviny - výroba, druhy, použití * chléb a pečivo - druhy, vady, skladování * kypřící prostředky - druhy

Potraviny a výživa	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
	výrobě • uvádí možnosti použití jednotlivých druhů mouky, krupice a těstovin	
	VEJCE: Žák: • vysvětlí složení a význam vajec • uvede příklady použití vajec a vaječných výrobků v kuchyni • orientuje se v třídění vajec, značení a podmínkách skladování	VEJCE: * struktura, složení, význam * jakost, třídění, nákazy * skladování a použití
vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin	MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY: Žák: • vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin • popíše mléko a mléčné výrobky, uvede druhy a použití	MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY: * význam, složení, druhy, skladování * mléčné výrobky - druhy, výroba, použití
	TUKY: Žák: • uvádí použití tuků v kuchyni • objasní význam tuků ve výživě • rozlišuje tuky podle původu • uvádí podmínky skladování tuků	TUKY: * rozdělení, význam, získávání a uchování * použití
	CUKR, MED, UMĚLÁ SLADIDLA: Žák: • vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin • popíše cukr, med, umělá sladidla a jejich využití	CUKR, MED, UMĚLÁ SLADIDLA: * význam, složení, rozdělení * skladování a použití
	POVZBUDIVÉ POCHUTINY: Žák: • objasní druhy, složení a význam povzbudivých pochutin • uvádí možnosti použití povzbudivých pochutin • uvádí příklady koření a jejich použití • charakterizuje sůl, druhy, použití	POVZBUDIVÉ POCHUTINY: * koření - význam, druhy, použití * povzbudivé pochutiny - druhy * dochucovací prostředky
rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů,	JATEČNÍ MASO:	JATEČNÍ MASO:

Potraviny a výživa	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
<p>technologického využití a významu ve výživě</p> <p>vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin</p>	<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě • vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin • charakterizuje jatečné maso z hlediska složení, zrání a skladování • vysvětlí význam veterinární kontroly • uvede příklady konzervace masa 	<ul style="list-style-type: none"> * charakteristika a složení masa * rozdělení masa * zrání masa * kažení a vady masa * veterinární kontroly masa * značení a skladování masa * konzervace masa
	<p>HOVĚZÍ MASO:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • určí dělení a vyjmenuje části hovězího masa • charakterizuje hovězí maso • vyjmenuje vnitřnosti • uvede použití jednotlivých částí hovězího masa v kuchyni 	<p>HOVĚZÍ MASO:</p> <ul style="list-style-type: none"> * charakteristika masa * dělení masa na jednotlivé části * použití jednotlivých částí masa * hovězí vnitřnosti (droby)
	<p>TELECÍ MASO:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje telecí maso a rozdělí ho na jednotlivé části • vyjmenuje vnitřnosti • objasní použití jednotlivých částí v kuchyni 	<p>TELECÍ MASO:</p> <ul style="list-style-type: none"> * charakteristika masa * dělení masa * použití jednotlivých částí masa * telecí vnitřnosti (droby)
	<p>VEPŘOVÉ MASO:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje a rozdělí vepřové maso • objasní význam a použití vepřového sádla a slaniny • vyjmenuje vnitřnosti • objasní použití jednotlivých částí v kuchyni • charakterizuje vepřové hody • vyjmenuje a popíše výrobky vepřových hodů 	<p>VEPŘOVÉ MASO:</p> <ul style="list-style-type: none"> * charakteristika masa * dělení masa * použití jednotlivých částí masa * vepřové sádlo a slanina * výrobky vepřových hodů * vepřové vnitřnosti (droby)
	<p>SKOPOVÉ MASO A DALŠÍ DRUHY MASA:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje skopové, jehněčí a kůzlečí maso • charakterizuje kozí, králičí maso, uvádí možnosti 	<p>SKOPOVÉ MASO A DALŠÍ DRUHY MASA:</p> <ul style="list-style-type: none"> * charakteristika masa * použití jednotlivých částí masa * skopové a jehněčí maso

Potraviny a výživa	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
	využití	* kůzlečí a kozí maso * králičí maso
	RYBY: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje rybí maso a druhy ryb • popíše složení rybího masa • rozdělí ryby na sladkovodní a mořské • vyjmenuje rybí výrobky a konzervy 	RYBY: <ul style="list-style-type: none"> * charakteristika rybího masa * složení rybího masa * rozdělení ryb * rybí výrobky a konzervy
	DRŮBEŽ: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje druhy drůbeže • uvede tržní druhy drůbeže • objasní zásady skladování • charakterizuje drůbeží maso 	DRŮBEŽ: <ul style="list-style-type: none"> * charakteristika drůbeže * složení drůbežího masa * rozdělení drůbeže * tržní druhy drůbeže * skladování drůbeže
	ZVĚŘINA: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • objasní druhy a význam zvěřinového masa • charakterizuje zvěřinu • objasní zásady ošetření, zrání zvěřinového masa 	ZVĚŘINA: <ul style="list-style-type: none"> * charakteristika zvěřinového masa * složení masa zvěřiny * rozdělení zvěřiny * ošetření a zrání masa
	VEDLEJŠÍ JATEČNÉ PRODUKTY: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • popíše vedlejší jatečné produkty • vyjmenuje vedlejší jatečné produkty • orientuje se při jejich využití v potravinářství • vysvětlí výhody a nevýhody umělých obalů na masné výrobky 	VEDLEJŠÍ JATEČNÉ PRODUKTY: <ul style="list-style-type: none"> * kosti, krev, střeva, použití produktů * umělé obaly na masné výrobky
	MASNÉ VÝROBKY: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje jednotlivé masné výrobky • vyjmenuje druhy masných výrobků • charakterizuje masové konzervy • uvede zásady skladování 	MASNÉ VÝROBKY: <ul style="list-style-type: none"> * charakteristika výrobků * druhy výrobků * masové konzervy * vady a skladování konzerv
	KONZERVACE MASA: Žák:	KONZERVACE MASA: <ul style="list-style-type: none"> * význam konzervace

Potraviny a výživa	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
	<ul style="list-style-type: none"> vysvětlí druhy a způsoby konzervace masa vysvětlí význam konzervace 	<ul style="list-style-type: none"> způsoby konzervace
	NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE: Žák: <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje alkoholické a nealkoholické nápoje konkretizuje jednotlivé druhy nápojů vysvětlí výrobu vybraných nápojů vysvětlí negativní vliv alkoholu na lidské zdraví 	NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE: <ul style="list-style-type: none"> pitná voda minerální vody ostatní nealkoholické nápoje pivo, víno, lihoviny vliv alkoholu na zdraví člověka
objasní podstatu racionální výživy uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků	HLAVNÍ ZNAKY SPRÁVNÉ VÝŽIVY: Žák: <ul style="list-style-type: none"> objasní podstatu racionální výživy uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků určí hlavní znaky správné výživy vysvětlí zásady diferencované stravy popíše výživovou pyramidu 	HLAVNÍ ZNAKY SPRÁVNÉ VÝŽIVY: <ul style="list-style-type: none"> racionální výživa zásady správné výživy zásady diferencované stravy
	BIOLOGICKÁ A ENERGETICKÁ HODNOTA POTRAVIN: Žák: <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí význam biologické a energetické hodnoty potravin vysvětlí změny biologické hodnoty potravin při jejich uchování a zpracování uvede význam hospodárného zacházení s potravinami 	BIOLOGICKÁ A ENERGETICKÁ HODNOTA POTRAVIN: <ul style="list-style-type: none"> fyzilogie výživy výživová hodnota potravin změny biologické hodnoty potravin při jejich uchování a zpracování hospodárnost při zacházení s potravinami
	SMĚRY VE VÝŽIVĚ: Žák: <ul style="list-style-type: none"> objasní podstatu racionální výživy určí hlavní znaky správné výživy charakterizuje jednotlivé směry ve výživě objasní nadbytek živin ve stravě 	SMĚRY VE VÝŽIVĚ: <ul style="list-style-type: none"> syrová strava vegetariánská strava makrobiotická strava smíšená strava nadbytek bílkovin, tuků a sacharidů ve stravě
	LÉČEBNÁ VÝŽIVA: Žák: <ul style="list-style-type: none"> popíše druhy diet a jejich základní znaky vysvětlí význam léčebné výživy 	LÉČEBNÁ VÝŽIVA: <ul style="list-style-type: none"> význam léčebné výživy druhy léčebných diet základní znaky diet

Potraviny a výživa	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
	ZÁKLADNÍ PRAVIDLA HYGIENY VÝŽIVY: Žák: <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí základní pravidla hygieny výživy charakterizuje životní prostředí objasní zásady hygieny výživy uvede zásady osobní hygieny vyjmenuje nákazy a otravy z potravin popíše zásady sanitace v potravinářství 	ZÁKLADNÍ PRAVIDLA HYGIENY VÝŽIVY: <ul style="list-style-type: none"> životní prostředí osobní hygiena člověka hygiena výživy obecná epidemiologie
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Občanské kompetence: aby žáci dovedli jednat s lidmi a hledali kompromisní řešení problémů.		
Informační a komunikační technologie		
Informační a komunikační technologie: aby žáci byli schopni pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně je využívali při učení i výkonu povolání.		
Člověk a životní prostředí		
Člověk a životní prostředí: aby žáci pochopili souvislosti mezi kvalitou životního prostředí a lidskými aktivitami, dbali na ochranu veřejného zdraví a životního prostředí v rámci své profese.		
Člověk a svět práce		
Člověk a svět práce: ztotožnění se s myšlenkou potřeby vzdělávání a celoživotního vzdělávání a byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu.		

