

Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Jílové u Prahy, příspěvková organizace



ŠVP KUCHAŘ – ČÍŠNÍK

Č.j.: 1202/2025/SOS

platnost od 1. 9. 2025



Obsah

1. IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE.....	2
2. HISTORIE ŠKOLY	4
3. PROFIL ABSOLVENTA.....	5
4. CHARAKTERISTIKA ŠVP	9
5. ORGANIZAČNÍ, PERSONÁLNÍ A MATERIÁLNÍ PODMÍNKY	27
6. UČEBNÍ PLÁN	30
7. UČEBNÍ OSNOVY	31
ČESKÝ JAZYK A LITERATURA	31
ANGLICKÝ JAZYK.....	45
NĚMECKÝ JAZYK.....	60
ANGLICKÝ JAZYK-KONVERZACE	69
MATEMATIKA	79
OBČANSKÁ NAUKA.....	85
ZÁKLADY PŘÍRODNÍCH VĚD – EKOLOGIE.....	93
ZÁKLADY PŘÍRODNÍCH VĚD – FYZIKA	98
ZÁKLADY PŘÍRODNÍCH VĚD – CHEMIE	102
TĚLESNÁ VÝCHOVA	108
EKONOMIKA	119
INFORMATIKA.....	125
POTRAVINY A VÝŽIVA.....	138
TECHNOLOGIE	146
ZAŘÍZENÍ PROVOZOVEN	153
STOLNIČENÍ.....	160
SPECIÁLNÍ STOLNIČENÍ	167
ODBORNÝ VÝCVIK	172
8. SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY	183

1. IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

Název školy: Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Jílové u Prahy, příspěvková organizace

Adresa: Šenflukova 220; 254 01 Jílové u Prahy

Zřizovatel: Středočeský kraj, Zborovská 11, 150 21 Praha 5

Kontakt: tel. 257 280 111, web: www.kr-stredocech.cz

Email: posta@kr-s.cz; podatelna@kr-s.cz; epodatelna@kr-s.cz

Kód a název rámcového vzdělávacího programu: 65-51-H/01 kuchař – číšník

Stupeň poskytovaného vzdělání: Střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3

Název školního vzdělávacího programu: kuchař – číšník

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělání: 3 roky, denní studium

Jméno ředitele: Mgr. Radek Coufal

Kontakty: tel. 241950776, 241950409, fax. 241950300; email: sekretariat@sosjilove.cz

Platnost ŠVP od 1. 9. 2025

razítko:

podpis:

PŘEHLED ZKRATEK

RVP	rámcový vzdělávací program	
ŠVP	školní vzdělávací program	
ČJL	český jazyk a literatura	
AJ	cizí jazyk-angličtina	
NJ	Cizí jazyk-němčina	
KAJ	Konverzace v anglickém jazyce	
M	matematika	
ON	občanský nauka	
ZPV E	základy přírodních věd	ekologie
ZPV F		fyzika
ZPV Ch		chemie
TV	Tělesná výchova	
Ek	Ekonomika	
INFO	Informatika	
PaV	Potraviny a výživa	
Te	Technologie	
ZP	Zařízení provozoven	
Stol	Stolničení	
SpSt	Speciální stolničení	
OdbV	Odborný výcvik	

2. HISTORIE ŠKOLY

Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Jílové u Prahy, příspěvková organizace

Areál školy se nachází v pěkném, klidném prostředí okrajové části městečka Jílového, které v minulých dobách proslulo těžbou zlata.

V současné době se ve škole připravují žáci na svá budoucí povolání

v denním studiu tříletých učebních oborů zakončených učňovskou zkouškou:

RVP 29-51-H/01 Cukrář; vyučovaný dle ŠVP cukrář – cukrovinkář

RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník; vyučovaný dle ŠVP kuchař – číšník a ŠVP kuchař

v denním studiu maturitních oborů

- RVP 68-43-M/01 – Veřejnosprávní činnost
- RVP 16-01-M/01 – Ekologie a životní prostředí

Škola vznikla k 1. 9. 1979 v objektu bývalého zemědělského učiliště jako zařízení Čokoládoven Praha a učili se zde žáci dvouletého oboru pracovník v potravinářské výrobě a tříletého oboru cukrovinkář.