6.13 Zařízení závodu

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

Název předmětu	Zařízení závodu
Oblast	Odborné vzdělávání
<p>Charakteristika předmětu</p>	<p>Obecný cíl vyučovacího předmětu Žáci se seznámí se zařízením středisek, jeho obsluhou, uspořádáním, účelovým využíváním, rozvržením a údržbou. Předmět odborně navazuje na odborný výcvik a využívá zkušeností z konkrétních pracovišť.</p> <p>Pojetí výuky 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.</p> <p>Cíle vzdělávání v oblasti citů, hodnot a preferencí Výuka směřuje k tomu, aby žáci měli vhodnou míru sebevědomí, důvěru ve vlastní dovednosti a schopnosti, byli schopni sebehodnocení, jednali odpovědně, přijímali odpovědnost za svá rozhodnutí, adekvátně reagovali na kritiku a vytvářeli si vztah k oboru Kuchařské práce, stravovací a ubytovací služby.</p>
<p>Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)</p>	<p>Vzdělávání směřuje k seznámení s jednoúčelovými a víceúčelovými stroji pro mechanické i tepelné zpracování pokrmů, získání vědomostí a praktickému uplatňování znalostí o zásadách skladování pokrmů, expedice teplých pokrmů, uchování chlazených a mražených výrobků a pokrmů včetně jejich přepravy, získání vědomostí o výrobních, odbytových a ubytovacích střediscích, dodržování zásad hygienických a bezpečnostních předpisů, získání znalostí jednotlivých druhů zařízení a strojů, dovednosti bezpečné obsluhy jednotlivých strojů.</p>
<p>Integrace předmětů</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Chování pracovníků ve službách • Stravovací služby
<p>Mezipředmětové vztahy</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Odborný výcvik • Stolničení
<p>Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků</p>	<p>Personální a sociální kompetence: Sociální kompetence - žáci jsou schopni: budovat atmosféru založenou na vzájemné otevřené komunikaci s cílem předcházet možným konfliktním situacím; umět přesvědčit druhé vhodnou argumentací pro správné postupy, získat je k společnému řešení; nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem. Personální kompetence - žáci jsou schopni: přijímat odpovědnost za svěřené úkoly; ovládat aktivní přístup k podnětům okolí.</p>
<p>Způsob hodnocení žáků</p>	<p>Znalosti jsou průběžně prověřovány - ústně, písemně i praktickým provedením. Hodnocení je prováděno podle Klasifikačního řádu školy numericky i slovně.</p>

Zařízení závodu	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> • Personální a sociální kompetence 	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
charakterizuje části výrobního střediska, druhy vybavení a jeho použití	SPOLEČNÉ STRAVOVÁNÍ: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje formy společného stravování • vyjmenuje části výrobního střediska • vyjmenuje druhy odbytových a ubytovacích středisek • vyjmenuje pomocné provozovny, hygienická a sociální zařízení výrobních a odbytových středisek • vysvětlí úlohu pracovníků v úseku ubytování • dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram 	SPOLEČNÉ STRAVOVÁNÍ: <ul style="list-style-type: none"> * formy společného stravování * výrobní střediska * odbytová střediska * ubytovací střediska * ostatní prostory - hygienické a sociální zařízení * základy práce s informačním systémem v ubytovacích službách
je seznámen s uplatněním kritických bodů v gastronomickém provozu např. HACCP	BEZPEČNOST PRÁCE A OCHRANA ZDRAVÍ PŘI PRÁCI: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí, jak zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby • uvede příklady bezpečnostních rizik • uvede povinnosti pracovníka v případě pracovního úrazu • je seznámen s uplatněním kritických bodů v gastronomickém provozu HACCP • popíše zásady dodržování hygieny ve výrobním středisku 	BEZPEČNOST PRÁCE A OCHRANA ZDRAVÍ PŘI PRÁCI: <ul style="list-style-type: none"> * obecné zásady BOZP * BOZP ve výrobních střediscích * povinnosti pracovníka a zaměstnavatele závodu VS * čistota pracoviště * požární ochrana a prevence * systém kritických bodů HACCP
uvede povinnosti pracovníka v případě pracovního úrazu		
uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci		
	ZAŘÍZENÍ VÝROBNÍCH STŘEDISEK: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje části výrobního střediska, druhy vybavení a jeho použití • popíše rozdělení výrobního střediska podle jeho funkcí • pojmenuje zařízení v přípravných a cukrářských výrobnách • vyjmenuje pracovní stoly • pojmenuje kuchyňské nádobí a náčiní 	ZAŘÍZENÍ VÝROBNÍCH STŘEDISEK: <ul style="list-style-type: none"> * rozdělení výrobního střediska * hlavní kuchyně - dispoziční uspořádání * zařízení na tepelné zpracování pokrmů * zařízení v přípravných a cukrářských výrobnách * váhy * pracovní stoly * dopravní vozíky * nádobí a náčiní pro výrobu pokrmů

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

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

Zařízení závodu	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
	<ul style="list-style-type: none"> vyjmenuje druhy odbytových středisek a charakterizuje je objasní požadavky na zařízení odbytových středisek popíše vybavení jednotlivých středisek charakterizuje osvětlovací tělesa, vzduchotechniku, klimatizaci, podlahy uvede příklady doplňkového prodeje vyjmenuje doplňkové služby pro hosty 	<ul style="list-style-type: none"> * osvětlovací tělesa, vzduchotechnika, klimatizace, podlahy * doplňkový prodej a služby pro hosty
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Občan v demokratické společnosti: získávání zdravé míry sebevědomí, odpovědnosti a morálního úsudku, v existenčních otázkách a v pracovním uplatnění; schopnost odolávat manipulaci, jednat asertivně s lidmi, hledat kompromisy; vážit si materiálních a duchovních hodnot a být ochoten se angažovat i ve prospěch společnosti.		
Informační a komunikační technologie		
Informační a komunikační technologie: schopnost používat prostředky výpočetní techniky; způsobilost vyhledávat a zpracovávat informace (práce s počítačem, komunikace s elektronickou poštou, práce s internetem).		
Člověk a životní prostředí		
Člověk a životní prostředí: schopnost chovat se hospodárně a uplatňovat nejen hledisko ekonomické, ale i ekologické; přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání v osobním i pracovním prostředí; hodnotit sociální chování své i druhých z hlediska spotřeby, zdraví a prostředí; orientovat se v globálních problémech lidstva.		
Člověk a svět práce		
Člověk a svět práce: vybavit žáka schopností uplatnění na trhu práce, flexibilitou, kreativitou, znalostí práv a povinností včetně jejich aplikace v praxi; budování profesní kariéry, vedení odpovědnosti za vlastní život v různých variantách světa práce.		

Zařízení závodu	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> Personální a sociální kompetence 	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
	<p>SPOLEČNÉ STRAVOVÁNÍ:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> vyjmenuje formy společného stravování vyjmenuje části výrobního střediska vyjmenuje druhy odbytových a ubytovacích středisek vyjmenuje pomocné provozovny, hygienická a sociální zařízení výrobních a odbytových středisek 	<p>SPOLEČNÉ STRAVOVÁNÍ:</p> <ul style="list-style-type: none"> * formy společného stravování * výrobní střediska * odbytová střediska * ubytovací střediska * ostatní prostory - hygienické a sociální zařízení

Zařízení závodu	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
<p>uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci</p>	<p>BEZPEČNOST PRÁCE A OCHRANA ZDRAVÍ PŘI PRÁCI: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí, jak zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby • uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci • uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu • je seznámen s uplatněním kritických bodů HACCP • popíše zásady dodržování hygieny ve výrobním středisku, orientuje se v sanitačním řádu 	<p>BEZPEČNOST PRÁCE A OCHRANA ZDRAVÍ PŘI PRÁCI:</p> <ul style="list-style-type: none"> * obecné zásady BOZP * BOZP ve výrobních střediscích * povinnosti pracovníka a zaměstnavatele závodu VS * čistota pracoviště * systém kritických bodů HACCP
	<p>ZAŘÍZENÍ VÝROBNÍCH STŘEDISEK: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • popíše rozdělení výrobního střediska podle jeho funkcí • odůvodní dispoziční řešení kuchyně • odůvodní umístění zařízení na tepelné zpracování • pojmenuje zařízení v přípravných a cukrářských výrobnách • určí funkce a označení vah • popíše pracovní stoly a jejich údržbu • pojmenuje kuchyňské nádobí a náčiní a jeho použití 	<p>ZAŘÍZENÍ VÝROBNÍCH STŘEDISEK:</p> <ul style="list-style-type: none"> * rozdělení výrobního střediska * hlavní kuchyně - dispoziční uspořádání * zařízení na tepelné zpracování pokrmů * zařízení v přípravných a cukrářských výrobnách * váhy * pracovní stoly * dopravní vozíky * nádobí a náčiní pro výrobu pokrmů
	<p>ZAŘÍZENÍ PRO HYGIENU NÁDOBÍ A NÁČINÍ: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje zařízení pro hygienu nádobí a nářadí • popíše druhy ohřívačů vody • vysvětlí mytí nádobí a skla v myčkách • vysvětlí, jak se myje černé nádobí, stříbro a přibory • popíše použití a vybavení mycích dřezů • popíše funkci drtiče potravinového odpadu • vysvětlí zásady bezpečnosti práce se zařízením pro hygienu nádobí a nářadí 	<p>ZAŘÍZENÍ PRO HYGIENU NÁDOBÍ A NÁČINÍ:</p> <ul style="list-style-type: none"> * zásobníkové a průtokové ohřívače * mycí stroje, mycí dřezy, drtiče odpadu * dodržování BOZP při práci se zařízením na hygienu
	<p>STROJE PRO MECHANICKÉ ZPRACOVÁNÍ SUROVIN: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje přídatná zařízení k univerzálnímu stroji 	<p>STROJE PRO MECHANICKÉ ZPRACOVÁNÍ SUROVIN:</p> <ul style="list-style-type: none"> * univerzální stroje a přídatná zařízení * roboty

Zařízení závodu	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
	<ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí zásady bezpečnosti při práci s roboty • popíše, jak zpracovává potraviny v robotech • vypracuje popis univerzálního stroje • charakterizuje přípojné strojky a jejich funkce • popíše zpracování potravin v mixérech a odšťavovačích • charakterizuje funkce stroje k mletí kávy a kráječe chleba • vysvětlí použití dalších kombinovaných strojů 	<ul style="list-style-type: none"> * přípojné strojky * jednoúčelové a víceúčelové strojky * stroje na mixování pokrmů * odšťavovače * mlýnky na kávu * kráječe chleba * kombinované stroje
	<p>STROJE PRO ZPRACOVÁNÍ TĚSTA A ZELENINY: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje druhy strojů na zpracování těsta a jejich funkce • objasní práci se stroji na škrabání brambor a kořenové zeleniny • vyjmenuje druhy strojů na opracování zeleniny • vysvětlí výhody mycích automatů na praní salátů a zeleniny • vysvětlí úlohu vyměnitelných kotoučů ve strojích na zpracování zeleniny 	<p>STROJE PRO ZPRACOVÁNÍ TĚSTA A ZELENINY: * stroje na zpracování těsta * stroje na zpracování zeleniny</p>
	<p>STROJE NA ZPRACOVÁNÍ MASA: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje druhy strojů na zpracování masa • určí funkce řezaček a mlýnků masa • popíše části kutru a použití kutru a pil ve výrobních střediscích • popíše druhy a využití nářezového stroje • vyjmenuje další mechanická zařízení na úpravu masa a vysvětlí jak, maso zpracovávají • vysvětlí, jak myje a dezinfikuje kuchyňské stroje 	<p>STROJE NA ZPRACOVÁNÍ MASA: * řezačky masa a mlýnky * kutry, pily * nářezové stroje * další zařízení na úpravu masa * péče o kuchyňské stroje</p>
	<p>ZAŘÍZENÍ PRO TEPELNÉ ZPRACOVÁNÍ POKRMŮ: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje druhy energií, které se používají při tepelném zpracování pokrmů 	<p>ZAŘÍZENÍ PRO TEPELNÉ ZPRACOVÁNÍ POKRMŮ: * zdroje a druhy energií * sporáky * varná pole</p>

Zařízení závodu	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
	<ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje druhy sporáků a popíše rozdíly mezi nimi • popíše varné desky a práci s nimi • vyjmenuje druhy kotlů a jejich výhody • vysvětlí, jakými doplňkovými a bezpečnostními mechanismy jsou kotle vybaveny • vyjmenuje druhy pecí a popíše jejich využití • vysvětlí, jak a k čemu se používají smažicí pánve a fritézy • vyjmenuje druhy grilů a popíše je • vysvětlí rozdíl mezi roštěm a rožněm • popíše konvektomat, uvede možnosti využití 	<ul style="list-style-type: none"> * kotle * cukrářské pece * smažicí pánve * fritézy * grily * pečící plotny * konvektomaty
	<p>ZAŘÍZENÍ PRO UCHOVÁVÁNÍ POKRMŮ A NÁPOJŮ ZA TEPLA:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje a popíše zařízení pro uchovávání pokrmů a nápojů za tepla • orientuje se v předpisech, týkajících se zásad hygieny a BOZP • vysvětlí vliv suchého a vlhkého tepla na pokrmy • popíše jednotlivá zařízení pro uchovávání pokrmů a nápojů za tepla 	<p>ZAŘÍZENÍ PRO UCHOVÁVÁNÍ POKRMŮ A NÁPOJŮ ZA TEPLA:</p> <ul style="list-style-type: none"> * vodní lázně * ohřívací skříně a stoly - režony * vliv suchého a vlhkého tepla na pokrmy - termosy, výrobek horké vody
	<p>CHLADÍCÍ A MRAZÍCÍ ZAŘÍZENÍ:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí účel chlazení • vyjmenuje a popíše jednotlivá chladicí a mrazicí zařízení • charakterizuje šokování hotových jídel a popíše zařízení • objasní požadavky na hygienu chladicích a mrazicích zařízení 	<p>CHLADÍCÍ A MRAZÍCÍ ZAŘÍZENÍ:</p> <ul style="list-style-type: none"> * druhy chladicích zařízení * druhy mrazicích zařízení * hygiena provozu chladicích a mrazicích zařízení
	<p>SKLADY:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • orientuje se v předpisech na ochranu životního prostředí 	<p>SKLADY:</p> <ul style="list-style-type: none"> * rozdělení skladů * vybavení skladů * údržba a hygiena ve skladech

Zařízení závodu	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
	<ul style="list-style-type: none"> • seznamuje se v předpisech pro nakládání s odpady a obaly • vyjmenuje druhy skladů • popíše vybavení skladů • objasní zásady údržby, hygieny a BOZP ve skladech • vysvětlí protipožární ochranu ve skladech 	<ul style="list-style-type: none"> * BOZP ve skladech
rozlišuje druhy a vybavení odbytových středisek	<p>ODBYTOVÁ STŘEDISKA: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí pojem odbytové středisko • vyjmenuje druhy odbytových středisek a charakterizuje je • objasní požadavky na zařízení odbytových středisek • popíše vybavení jednotlivých středisek • charakterizuje osvětlovací tělesa, vzduchotechniku, klimatizaci, podlahy • uvede příklady doplňkového prodeje • vyjmenuje doplňkové služby pro hosty 	<p>ODBYTOVÁ STŘEDISKA:</p> <ul style="list-style-type: none"> * požadavky na zařízení odbytových středisek * vybavení jednotlivých středisek * osvětlovací tělesa, vzduchotechnika, klimatizace, podlahy * doplňkový prodej a služby pro hosty
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Občan v demokratické společnosti: získávání zdravé míry sebevědomí, odpovědnosti a morálního úsudku, v existenčních otázkách a v pracovním uplatnění; schopnost odolávat manipulaci, jednat asertivně s lidmi, hledat kompromisy; vážit si materiálních a duchovních hodnot a být ochoten se angažovat i ve prospěch společnosti.		
Informační a komunikační technologie		
Informační a komunikační technologie: schopnost používat prostředky výpočetní techniky; způsobilost vyhledávat a zpracovávat informace (práce s počítačem, komunikace s elektronickou poštou, práce s internetem).		
Člověk a životní prostředí		
Člověk a životní prostředí: schopnost chovat se hospodárně a uplatňovat nejen hledisko ekonomické, ale i ekologické; přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání v osobním i pracovním prostředí; hodnotit sociální chování své i druhých z hlediska spotřeby, zdraví a prostředí; orientovat se v globálních problémech lidstva.		
Člověk a svět práce		
Člověk a svět práce: vybavit žáka schopností uplatnění na trhu práce, flexibilitou, kreativitou, znalostí práv a povinností včetně jejich aplikace v praxi; budování profesní kariéry, vedení odpovědnosti za vlastní život v různých variantách světa práce.		