V roce 1991 získala škola právní subjektivitu. Tato změna znamenala, že učiliště již nespravovaly Čokoládovny, ale zřizovatelem začalo být MZVŽ ČR. V roce 2001 přešla škola pod správu Středočeského kraje.

Právní subjektivita umožnila rozšířit oborovou nabídku učiliště, a tak od roku 1991 se ve škole kromě oboru cukrovinkář a dvouletého oboru pracovník potravinářské výroby začalo vyučovat oboru cukrář. Postupně se zaváděly i další obory jako provoz služeb, prodavač smíšeného zboží, kuchař – číšník, kuchař, od roku 1998 i dvouleté nástavbové studium, umožňující úspěšným absolventům učebních oborů získat maturitu.

Některé obory zanikly, některé máme stále v naší nabídce – viz výše.

Během studia jsou žákům nabízeny lyžařský kurz, kurz studené kuchyně, barmanský kurz a cukrářské kurzy dle nabídky.

Od roku 1995 se učiliště více otevřelo okolí. Škola se začala podílet na výstavách v jílovském muzeu, kde buď samo vystavuje, anebo žáci zabezpečují cateringové služby při různých vernisážích; rozšířila se spolupráce s místní ZŠ i místní radnicí. Své obory škola představuje na různých výstavách – především vánočních a velikonočních v okolí Jílového.

V rámci praxe oboru kuchař – číšník pak škola zabezpečuje cateringové služby při některých akcích v Praze, nebo i mimo Prahu.

V současné době na škole studuje cca 300 žáků. Od roku 2015 probíhá teoretická výuka v nové moderní škole.

3. PROFIL ABSOLVENTA

Název školy: Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Jílové u Prahy, příspěvková organizace

Kód a název RVP: 65-51-H/01, kuchař - číšník

Název ŠVP: kuchař - číšník

Dosažený stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
kvalifikační úroveň EQF 3

Délka a forma studia: 3 roky, denní studium

ŠVP je určen pro dívky i chlapce

Uplatnění absolventa:

Absolvent se uplatní při výkonu povolání kuchař - číšník. Uplatnění najde zejména v pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých i malých stravovacích provozech. Po získání nezbytné praxe v oboru je připraven na soukromé podnikání v oblasti gastronomie.

Výsledky vzdělávání:

Absolvent v oblasti výkonu profese:

- prakticky využívá poznatků o různých druzích surovin, používání strojních zařízení, technických postupech při zhotovování pokrmů
- pečuje o stroje a zařízení a provádí jejich běžnou obsluhu a údržbu
- připravuje a uspořádává své pracoviště
- posoudí vlastnosti jednotlivých druhů potravin a nápojů a zvolí vhodný technologický postup při zhotovování pokrmů a nápojů (orientuje se v recepturách teplých, studených a dietních pokrmů)
- určuje spotřebu základních surovin, normuje pokrmy a nápoje a kalkuluje jejich ceny
- kontroluje kvalitu provedené práce
- sestaví jídelní a nápojový lístek podle gastronomických pravidel a pravidel racionální výživy
- ovládá základy obsluhy v různých druzích odbytových středisek
- sestaví slavnostní menu pro slavnostní příležitost
- ovládá různé způsoby vyúčtování s hostem

Žák je veden tak, aby:

- znal své reálné odborné a osobní kvality, uměl konstruktivně zvažovat své možnosti v oblasti profesní dráhy
- měl reálnou představu o kvalitě své práce, pracoval svědomitě a pečlivě, snažil se dosahovat co nejlepších výsledků a konstruktivně přistupovat k důvodné kritice a odstraňování vzniklých nedostatků
- měl základní přehled o nabídce profesních a vzdělávacích možností a příležitostí v regionu, uměl posoudit a zajistit možnosti svého pracovního uplatnění a jim odpovídající potřeby dalšího vzdělávání
- prezentovat vhodným způsobem výsledky své práce i dispozice k dalšímu profesnímu i osobnostnímu rozvoji
- uvažoval a jednal ekonomicky v osobním i pracovním životě (bral v úvahu náklady, výnosy a zisk každé činnosti), pracoval hospodárně a snažil se o loajálnost v pozici zaměstnance