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

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

Zařízení závodu	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
	<ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje druhy strojů na zpracování masa • určí funkce řezaček a mlýnků masa • popíše části kutru a použití kutru a pil ve výrobních střediscích • popíše druhy a využití nářezového stroje • vyjmenuje další mechanická zařízení na úpravu masa a vysvětlí jak, maso zpracovávají • vysvětlí, jak myje a dezinfikuje kuchyňské stroje 	<ul style="list-style-type: none"> * kutry, pily * nářezové stroje * další zařízení na úpravu masa * péče o kuchyňské stroje
	<p>ZAŘÍZENÍ PRO TEPELNÉ ZPRACOVÁNÍ POKRMŮ: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje druhy energií, které se používají při tepelném zpracování pokrmů • vyjmenuje druhy sporáků a popíše rozdíly mezi nimi • popíše varné desky a práci s nimi • vyjmenuje druhy kotlů a jejich výhody • vysvětlí, jakými doplňkovými a bezpečnostními mechanismy jsou kotle vybaveny • vyjmenuje druhy pecí a popíše jejich využití • vysvětlí, jak a k čemu se používají smažicí pánve a fritézy • vyjmenuje druhy grilů a popíše je • vysvětlí rozdíl mezi roštěm a rožněm • popíše konvektomat, uvede možnosti využití 	<p>ZAŘÍZENÍ PRO TEPELNÉ ZPRACOVÁNÍ POKRMŮ: * zdroje a druhy energií</p> <ul style="list-style-type: none"> * sporáky * varná pole * kotle * cukrářské pece * smažicí pánve * fritézy * grily * pečící plotny * konvektomaty
	<p>ZAŘÍZENÍ PRO UCHOVÁVÁNÍ POKRMŮ A NÁPOJŮ ZA TEPLA: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje a popíše zařízení pro uchovávání pokrmů a nápojů za tepla • orientuje se v předpisech, týkající se zásad hygieny a BOZP • vysvětlí vliv suchého a vlhkého tepla na pokrmy • popíše jednotlivá zařízení pro uchovávání pokrmů a nápojů za tepla 	<p>ZAŘÍZENÍ PRO UCHOVÁVÁNÍ POKRMŮ A NÁPOJŮ ZA TEPLA: * vodní lázně</p> <ul style="list-style-type: none"> * ohřívací skříně a stoly - režony * vliv suchého a vlhkého tepla na pokrmy - termosy, výrobek horké vody
	CHLADÍCÍ A MRAZÍCÍ ZAŘÍZENÍ:	CHLADÍCÍ A MRAZÍCÍ ZAŘÍZENÍ:

Zařízení závodu	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
	<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí účel chlazení vyjmenuje a popíše jednotlivá chladicí a mrazicí zařízení charakterizuje šokování hotových jídel a popíše zařízení objasní požadavky na hygienu chladicích a mrazicích zařízení 	<ul style="list-style-type: none"> druhy chladicích zařízení druhy mrazicích zařízení hygienu provozu chladicích a mrazicích zařízení
	<p>SKLADY:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> orientuje se v předpisech na ochranu životního prostředí seznamuje se v předpisech pro nakládání s odpady a obaly vyjmenuje druhy skladů popíše vybavení skladů objasní zásady údržby, hygieny a BOZP ve skladech vysvětlí protipožární ochranu ve skladech 	<p>SKLADY:</p> <ul style="list-style-type: none"> rozdělení skladů vybavení skladů údržba a hygiena ve skladech BOZP ve skladech
rozlišuje druhy a vybavení odbytových středisek	<p>ODBYTOVÁ STŘEDISKA:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí pojem odbytové středisko vyjmenuje druhy odbytových středisek a charakterizuje je objasní požadavky na zařízení odbytových středisek popíše vybavení jednotlivých středisek charakterizuje osvětlovací tělesa, vzduchotechniku, klimatizaci, podlahy uvede příklady doplňkového prodeje vyjmenuje doplňkové služby pro hosty 	<p>ODBYTOVÁ STŘEDISKA:</p> <ul style="list-style-type: none"> požadavky na zařízení odbytových středisek vybavení jednotlivých středisek osvětlovací tělesa, vzduchotechnika, klimatizace, podlahy doplňkový prodej a služby pro hosty
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Občan v demokratické společnosti: získávání zdravé míry sebevědomí, odpovědnosti a morálního úsudku, v existenčních otázkách a v pracovním uplatnění; schopnost odolávat manipulaci, jednat asertivně s lidmi, hledat kompromisy; vážit si materiálních a duchovních hodnot a být ochoten se angažovat i ve prospěch společnosti.		
Informační a komunikační technologie		

Zařízení závodu	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Informační a komunikační technologie: schopnost používat prostředky výpočetní techniky; způsobilost vyhledávat a zpracovávat informace (práce s počítačem, komunikace s elektronickou poštou, práce s internetem).		
Člověk a životní prostředí		
Člověk a životní prostředí: schopnost chovat se hospodárně a uplatňovat nejen hledisko ekonomické, ale i ekologické; přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání v osobním i pracovním prostředí; hodnotit sociální chování své i druhých z hlediska spotřeby, zdraví a prostředí; orientovat se v globálních problémech lidstva.		
Člověk a svět práce		
Člověk a svět práce: vybavit žáka schopností uplatnění na trhu práce, flexibilitou, kreativitou, znalostí práv a povinností včetně jejich aplikace v praxi; budování profesní kariéry, vedení odpovědnosti za vlastní život v různých variantách světa práce.		

6.14 Stolníčení

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

Název předmětu	Stolníčení
Oblast	Odborné vzdělávání
Charakteristika předmětu	<p>Obecný cíl vyučovacího předmětu Cílem předmětu je poskytnout žákům znalosti o technice odbytu výrobků a služeb ve stravovacích zařízeních. Žáci se seznámí s technikou jednoduché obsluhy, s používaným inventářem, naučí se sestavit různé typy menu. Žáci jsou vedeni k uplatňování zásad společenského chování a profesního jednání.</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. Při sestavování menu uplatní znalosti správné výživy a gastronomických pravidel a dalších faktorů ovlivňujících úspěšný prodej a získání zákazníků. Žáci jsou schopni zajistit servis pokrmů a nápojů v</p>

Název předmětu	Stolničení
	<p>jednotlivých odbytových střediscích. Poznátky z předmětu jsou propojovány s dalšími odbornými předměty - Technologií a Odborným výcvikem.</p> <p>Pojetí výuky Při výuce je používána metoda rozhovoru, samostatné práce s textem, učebnicí, používají se praktické ukázky inventáře, video - instruktážní filmy. Zařazuje se skupinová práce s využitím metod kritického myšlení. Při výuce se používají odborné knihy a časopisy.</p> <p>Cíle vzdělávání v oblasti citů, hodnot a preferencí Výuka směřuje k tomu, aby žáci měli vhodnou míru sebevědomí získanou na základě zpracování samostatných úkolů, důvěru ve vlastní dovednosti a schopnosti, byli schopni sebehodnocení, jednali odpovědně a přijímali odpovědnost za svá rozhodnutí.</p>
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Učivo je rozděleno do bloků, dále je rozpracované na tematické celky. V každém ročníku je stejný obsah učiva, ve druhém ročníku prohlubuje a upevňuje učivo a ve třetím ročníku rozšiřuje učivo o další informace.
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> • Chování pracovníků ve službách • Stravovací služby
Mezipředmětové vztahy	<ul style="list-style-type: none"> • Odborný výcvik • Zařízení závodu
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<p>Kompetence k učení: žáci jsou schopni mít pozitivní vztah k odbornému celoživotnímu vzdělávání.</p>
	<p>Komunikativní kompetence: žáci jsou schopni - vhodně se prezentovat, argumentovat, obhajovat svá stanoviska, diskutovat, přijímat a respektovat odlišné názory, zvládat komunikativní situace spojené s komunikací, orientovat se v odborné terminologii.</p>
	<p>Personální a sociální kompetence: žáci jsou schopni budovat atmosféru založenou na vzájemné otevřené komunikaci s cílem předcházet možným konfliktním situacím žáci jsou schopni přijímat odpovědnost za svěřené úkoly, ovládat aktivní přístup k podnětům okolí.</p>
	<p>Vykonávat práce spojené s provozem ubytovacího zařízení a poskytováním služeb hostům: účast při organizaci slavnostních hostin, praktické sestavení slavnostního menu podle gastronomických</p>

Název předmětu	Stolničení
	pravidel.
Způsob hodnocení žáků	Znalosti jsou průběžně prověřovány - písemně. Hodnocení je prováděno podle Klasifikačního řádu školy. Do hodnocení je zařazováno předávání zpětné vazby od učitele směrem k žákovi a zpětné vazby mezi žáky navzájem. Postupně se žák hodnotí formou sebereflexe a sebehodnocení. V pololetí a na konci školního roku je numerické hodnocení doplněno slovním hodnocením žáka v předmětu.

Stolničení	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> • Kompetence k učení • Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Vykonávat práce spojené s provozem ubytovacího zařízení a poskytováním služeb hostům 	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
	INVENTÁŘ NA ÚSEKU OBSLUHY: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • orientuje se v druzích a použití stolního inventáře • vysvětlí použití drobného stolního inventáře, uvede příklady • popíše jednotlivé druhy restauračního prádla • rozezná různé druhy příborů 	INVENTÁŘ NA ÚSEKU OBSLUHY: * skupiny inventáře používané v restauracích * drobný stolní inventář - péče o drobný stolní inventář * restaurační prádlo – druhy, použití * příbory - jídelní, překládací, speciální - použití
	INVENTÁŘ NA PODÁVÁNÍ POKRMŮ: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • pojmenuje inventář na podávání pokrmů a jeho použití • rozlišuje jednotlivé druhy talířů • přiřadí vhodný inventář k podávaným pokrmům • popíše ošetřování inventáře na podávání pokrmů 	INVENTÁŘ NA PODÁVÁNÍ POKRMŮ: * porcelánový inventář na podávání pokrmů * skleněný a kovový inventář na podávání nápojů * ošetřování inventáře na podávání pokrmů
	INVENTÁŘ NA PODÁVÁNÍ NÁPOJŮ: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • pojmenuje inventář na studené nealkoholické nápoje • vybere inventář na studené alkoholické nápoje • pojmenuje inventář na studené nealkoholické nápoje 	INVENTÁŘ NA PODÁVÁNÍ NÁPOJŮ: * inventář na studené nealkoholické nápoje * inventář na studené alkoholické nápoje * inventář na teplé alkoholické a nealkoholické nápoje

Stolníčení	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
	<p>POMOCNÝ INVENTÁŘ, EVIDENCE A PÉČE O INVENTÁŘ: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje druhy pomocného inventáře • popíše, jak ošetřuje různé druhy inventáře • navrhne způsob evidence inventáře 	<p>POMOCNÝ INVENTÁŘ, EVIDENCE A PÉČE O INVENTÁŘ: * pomocný inventář a jeho použití * péče o inventář * evidence inventáře</p>
	<p>PŘÍPRAVA RESTAURACE NA PROVOZ: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • popíše přípravu restaurace a rozmístění stolů • vyjmenuje zásady pro prostírání ubrusů • nakreslí pevný příbor v restauraci • popíše přípravu příručního stolu • vyjmenuje zásady obsluhy • navrhne úklidové práce po skončení provozu 	<p>PŘÍPRAVA RESTAURACE NA PROVOZ: * příprava restaurace, rozmístění stolů * zásady prostírání ubrusů, úprava stolů * zakládání pevného příboru na stůl * příprava příručního stolu * zásady obsluhy, technika obsluhy * úklidové práce po skončení provozu</p>
	<p>SERVIS SNÍDANÍ: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • obhájí důležitost zařazení snídaní do režimu dne • vyjmenuje druhy snídaní • nakreslí založení pro jednoduchou snídani • sestaví menu pro rodinnou snídani • popíše servis jednotlivých pokrmů běžně podávaných ke snídani 	<p>SNÍDANĚ: * význam snídaní * druhy snídaní * vhodné pokrmy pro snídaně a jejich servis * vhodné nápoje pro snídaně a jejich servis</p>
<p>objasní podstatu racionální výživy</p>	<p>MENU-ZÁSADY PRO SESTAVOVÁNÍ: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje menu, vyjmenuje druhy menu • při sestavování využívá zásad racionální výživy • přiřadí vhodný nápoj k podávaným pokrmům • sestaví menu pro rodinnou oslavu • navrhne grafickou úpravu menu 	<p>MENU-ZÁSADY PRO SESTAVOVÁNÍ: * druhy menu * gastronomická pravidla pro sestavování - zásady zdravé výživy * hlediska pro sestavování menu * úprava menu * praktické sestavování menu</p>
	<p>OBĚDY, VEČEŘE: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • navrhne založení příboru pro podávání obědů • popíše servis jednotlivých chodů • popíše podávání nápojů, určí vhodné teploty • popíše servis večeří 	<p>OBĚDY, VEČEŘE: * příprava založení pro servis obědu * podávání obědového menu včetně nápojů * příprava založení pro servis večeří * podávání menu k večeři včetně nápojů * podávání nápojů</p>

Stolníčení	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
	<ul style="list-style-type: none"> popíše podávání alkoholických nápojů a určí vhodné teploty 	
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Získávání zdravé míry sebevědomí, odpovědnosti a morálního úsudku, v existenčních otázkách a v pracovním uplatnění, schopnost odolávat manipulaci, jednat asertivně s lidmi, hledat kompromisy, vážit si materiálních a duchovních hodnot a být ochoten se angažovat i ve prospěch společnosti.		
Informační a komunikační technologie		
Schopnost používat prostředky výpočetní techniky, způsobilost vyhledávat a zpracovávat informace (práce s počítačem, komunikace s elektronickou poštou, práce s internetem).		
Člověk a životní prostředí		
Schopnost chovat se hospodárně a uplatňovat nejen hledisko ekonomické, ale i ekologické, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání v osobním i pracovním prostředí.		
Člověk a svět práce		
Vybavit žáka schopností uplatnění na trhu práce, flexibilitou, kreativitou, znalostí práv a povinností včetně jejich aplikace v praxi, budování profesní kariéry, vedení odpovědnosti za vlastní život v různých variantách světa práce.		

Stolníčení	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> Kompetence k učení Komunikační kompetence Personální a sociální kompetence Vykonávat práce spojené s provozem ubytovacího zařízení a poskytováním služeb hostům 	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
	INVENTÁŘ NA ÚSEKU OBSLUHY: Žák: <ul style="list-style-type: none"> orientuje se v druzích a použití stolního inventáře vysvětlí použití drobného stolního inventáře, uvede příklady popíše jednotlivé druhy restauračního prádla rozezná různé druhy příborů 	INVENTÁŘ NA ÚSEKU OBSLUHY: * skupiny inventáře používané v restauracích * drobný stolní inventář - péče o drobný stolní inventář * restaurační prádlo – druhy, použití * příbory - jídelní, překládací, speciální - použití
	INVENTÁŘ NA PODÁVÁNÍ POKRMŮ: Žák:	INVENTÁŘ NA PODÁVÁNÍ POKRMŮ: * porcelánový inventář na podávání pokrmů

Stolníčení	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
	<ul style="list-style-type: none"> • pojmenuje inventář na podávání pokrmů a jeho použití • rozlišuje jednotlivé druhy talířů • přiřadí vhodný inventář k podávaným pokrmům • popíše ošetřování inventáře na podávání pokrmů 	<ul style="list-style-type: none"> * skleněný a kovový inventář na podávání nápojů * ošetřování inventáře na podávání pokrmů
	<p>INVENTÁŘ NA PODÁVÁNÍ NÁPOJŮ: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pojmenuje inventář na studené nealkoholické nápoje • vybere inventář na studené alkoholické nápoje • pojmenuje inventář na studené nealkoholické nápoje 	<p>INVENTÁŘ NA PODÁVÁNÍ NÁPOJŮ: * inventář na studené nealkoholické nápoje * inventář na studené alkoholické nápoje * inventář na teplé alkoholické a nealkoholické nápoje</p>
	<p>POMOCNÝ INVENTÁŘ, EVIDENCE A PÉČE O INVENTÁŘ: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje druhy pomocného inventáře • popíše, jak ošetřuje různé druhy inventáře • navrhne způsob evidence inventáře 	<p>POMOCNÝ INVENTÁŘ, EVIDENCE A PÉČE O INVENTÁŘ: * pomocný inventář a jeho použití * péče o inventář * evidence inventáře</p>
	<p>PŘÍPRAVA RESTAURACE NA PROVOZ: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • popíše přípravu restaurace a rozmístění stolů • vyjmenuje zásady pro prostírání ubrusů • nakreslí pevný příbor v restauraci • popíše přípravu příručního stolu • vyjmenuje zásady obsluhy • navrhne úklidové práce po skončení provozu 	<p>PŘÍPRAVA RESTAURACE NA PROVOZ: * příprava restaurace, rozmístění stolů * zásady prostírání ubrusů, úprava stolů * zakládání pevného příboru na stůl * příprava příručního stolu * zásady obsluhy, technika obsluhy * úklidové práce po skončení provozu</p>
	<p>SERVIS SNÍDANÍ: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • obhájí důležitost zařazení snídaní do režimu dne • vyjmenuje druhy snídaní • nakreslí založení pro jednoduchou snídani • sestaví menu pro rodinnou snídani • popíše servis jednotlivých pokrmů běžně podávaných ke snídani 	<p>SNÍDANĚ: * význam snídaní * druhy snídaní * vhodné pokrmy pro snídani a jejich servis * vhodné nápoje pro snídani a jejich servis</p>
	<p>MENU-ZÁSADY PRO SESTAVOVÁNÍ: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje menu, vyjmenuje druhy menu 	<p>MENU-ZÁSADY PRO SESTAVOVÁNÍ: * druhy menu * gastronomická pravidla pro sestavování - zásady</p>

Stolníčení	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 34
	<ul style="list-style-type: none"> • při sestavování využívá zásad racionální výživy • přiřadí vhodný nápoj k podávaným pokrmům • sestaví menu pro rodinnou oslavu • navrhne grafickou úpravu menu 	zdravé výživy * hlediska pro sestavování menu * úprava menu * praktické sestavování menu
	OBĚDY, VEČEŘE: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • navrhne založení příboru pro podávání obědů • popíše servis jednotlivých chodů, • popíše podávání nápojů, určí vhodné teploty • popíše servis večeří • Popíše podávání alkoholických nápojů a určí vhodné teploty 	OBĚDY, VEČEŘE: * příprava založení pro servis obědu * podávání obědového menu včetně nápojů * příprava založení pro servis večeří * podávání menu k večeři včetně nápojů * podávání nápojů
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Informační a komunikační technologie		
Schopnost používat prostředky výpočetní techniky, způsobilost vyhledávat a zpracovávat informace (práce s počítačem, komunikace s elektronickou poštou, práce s internetem).		
Člověk a životní prostředí		
Schopnost chovat se hospodárně a uplatňovat nejen hledisko ekonomické, ale i ekologické, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání v osobním i pracovním prostředí.		
Občan v demokratické společnosti		
Získávání zdravé míry sebevědomí, odpovědnosti a morálního úsudku, v existenčních otázkách a v pracovním uplatnění, schopnost odolávat manipulaci, jednat asertivně s lidmi, hledat kompromisy, vážit si materiálních a duchovních hodnot a být ochoten se angažovat i ve prospěch společnosti.		
Člověk a svět práce		
Vybavit žáka schopností uplatnění na trhu práce, flexibilitou, kreativitou, znalostí práv a povinností včetně jejich aplikace v praxi, budování profesní kariéry, vedení odpovědnosti za vlastní život v různých variantách světa práce.		