- dodržoval zásady a předpisy bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a hygieně práce, znal pracovní rizika spojená s výkonem svého povolání
- rozvíjel své estetické cítění a tvůrčí přístup ve svém oboru

Předpoklady absolventa pro další rozvoj v pracovním, občanském i osobním životě

- čte s porozuměním texty verbální, ikonické (tabulky, grafy, schémata a výkresy)
- dovede se vyjadřovat v mateřském jazyce i v cizím jazyce přiměřeně situaci každodenního a pracovního života
- má základní znalosti v oblasti právního vědomí
- má vědomosti a dovednosti z ekonomiky a podnikání potřebné k orientaci na trhu práce, v podnikových činnostech a v pracovně – právních vztazích
- má základní numerické znalosti
- zná zásady správné životosprávy, relaxace a regenerace duševních a fyzických sil, umí poskytnout první pomoc při úrazu a náhlém onemocnění
- dovede identifikovat běžné problémy, s nimiž se v životě setká a hledat způsoby jejich řešení

Způsob ukončení vzdělávání, potvrzení dosaženého vzdělání a kvalifikace

Vzdělávání se ukončuje závěrečnou zkouškou, dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy.

ZAČLENĚNÍ ODBORNÝCH KOMPETENCÍ

Odborné kompetence

Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci, tzn., aby absolventi:

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

Digitální kompetence

- Žáci v učebních oborech jsou vedeni k praktickému využívání digitálních technologií v odborných činnostech. Učíme je, jak používat digitální nástroje a aplikace potřebné pro jejich budoucí povolání. Důraz je kladen na rozvoj praktických dovedností, které jsou nezbytné pro vykonávání odborných úkolů s pomocí digitálních technologií.
- učíme žáky používat základní digitální nástroje a software, které jsou specifické pro jejich odborné zaměření;

- podporujeme žáky v začlenění digitálních technologií do každodenních odborných činností, které odpovídají jejich budoucímu povolání.

Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb, tzn. aby, absolventi:

- chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména organizace
- dodržovali stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
- dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, hosta)

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje, tzn., aby absolventi:

- znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení;
- zvažovali při plánování a posuzování určité činnosti možné náklady, výnosy, vliv na životní prostředí, sociální dopady
- efektivně hospodařili s finančními prostředky
- nakládali se surovinami, materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

Uplatňovat moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích, tzn., aby absolventi:

- měli přehled o výživě a nových trendech ve stravování, znali zásady racionální výživy, druhy základních diet a alternativní způsoby stravování
- rozlišovali potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností
- využívali vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu
- správně využívali způsoby skladování potravin a nápojů
- sestavovali menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel

Ovládat technologii přípravy pokrmů včetně hygienických zásad, tzn., aby absolventi:

- uplatňovali zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP
- ovládali technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní
- kontrolovali kvalitu, správně uchovávali pokrmy, esteticky dohotovovali a expedovali výrobky
- používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu
- objasnili a využívali kulinářské dovednosti

Ovládat techniku odbytu, tzn., aby absolventi:

- ovládali druhy a techniku odbytu
- volili vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti, používali vhodný inventář
- společensky vystupovali a profesionálně jednali ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky
- dbali na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech

Vykonávat obchodně-provozní aktivity, tzn., aby absolventi:

- sjednávali odbyt výrobků, zboží a služeb
- připravili podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu

- zkontrolovali deklarovaný druh surovin a gramáž
- posoudili sensoricky nezávadnost a kvalitu surovin
- sestavovali kalkulace cen výrobků a služeb
- orientovali se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování; sestavovali nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií
- využívali marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků, využívali prostředky podpory prodeje
- vyhotovovali podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou

4. CHARAKTERISTIKA ŠVP

Název školy:	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Jílové u Prahy, příspěvková organizace
Adresa:	Šenflukova 220; 254 01 Jílové u Prahy
Zřizovatel:	Středočeský kraj, Zborovská 11, 150 21 Praha 5
Kód a název RVP:	65-51-H/01, kuchař - číšník
Název ŠVP:	kuchař - číšník
Dosažený stupeň vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem kvalifikační úroveň EQF 3
Délka a forma vzdělání:	3 roky, denní studium

Podmínky pro přijetí ke vzdělání:

Předpokladem přijetí uchazeče ke vzdělání ve škole je splnění podmínek zdravotní způsobilosti pro obor kuchař - číšník. K posouzení zdravotního stavu uchazeče je způsobilý příslušný registrovaný praktický lékař.

Přijímání ke vzdělání se řídí zákonem č.561/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů.

Způsob ukončení vzdělání:

Vzdělávání se ukončuje závěrečnou zkouškou, dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy.

Organizace výuky

Příprava žáků je organizována jako tříleté denní studium, kdy se vždy po týdnu střídá teoretické vyučování a praktické vyučování. Praktické vyučování je realizováno formou odborného výcviku.

Odborný výcvik probíhá na pracovištích školy a z části i na smluvních pracovištích právnických i fyzických osob, s kterými je uzavírána smlouva vždy na jeden školní rok. Výuka na smluvních pracovištích probíhá pod vedením instruktorů z řad zkušených pracovníků těchto firem a je kontrolována zástupcem ředitele pro praktické vyučování.

Zástupci podnikové sféry jsou pravidelně zváni k závěrečným zkouškám.

Žáci se pravidelně účastní různých prezentačních akcí u různých firem.

Pojetí vzdělávacího programu

Učební obor je náročný na manuální a intelektové dovednosti žáků při uplatnění tvořivého a logického myšlení a estetického vnímání. Vyučující vedou žáky k trpělivé a soustavné práci a usilují o to, aby si žáci vytvořili kladný vztah ke zvolenému oboru a získali správné pracovní návyky.

Cílem vzdělávacího programu je získání všeobecných a odborných vědomostí a manuálních a intelektových dovedností potřebných k vykonávání povolání dle zvolené odbornosti pro odbornost kuchař - číšník. Při sestavování a naplňování ŠVP je respektována snaha o vybavení absolventa takovými znalostmi, dovednostmi a postoji, které umožní dobré uplatnění na trhu práce. Při sestavování obsahu vzdělávání jsou respektovány požadavky sociálních partnerů příslušné odbornosti. Učivo odborných předmětů je vybráno s ohledem na možnosti pracovního uplatnění absolventa v daném regionu.

Cílem vzdělávacího programu je poskytnout žákům určité množství všeobecných a odborných poznatků pro práci kuchaře - číšníka, které bude schopen samostatně uplatnit ve výrobním středisku. Všeobecně vzdělávací předměty rozšiřují a prohlubují všeobecné znalosti a dovednosti žáka a vytvářejí předpoklady pro další celoživotní vzdělávání.

Odborné předměty jsou zaměřeny na získání přehledu o potravinách a jejich vlastnostech, přehledu o surovinách a jejich technologickém zpracování v různých typech provozů, získání znalostí o skladování a bezpečnosti potravin a o získání znalostí o povinnostech a bezpečnosti práce pracovníka v potravinářském provozu. Obsah odborných předmětů je předmětově koordinován s odborným výcvikem. Cílem odborného výcviku je praktické osvojení dovedností a aplikace všeobecných a odborných dovedností.

V teoretickém i odborném vyučování jsou žáci vedeni k hospodárnému zacházení s potravinami a k ekologickému chování, ke slušnému chování, k práci v kolektivu a k dodržování hygienických předpisů a předpisů bezpečnosti práce.

Ekologická (nebo dnes environmentální) výchova se prolíná celým vzdělávacím procesem. V druhém ročníku mají žáci v rámci předmětu základy přírodních věd ekologii a během celé doby studia jsou vedeni k nutnosti třídit odpady (škola je vybavena koši a kontejnery na tříděný odpad), nutnosti chovat se šetrně k přírodě (úklid areálu i okolí, každoroční projekt „Den Země“, který je zaměřen na ekologickou osvětu ap.). V odborných předmětech se žáci učí a v odborném výcviku získávají dovednosti, jak šetřit suroviny a jak nakládat s odpady.