Stolníčení	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> • Kompetence k učení • Komunikativní kompetence • Personální a sociální kompetence • Vykonávat práce spojené s provozem ubytovacího zařízení a poskytováním služeb hostům 	

Stolníčení	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
	<p>INVENTÁŘ NA ÚSEKU OBSLUHY:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • orientuje se v druzích a použití stolního inventáře • vysvětlí použití drobného stolního inventáře, uvede příklady • popíše jednotlivé druhy restauračního prádla • rozezná různé druhy příborů 	<p>INVENTÁŘ NA ÚSEKU OBSLUHY:</p> <ul style="list-style-type: none"> * skupiny inventáře používané v restauracích * drobný stolní inventář - péče o drobný stolní inventář * restaurační prádlo – druhy, použití * příbory - jídelní, překládací, speciální - použití
	<p>INVENTÁŘ NA PODÁVÁNÍ POKRMŮ:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pojmenuje inventář na podávání pokrmů a jeho použití • rozlišuje jednotlivé druhy talířů • přiřadí vhodný inventář k podávaným pokrmům • popíše ošetřování inventáře na podávání pokrmů 	<p>INVENTÁŘ NA PODÁVÁNÍ POKRMŮ:</p> <ul style="list-style-type: none"> * porcelánový inventář na podávání pokrmů * skleněný a kovový inventář na podávání nápojů * ošetřování inventáře na podávání pokrmů
	<p>INVENTÁŘ NA PODÁVÁNÍ NÁPOJŮ:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pojmenuje inventář na studené nealkoholické nápoje • vybere inventář na studené alkoholické nápoje • pojmenuje inventář na studené nealkoholické nápoje 	<p>INVENTÁŘ NA PODÁVÁNÍ NÁPOJŮ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • inventář na studené nealkoholické nápoje • inventář na studené alkoholické nápoje • inventář na teplé alkoholické a nealkoholické nápoje
	<p>POMOCNÝ INVENTÁŘ, EVIDENCE A PÉČE O INVENTÁŘ:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje druhy pomocného inventáře • popíše, jak ošetřuje různé druhy inventáře • navrhne způsob evidence inventáře 	<p>POMOCNÝ INVENTÁŘ, EVIDENCE A PÉČE O INVENTÁŘ:</p> <ul style="list-style-type: none"> * pomocný inventář a jeho použití * péče o inventář * evidence inventáře
	<p>PŘÍPRAVA RESTAURACE NA PROVOZ:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • popíše přípravu restaurace a rozmístění stolů • vyjmenuje zásady pro prostírání ubrusů • nakreslí pevný příbor v restauraci • popíše přípravu příručního stolu • vyjmenuje zásady obsluhy • navrhne úklidové práce po skončení provozu 	<p>PŘÍPRAVA RESTAURACE NA PROVOZ:</p> <ul style="list-style-type: none"> * příprava restaurace, rozmístění stolů * zásady prostírání ubrusů, úprava stolů * zakládání pevného příboru na stůl * příprava příručního stolu * zásady obsluhy, technika obsluhy * úklidové práce po skončení provozu
	SERVIS SNÍDANÍ:	SNÍDANĚ:

Stolníčení	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
	<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • obhájí důležitost zařazení snídani do režimu dne • vyjmenuje druhy snídani • nakreslí založení pro jednoduchou snídani • sestaví menu pro rodinnou snídani • popíše servis jednotlivých pokrmů běžně podávaných ke snídani 	<ul style="list-style-type: none"> * význam snídaní * druhy snídaní * vhodné pokrmy pro snídane a jejich servis * vhodné nápoje pro snídane a jejich servis
	<p>MENU-ZÁSADY PRO SESTAVOVÁNÍ:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje menu, vyjmenuje druhy menu • při sestavování využívá zásad racionální výživy • přiřadí vhodný nápoj k podávaným pokrmům • sestaví menu pro rodinnou oslavu • navrhne grafickou úpravu menu 	<p>MENU-ZÁSADY PRO SESTAVOVÁNÍ:</p> <ul style="list-style-type: none"> * druhy menu * gastronomická pravidla pro sestavování - zásady zdravé výživy * hlediska pro sestavování menu * úprava menu * praktické sestavování menu
	<p>OBĚDY, VEČEŘE:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • navrhne založení příboru pro podávání obědů • popíše servis jednotlivých chodů • popíše podávání nápojů, určí vhodné teploty • popíše servis večeří • popíše podávání alkoholických nápojů a určí vhodné teploty 	<p>OBĚDY, VEČEŘE:</p> <ul style="list-style-type: none"> * příprava založení pro servis obědu * podávání obědového menu včetně nápojů * příprava založení pro servis večeří * podávání menu k večeři včetně nápojů * podávání nápojů
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Získávání zdravé míry sebevědomí, odpovědnosti a morálního úsudku, v existenčních otázkách a v pracovním uplatnění, schopnost odolávat manipulaci, jednat asertivně s lidmi, hledat kompromisy, vážit si materiálních a duchovních hodnot a být ochoten se angažovat i ve prospěch společnosti.		
Informační a komunikační technologie		
Schopnost používat prostředky výpočetní techniky, způsobilost vyhledávat a zpracovávat informace (práce s počítačem, komunikace s elektronickou poštou, práce s internetem).		
Člověk a životní prostředí		
Schopnost chovat se hospodárně a uplatňovat nejen hledisko ekonomické, ale i ekologické, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání v osobním i pracovním prostředí.		
Člověk a svět práce		

Stolničení	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Vybavit žáka schopností uplatnění na trhu práce, flexibilitou, kreativitou, znalostí práv a povinností včetně jejich aplikace v praxi, budování profesní kariéry, vedení odpovědnosti za vlastní život v různých variantách světa práce.		

6.15 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>Obecné cíle Ve vyučovacím předmětu Odborný výcvik žáci uplatňují v praxi vědomosti a znalosti získané v teoretickém vyučování, zvláště pak v odborných předmětech. Tento předmět připravuje žáky na budoucí profesu v gastronomických službách. Žáci se seznámí s příslušnými bezpečnostními a hygienickými předpisy, chránícími jejich zdraví. Dále jsou seznámeni s dodržováním zásad slušného chování, s estetickým cítěním a nedílnou součástí je i vztah k životnímu prostředí. Úkolem vyučujícího odborného výcviku je vedení žáků k přesnosti plnění pracovních povinností, k důležitosti dodržování technologických postupů, k hospodárnosti a preciznosti.</p> <p>Charakteristika učiva Výuka v odborném výcviku je těžištěm pro praktické osvojení dovedností a návyků, pro aplikaci všeobecných znalostí a odborných dovedností. Jsou zde utvářeny potřebné návyky a získávány první zkušenosti. Učivo je zaměřeno na účelnou organizaci práce, na správné hospodaření s potravinami, na jejich šetrné zpracování, na dodržování zásad bezpečnosti práce, na znalosti hygienických a ekologických norem, na získávání odpovědnosti za plnění úkolů a na důležitost dodržování kvality vykonávané práce.</p> <p>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	Odborný výcvik
	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.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Odborný výcvik je integrujícím předmětem. Žáci jsou vedeni k prohlubování a upevňování odborných znalostí a vědomostí získaných v ostatních vyučovacích předmětech. Odborný výcvik učí žáky aplikovat tyto vědomosti do praktické činnosti a osvojovat si odborné dovednosti a návyky, potřebné k výkonu profesních činností v gastronomickém zařízení. Metody vyučování: výklad, vysvětlování, rozhovor, názorná ukázka. Instruktaž úvodní, doplňková, individuální a závěrečná. Cvičení k získání a upevňování dovedností a návyků. V odborném výcviku budou voleny vhodné metody a postupy z hlediska přiměřenosti k věkovým zvláštnostem žáka, k jeho psychickým možnostem (počítky, vnímání, představy, paměť, myšlení, řeč, cit, vůle, pozornost, dovednost a zájem), s přihlédnutím na jeho individuální schopnosti.
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> • Stravovací služby • Chování pracovníků ve službách • Ubytovací služby
Mezipředmětové vztahy	<ul style="list-style-type: none"> • Matematika • Technologie • Potraviny a výživa • Zařízení závodu • Stolničení • Hospodářské výpočty
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<p>Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii:</p> <ul style="list-style-type: none"> – dodržovali osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností; – prováděli úklid a čištění zařízení a prostor pro výrobu pokrmů a dodržovali sanitační řád; – skladovali suroviny a nápoje v souladu s požadavky na jejich uskladnění a na hygienu; – prováděli úklid a čištění skladovacích prostor. <p>Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů:</p> <ul style="list-style-type: none"> – čistili, udržovali a zabezpečovali inventář po jeho použití; – dodržovali posloupnost prací a časový harmonogram. <p>Vykonávat práce spojené s provozem ubytovacího zařízení a poskytováním služeb hostům:</p>

Název předmětu	Odborný výcvik
	<p>– jednali slušně a poctivě ve styku s hosty; – dbali na bezpečnost hostů; – používali vhodné čisticí prostředky a úklidové pomůcky.</p> <p>Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci: – chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků); – znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence; – byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a snažili se poskytnout první pomoc.</p> <p>Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb: – dodržovali stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti.</p> <p>Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje: – efektivně hospodařili s finančními prostředky; – nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.</p>
Způsob hodnocení žáků	Žáci jsou průběžně hodnoceni, v souladu s Klasifikačním řádem školy. Přihlíží se k celkovému dodržování technologických postupů, dodržování hygieny a sanitace na pracovišti, k osobní hygieně a bezpečnosti práce. Učitel odborného výcviku zhodnotí chování, kvalitu práce, pracovní výkonnost, odpovědnost, chápavost, pořádek a čistotu, upravenost, hospodárnost a samostatnost žáků v jednotlivých částech učebního dne. Schopnost využití odborných znalostí získaných v teoretickém vyučování v praxi.

Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 510
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> • Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii • Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů • Vykonávat práce spojené s provozem ubytovacího zařízení a poskytováním služeb hostům • Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci 	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany	BOZP, POŽÁRNÍ PREVENCE, HYGIENA PRÁCE:	BOZP, POŽÁRNÍ PREVENCE, HYGIENA PRÁCE:

Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 510
zdraví při práci a požární prevence	Žák:	* bezpečnost práce a hygiena v gastronomických zařízeních, požární ochrana a prevence
uvede povinnosti pracovníka v případě pracovního úrazu	• dodržuje ustanovení týkající se BOZP a a požární ochrany a prevence	* příčiny pracovních úrazů
uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci	• při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje s předpisy a pracovními postupy	* osobní hygiena
zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby	• zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby	* první pomoc
charakterizuje části výrobního střediska, druhy vybavení a jeho použití	VÝROBNÍ STŘEDISKO: Žák:	VÝROBNÍ STŘEDISKO:
čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů	• používá zařízení skladů potravin	* základní členění a vybavení výrobního střediska
rozlišuje druhy skladů a používá zařízení skladů potravin	• Vyzná se v označení potravin a nápojů používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů	* dělení a základní vybavení skladů
vysvětlí úlohu pracovníků ve výrobním středisku	• vysvětlí úlohu pracovníků ve výrobním středisku	* technologická zařízení ve výrobě
při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy	• dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv	* skladování potravin a nápojů
volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů	PŘEDBĚŽNÁ PŘÍPRAVA POTRAVIN: Žák:	* inventář pro výrobu pokrmů
dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv	• opravovává a upravuje suroviny	PŘEDBĚŽNÁ PŘÍPRAVA POTRAVIN:
volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů	• udržuje pořádek na pracovišti během provozu	* předběžná úprava potravin
	• provádí předběžnou úpravu potravin rostlinného a živočišného původu	* úprava surovin
	ZÁKLADNÍ TEPELNÉ ÚPRAVY: Žák:	ZÁKLADNÍ TEPELNÉ ÚPRAVY:
	• volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů	* nácvik základních tepelných úprav
	• opravovává a upravuje suroviny	* nácvik přípravy základů
	• používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů	
	• připravuje pokrmy dle základních tepelných úprav vaření, dušení, zadělávání, pečení, smažení	
	• připravuje cibulový, cibulo-paprikový, zeleninový základ	
expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu	PŘÍPRAVA POKRMŮ: Žák:	PŘÍPRAVA POKRMŮ:
používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení	• expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici,	* nácvik přípravy polévek
		* nácvik přípravy omáček

Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 510
provozu podle pokynů připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu řídí se pokyny nadřízených uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky	kontroluje hmotnost a estetickou úpravu <ul style="list-style-type: none"> • volí suroviny a technologické postupy na přípravu polévek • připravuje přílohy a doplňky k hlavním pokrmům • volí suroviny a technologické postupy na přípravu omáček • připravuje suroviny pro přípravu bezmasých pokrmů • připravuje bezmasé pokrmy vhodnými technologickými postupy • připravuje vývary a polévky 	* nácvik přípravy příloh a doplňků k pokrmům * nácvik přípravy bezmasých pokrmů * estetická úprava a expedice pokrmů
rozlišuje malý a velký stolní inventář a způsoby jeho ošetřování vhodně používá malý a velký stolní inventář vysvětlí úlohu pracovníků v odbytovém středisku	ODBYTOVÉ STŘEDISKO: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje druhy a vybavení odbytových středisek • rozlišuje velký stolní inventář, uvádí praktické použití a způsoby jeho ošetřování • rozlišuje malý stolní inventář, uvádí praktické použití a způsoby jeho ošetřování 	ODBYTOVÉ STŘEDISKO: Žák: <ul style="list-style-type: none"> * druhy a úkoly odbytových středisek * velký stolní inventář * malý stolní inventář
připraví pracoviště na provoz udržuje pořádek na pracovišti během provozu uplatňuje zásady společenského chování k hostům	ZÁKLADY OBSLUHY: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů • připraví pracoviště na provoz • udržuje pořádek na pracovišti během provozu • používá zásady a pravidla při stolování • orientuje se v základech společenského chování • chová se podle zásad slušného chování k zákazníkům i ostatním lidem • při práci v obsluze se řídí pravidly BOZP • používá vhodné pracovní oblečení a správné pomůcky při práci v obsluze 	ZÁKLADY OBSLUHY: * obecné zásady a pravidla společenského chování * chování na pracovišti, ve společnosti, se styku s hosty, při stolování * bezpečnost práce a ochrana zdraví při práci v obsluze * pracovní oblek a pomůcky obsluhujících * příprava a úklid pracoviště * inventář – údržba, použití * profesní pravidla
dbá na bezpečnost hostů a jejich majetku kontroluje dodržování domovního řádu obstará nenáročnou údržbu a zajistí drobné opravy spojené s provozem ubytovacího zařízení (např.	UBYTOVACÍ SLUŽBY: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • zajistí odemykání a zamykání budovy • kontroluje dodržování domovního řádu 	UBYTOVACÍ SLUŽBY: *provoz ubytovacího zařízení *drobná údržba *domovní řád

Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 510
výměna poškozených součástí, natírání, malování stěn apod.)	<ul style="list-style-type: none"> • dbá na bezpečnost hostů a jejich majetku • půjčuje sportovní potřeby, vede evidenci a zajišťuje jejich údržbu 	*úklid v ubytovacích zařízeních
půjčuje sportovní potřeby, vede evidenci a zajišťuje jejich údržbu		
rozlišuje kategorie ubytovacích zařízení a jejich vybavení		
zajistí odemykání a zamykání budovy		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Občan v demokratické společnosti: žák přijímá odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, trvale rozvíjí své znalosti a dovednosti v daném oboru.		
Informační a komunikační technologie		
Informační a komunikační technologie: práce s počítačem, žák je schopen vyhledat a zpracovat dostupné informace, efektivně využívá výpočetní techniku v pracovním i osobním životě.		
Člověk a svět práce		
Člověk a svět práce: žák si pěstuje kladný vztah ke zvolenému oboru, aplikuje získané poznatky, které využívá v jiných předmětech i v praktickém životě.		
Člověk a životní prostředí		
Člověk a životní prostředí: žák jedná hospodárně, uplatňuje odborná, ekonomická a ekologická hlediska - osobní příklad učitele odborného výcviku, manipulace s obaly, likvidace obalů bez ohrožení životního prostředí, Při sanitaci pracoviště odborného výcviku používá čisticí prostředky šetrné k životnímu prostředí, které jsou v přírodě lehce odbouratelné. Ochrana veřejného zdraví.		

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 595
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> • Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii • Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů • Vykonávat práce spojené s provozem ubytovacího zařízení a poskytováním služeb hostům 	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních	HYGIENICKÉ ZÁSADY: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • je seznámen s uplatněním kritických bodů v gastronomickém provozu např. HACCP • využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitaci, dodržuje sanitační řád 	HYGIENICKÉ ZÁSADY: * hygienické předpisy v gastronomických provozech * HACCP, kritické body * prostředky pro úklid a sanitaci
využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád		

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 595
<p>dbá na třídění odpadů</p> <p>expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu</p> <p>spolupracuje v týmu</p> <p>volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů</p>	<p>PŘÍPRAVA POKRMŮ Z JATEČNÉHO MASA:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • obsluhuje technologická zařízení podle pokynů • čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů • opracovává a upravuje suroviny • připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu • používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů • připraví pracoviště na provoz • udržuje pořádek na pracovišti během provozu • uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky • připravuje pokrmy z jatečního masa vařením, dušením, zaděláváním, pečením, smažením, jako minutky • volí správné suroviny a technologické postupy při přípravě mletého masa • upravuje hovězí maso vařením, dušením, pečením • upravuje vepřové maso vařením, dušením, pečením, smažením, grilováním • upravuje vnitřnosti vhodnými tepelnými úpravami • předběžně upravuje jatečné maso • dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv • řídí se pokyny nadřízených • spolupracuje v týmu 	<p>PŘÍPRAVA POKRMŮ Z JATEČNÉHO MASA:</p> <ul style="list-style-type: none"> * příprava pokrmů z hovězího masa * příprava pokrmů z vepřového masa * příprava pokrmů z mletého masa * úpravy vnitřností
<p>operaci se stroji a zařízením provede v souladu se zásadami bezpečnosti práce</p> <p>volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů</p>	<p>POKRMY Z RYB A DRŮBEŽÍHO MASA:</p> <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • opracovává a upravuje suroviny • připravuje teplé pokrmy podle technologického postupu • expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu • volí vhodné technologické postupy při úpravě ryb a 	<p>POKRMY Z RYB A DRŮBEŽÍHO MASA:</p> <ul style="list-style-type: none"> * ryby - rozdělení * příprava pokrmů z ryb * drůbeží maso - rozdělení, předběžná úprava drůbeže * příprava pokrmů z drůbeže * úprava drobů