Obecným cílem vzdělávacího programu je připravit pracovníka, který se dobře umístí na trhu práce, případně bude schopen reagovat na měnící se podmínky trhu práce.

Metody a formy výuky

Jsou voleny s ohledem na obsah konkrétního učiva a výsledků vzdělávání, kterého se má dosáhnout. Učitelé volí metody podle svých potřeb a zkušeností s ohledem na charakter vyučovaného předmětu. Uplatňují vhodnou motivaci, která stimuluje práci žáků a nejčastěji se opírá o zájem o zvolený učební obor. Důraz je kladen na podporování samostatné práce žáků (v hodinách, ale i příprava referátů a jejich prezentace), na podporování osobní zodpovědnosti a samostatnosti (příprava a prezentace svých vědomostí), schopnost kooperace a týmové spolupráce, sebehodnocení žáků s poznáním svých možností. Důležitou složkou teoretické výuky je používání názorných pomůcek v různé formě, které žákovi usnadňují pochopení učiva – vzorky surovin, nástěnné obrazy, instruktážní a výukové video, exkurze, zvukové nahrávky a prezentace. K procvičení a upevnění učiva se využívají různé formy ústních, písemných a praktických cvičení, soutěže, projekty apod.

Velký důraz je kladen na vytváření mezipředmětových vazeb, které rozšiřují klíčové kompetence žáka. Součástí výuky jsou besedy s odborníky, návštěvy výstav, filmových a divadelních představení, odborné exkurze a různé formy zapojení žáků do prezentačních akcí školy.

Odborné vyučování umožňuje žákům využití teoretických poznatků v praxi, ověření a rozšíření odborných znalostí a pěstování dovedností potřebných pro daný obor tak, aby žák získal jistotu při provádění praktických činností, byl samostatný, dokázal prakticky použít nabyté znalosti při řešení a plnění praktického úkolu. Žáci jsou vedeni k odpovědnosti za plnění úkolů a kvalitu vykonané práce jednotlivce i kolektivu. Používané metody rozvíjí komunikační dovednosti, estetické citění, upevňování praktických návyků. Metody odborného výcviku jsou doplněny o kurzy, exkurze a výstavy. Speciální kurzy – např. kurz vyřezávání ovoce, barmanský kurz či kurz studené kuchyně – jsou příležitostí k rozšíření odborných dovedností žáků. Žáci se podílejí na zajištění akcí školy – rauty,

předváděcí dny v jílovském muzeu a okolí apod. Tyto příležitosti rozšiřují odborné znalosti a dovednosti žáků.

Hodnocení žáků

Hodnocení je vyjádřeno klasifikací nebo slovně nebo kombinací obou způsobů. O použití hodnocení rozhodne ředitel školy po schválení školskou radou.

Hodnocení žáků se řídí Pravidly pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků, která jsou součástí školního řádu školy a která uvádí kritéria hodnocení výsledků vzdělávání a chování žáků a stanovují podmínky pro klasifikaci v náhradním termínu.

Hodnocení žáků vyplývá z dílčí klasifikace žáka během pololetí. K hodnocení žáka se využívají různé druhy zkoušek – písemné práce, práce v hodině (samostatná i skupinová), ústní zkoušení, prezentace připravené domácí práce apod. Učitel sleduje průběžný výkon žáka, jeho aktivity při vyučování a připravenost na vyučování.

Při klasifikaci je hodnocena ucelenost, přesnost a trvalost osvojení požadovaných poznatků, kvalita a rozsah získaných dovedností, schopnost uplatňovat osvojené poznatky a dovednosti, samostatnost při řešení teoretických a praktických úkolů, schopnost využívat a zobecňovat zkušenosti a poznatky získané při praktických činnostech, samostatnost a tvořivost.

V předmětech praktického zaměření se hodnotí také vztah k práci, k pracovnímu kolektivu a k praktickým činnostem, osvojení si praktických dovedností a návyků, využití získaných teoretických vědomostí v praktických činnostech, aktivita samostatnost, tvořivost, iniciativa.

Součástí hodnocení je i hodnocení chování a vystupování žáků a prezentování školy.