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 595
	upravuje je <ul style="list-style-type: none"> • rozeznává sladkovodní a mořské ryby, nejčastěji používané ke kuchyňským úpravám • rozeznává druhy drůbeže • předběžně upravuje drůbež • tepelně upravuje drůbeží droby 	
charakterizuje formy obsluhy připravuje běžné teplé nápoje udržuje pořádek na pracovišti během provozu uvede zásady při obsluze hostů technikou jednoduché obsluhy vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů	ZÁKLADY JEDNODUCHÉ OBSLUHY: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • připravuje běžné teplé nápoje • rozlišuje malý a velký stolní inventář a způsoby jeho ošetřování • připraví pracoviště na provoz • udržuje pořádek na pracovišti během provozu • dodržuje zásady jednoduché obsluhy • servíruje teplé studené a teplé nápoje 	ZÁKLADY JEDNODUCHÉ OBSLUHY: <ul style="list-style-type: none"> * příprava a úklid pracoviště * technika podávání pokrmů a nápojů při obsluze * rozdělení práce v úseku odbytu
doplní toaletní a hygienické potřeby nakládá s obaly a odpady od čisticích prostředků podle vnitřních předpisů a v souladu s principy na ochranu životního prostředí postupuje při úklidu v souladu s pokyny nadřízeného uklidí pokoje včetně příslušenství, provede úklid společných prostor uvede přednosti a rizika čisticích prostředků s ohledem na zdraví a životní prostředí volí vhodný stroj nebo zařízení (vysavače, mycí a leštící stroje), popíše postup při zadané práci zvolí a použije vhodné čisticí prostředky a pomůcky pro daný úkon	UBYTOVACÍ SLUŽBY: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • zvolí a použije vhodné čisticí prostředky a pomůcky pro daný úkon • uklidí pokoje včetně příslušenství, provede úklid společných prostor • doplní toaletní a hygienické potřeby • postupuje při úklidu v souladu s pokyny nadřízeného • popíše postup zadané práce • operaci se stroji a zařízením provede v souladu se zásadami bezpečnosti práce 	UBYTOVACÍ SLUŽBY: <ul style="list-style-type: none"> * stroje a zařízení pro úklid * obsluha strojů a zařízení pro úklid * práce pokojské * činnosti spojené s úklidem v ubytovacích zařízeních * úklidové, čisticí a prací prostředky * úklidové pomůcky
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Občan v demokratické společnosti: žák přijímá odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, trvale rozvíjí své znalosti a dovednosti v daném oboru.		
Informační a komunikační technologie		
Informační a komunikační technologie: práce s počítačem, žák je schopen vyhledat a zpracovat dostupné informace, efektivně využívá výpočetní techniku v pracovním i		

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 595
osobním životě.		
Člověk a svět práce		
Člověk a svět práce: žák si pěstuje kladný vztah ke zvolenému oboru, aplikuje získané poznatky, které využívá v jiných předmětech i v praktickém životě.		
Člověk a životní prostředí		
Člověk a životní prostředí: žák jedná hospodárně, uplatňuje odborná, ekonomická a ekologická hlediska - osobní příklad učitele odborného výcviku, manipulace s obaly, likvidace obalů bez ohrožení životního prostředí, Při sanitaci pracoviště odborného výcviku používá čisticí prostředky šetrné k životnímu prostředí, které jsou v přírodě lehce odbouratelné. Ochrana veřejného zdraví.		

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 560
Výchovné a vzdělávací strategie	<ul style="list-style-type: none"> Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje 	
RVP výstupy	ŠVP výstupy	Učivo
jedná v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí	OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ: Žák:	OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ:
nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů	<ul style="list-style-type: none"> nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů dbá na třídění odpadů 	<ul style="list-style-type: none"> ochrana životního prostředí nakládání s obaly a odpady
šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách		
expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu	STUDENÁ KUCHYNĚ: Žák:	STUDENÁ KUCHYNĚ:
obsluhuje technologická zařízení podle pokynů	<ul style="list-style-type: none"> volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů 	<ul style="list-style-type: none"> výrobky studené kuchyně
opracovává a upravuje suroviny	<ul style="list-style-type: none"> opracovává a upravuje suroviny 	<ul style="list-style-type: none"> úprava studených předkrmů
připravuje pokrmy z polotovarů podle údajů na obalu	<ul style="list-style-type: none"> připravuje pokrmy z polotovarů podle údajů na obalu 	<ul style="list-style-type: none"> úprava obložených mís, chlebíčků, jednohubek
připravuje základní pokrmy studené kuchyně	<ul style="list-style-type: none"> připravuje vybrané pokrmy studené kuchyně - obložené mísy, chlebíčky, jednohubky udržuje pořádek na pracovišti během provozu uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky rozeznává výrobky studené kuchyně připravuje studené předkrmy upravuje saláty a koktejly 	<ul style="list-style-type: none"> úprava salátů, koktejlů

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 560
připravuje jednoduché moučníky	<ul style="list-style-type: none"> • dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv <p>MOUČNÍKY: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů • opracovává a upravuje suroviny • připraví pracoviště na provoz • vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů • dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram • udržuje pořádek na pracovišti během provozu • uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky • rozeznává moučníky a moučné pokrmy • připravuje jednoduché moučníky • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence • dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv • řídí se pokyny nadřízených • spolupracuje v týmu 	<p>MOUČNÍKY:</p> <ul style="list-style-type: none"> * moučníky a moučné pokrmy * příprava jednoduchých moučníků
<p>připravuje základní dietní pokrmy</p> <p>volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů</p>	<p>DIETNÍ STRAVA: Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů • opracovává a upravuje suroviny • připravuje vybrané dietní pokrmy • expeduje pokrmy na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu • připraví pracoviště na provoz • vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů • udržuje pořádek na pracovišti během provozu • uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky • orientuje se v zásadách přípravy dietních pokrmů 	<p>ZÁKLADNÍ DIETNÍ POKRMY:</p> <ul style="list-style-type: none"> * příprava dietních pokrmů

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 560
volí a používá vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů	NÁRODNÍ A KRAJOVÉ SPECIALITY: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • opracovává a upravuje suroviny • připraví pracoviště na provoz • vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů • dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram • udržuje pořádek na pracovišti během provozu • uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky • volí a používá vhodné suroviny k přípravě národních a krajských specialit • seznamuje se s trendy moderní gastronomie 	NÁRODNÍ A KRAJOVÉ SPECIALITY: <ul style="list-style-type: none"> * příprava národních specialit * příprava krajských specialit * trendy moderní gastronomie * trendy v technologiích přípravy pokrmů
dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram	FORMY A PRAVIDLA OBSLUHY: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů • připravuje běžné teplé nápoje • charakterizuje různé formy obsluhy • připravuje slavnostní tabule podle různých příležitostí • volí vhodnou výzdobu na slavnostní tabule • servíruje teplé nápoje 	FORMY A PRAVIDLA OBSLUHY: <ul style="list-style-type: none"> * příprava slavnostních tabulí včetně výzdoby * úklid po skončení hostiny * teplé nápoje - druhy, servis
používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů		
	OPAKOVÁNÍ UČIVA K ZÁVĚREČNÝM ZKOUŠKÁM: Žák: <ul style="list-style-type: none"> • 	OPAKOVÁNÍ UČIVA K ZÁVĚREČNÝM ZKOUŠKÁM: <ul style="list-style-type: none"> * Opakování učiva k závěrečným zkouškám
poskytuje základní informační služby související s ubytováním a stravováním	UBYTOVACÍ SLUŽBY: Přepojuje telefonní hovory	UBYTOVACÍ SLUŽBY: *provoz recepce
přepojuje telefonní hovory	Vydává a přebírá klíče od pokojů	*základní činnosti na recepci
vydává a přebírá klíče od pokojů	Zabezpečuje přepravu zavazadel, přivolání taxi	
zabezpečí přepravu zavazadel, přivolání taxi		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Občan v demokratické společnosti: žák přijímá odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, trvale rozvíjí své znalosti a dovednosti v daném oboru.		

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 560
Informační a komunikační technologie		
Informační a komunikační technologie: práce s počítačem, žák je schopen vyhledat a zpracovat dostupné informace, efektivně využívá výpočetní techniku v pracovním i osobním životě.		
Člověk a svět práce		
Člověk a svět práce: žák si pěstuje kladný vztah ke zvolenému oboru, aplikuje získané poznatky, které využívá v jiných předmětech i v praktickém životě.		
Člověk a životní prostředí		
Člověk a životní prostředí: žák jedná hospodárně, uplatňuje odborná, ekonomická a ekologická hlediska - osobní příklad učitele odborného výcviku, manipulace s obaly, likvidace obalů bez ohrožení životního prostředí, Při sanitaci pracoviště odborného výcviku používá čisticí prostředky šetrné k životnímu prostředí, které jsou v přírodě lehce odbouratelné. Ochrana veřejného zdraví.		

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
- 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

neziskové organizace

obec/město

základní školy.

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, sezónní besídky