Rozvíjení klíčových kompetencí

Během studia je žák veden k tomu, aby si byl vědom svých osobních možností a kvalit, aby uměl pracovat samostatně i v týmu. Výuka pomáhá rozvoji osobnosti a vytváří předpoklady k tomu, aby se žák správně zapojil do společnosti a měl možnost dalšího rozvoje.

Jednotný přístup pedagogů se promítá v jednotných požadavcích na chování žáka ve škole i na akcích organizovaných školou, na vytváření příznivého klimatu ve škole. Uplatňování a rozvíjení sociálních kompetencí vede ke vhodnému zapojení žáka do kolektivu, ve kterém uplatní své schopnosti a bude i umět respektovat druhé a spolupracovat s nimi.

Komunikační schopnosti jsou rozvíjeny na úrovni verbální, písemné i s využitím IKT. Oblast IKT je zaměřena nejen na osvojení práce s těmito technologiemi, ale také na vhodné využití těchto znalostí pro svůj osobní i pracovní život.

Výchovný a vzdělávací proces je veden tak, aby se žák choval zodpovědně při plnění pracovních úkolů a aby zodpovídal za své jednání v různých občanských i pracovních situacích. Rozvíjení klíčových kompetencí je vhodně zařazeno do všech předmětů. Proces uplatňování klíčových kompetencí je veden tak, aby byl soustavný a vykazoval vývojový posun během studia.

Přehled uplatňování klíčových kompetencí:

Kompetence k učení

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni efektivně se učit, vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok a reálně si stanovit potřeby a cíle svého dalšího vzdělávání, tzn., že absolventi by měli:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky

- uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické učení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání

Kompetence k řešení problémů

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy, tzn., že absolventi by měli:

- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit je, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky
- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)

Komunikativní kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni vyjadřovat se v písemné i ústní formě v různých učebních, životních i pracovních situacích, tzn., že absolventi by měli vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat

- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje
- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty
- snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy a odbornou terminologii
- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě)
- pochopit výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností

Personální a sociální kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli připraveni stanovovat si na základě poznání své osobnosti přiměřené cíle osobního rozvoje v oblasti zájmové i pracovní, pečovat o své zdraví, spolupracovat s ostatními a přispívat k utváření vhodných mezilidských vztahů, tzn., že by absolventi měli:

- posuzovat reálně své fyzické i duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
- stanovovat si své cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj,
- být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních i jiných činností
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly
- podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě
- zvažovat návrhy druhých
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním
- konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým

Digitální kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni se orientovat v digitálním prostředí a využívat digitální technologie bezpečně, sebejistě, kriticky a tvořivě při práci, při učení, ve volném čase i při svém zapojení do společenského života, tzn., že absolvent:

- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje;
- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu;
- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků;
- navrhuje prostřednictvím digitálních technologií taková řešení, která mu pomohou vylepšit postupy či technologie či jejich části; dokáže poradit ostatním s běžnými technickými problémy;
- vyrovnává se s proměnlivostí digitálních technologií a posuzuje, jak vývoj technologií ovlivňuje společnost, osobní a pracovní život jedince a životní prostředí, zvažuje rizika a přínosy;
- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým.

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi uznávali hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti a dodržovali je, jednali v souladu s udržitelným rozvojem a podporovali hodnoty národní, evropské i světové kultury, tzn., že absolventi by měli:

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), a vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie
- uvědomovat si- v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých
- zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě
- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje
- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském i světovém kontextu
- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni optimálně využívat svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění ve světě práce, pro budování a rozvoj své profesní kariéry a s tím související potřebu celoživotního učení, tzn., že absolventi by měli:

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze
- mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady
- umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak v oblasti světa práce, tak vzdělávání
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle
- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků
- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání; dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi

Matematické kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni funkčně využívat matematické dovednosti v různých životních situacích, tzn., že absolventi by měli:

- správně používat a převádět běžné jednotky
- používat pojmy kvantifikujícího charakteru
- číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)
- provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy
- nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je popsat a využít

- pro dané řešení
- aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru
- aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích

Informatické vzdělávání

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

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

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- porozuměli základním pojmům a metodám informatiky jako vědního oboru a jeho uplatnění v ostatních vědních oborech a profesích;
- rozpoznávali a formulovali problémy s ohledem na jejich řešitelnost;
- získávali, zaznamenávali, uspořádávali, strukturovali, předávali data a informace;
- rozkládali systémy a procesy na části, odhalovali jejich vztahy a strukturu;
- byli schopni uplatnit algoritmický způsob myšlení při řešení problémů, vytvářeli a formulovali postupy a řešení, které lze přenechat k vykonání jinému člověku nebo stroji;
- vytvářeli formální popisy, modely a simulace skutečných situací i pracovních postupů;
- testovali, analyzovali, vyhodnocovali, porovnávali a vylepšovali navrhované i existující algoritmy, postupy nebo informatická řešení;
- rozuměli technickým základům digitálních technologií do té míry, aby byli schopni je efektivně a bezpečně používat a snadno se naučili používat nové;
- byli schopni využít digitální technologie při řešení problémů, které jsou příliš složité nebo rozsáhlé (pro člověka);
- dorozuměli se a spolupracovali s ostatními při dosahování společného cíle;
- neohrožovali svým chováním v digitálním prostředí sebe, druhé ani technologie samotné;
- uvědomovali si, že technologie ovlivňují společnost, a naopak chápali svou odpovědnost při používání technologií.

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

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

Žáci mohou používat vhodná prostředí, pomůcky, ale i různé běžně dostupné nástroje, programy a technologie. S informatickými koncepty se seznamují prostřednictvím vlastní zkušenosti s řešením rozmanitých problémových situací. Setkávají se i se situacemi blízkými jejich životu a odborné praxi.

Některé řeší s pomocí programování a technologií, některé bez nich. Charakteristickým znakem výuky je to, že žáci postup řešení aktivně hledají a testují ve skupinách nebo samostatně, není cílem postupovat pouze podle předem daných návodů.

Začlenění průřezových témat:

Zařazení průřezových témat do výuky je zaměřeno tak, aby si žák uvědomil vzájemnou použitelnost a souvislost znalostí a dovedností z různých vzdělávacích oblastí. Průřezová témata výrazně formují charakter žáků a jejich postoje. Průřezová témata jsou zařazována do všech ročníků a předmětů.

Téma Občan v demokratické společnosti

Napomáhá rozvoji sociálních kompetencí žáků. Do výuky jsou zařazována témata k pochopení postavení člověka ve společnosti. Zejména v prvním ročníku je kladen důraz na formování postojů žáků tak, aby byli schopni vytvořit dobrý třídní kolektiv, dovedli se navzájem respektovat a pomáhat si. Zejména z důvodu potřeby vytvoření spolupracujícího kolektivu je v prvním ročníku zařazen poznávací pobyt.

Další oblastí je formování názorů mladých lidí a orientace na správné hodnoty života – besedy a přednášky o nebezpečí návykových látek či nebezpečí šikany.

Velký význam má jednotný přístup všech pedagogů k chování žáků. Žáci i pedagogové si jsou vědomi, že všichni vytváří image školy, které je prezentováno na veřejnosti. Do této oblasti spadá i vyhledávání problémových žáků, kteří narušují kolektiv, a řešení těchto situací ve spolupráci s výchovným poradcem.

Téma Člověk a životní prostředí

Vede k pochopení významu přírody a správného chování člověka v přírodě. Toto téma se dobře začleňuje do odborného učiva, kde se klade důraz na pochopení závislosti člověka na přírodních surovinách, správném hospodaření s výrobky, na odpovědnost člověka za zachování udržitelného rozvoje společnosti. Zejména řízeným rozhovorem v různých předmětech si žáci uvědomují souvislosti různých činností člověka s životním prostředím.

Téma Člověk a svět práce

Je vhodně realizováno v motivačních metodách, kdy je v žácích formován dobrý vztah ke zvolenému oboru a možnostech profesního růstu v něm. Ve třetím ročníku je zařazena exkurze na úřad práce a jsou procvičovány dovednosti, které mohou žákům pomoci při hledání zaměstnání – sepsání životopisu, motivačního dopisu, vyhledávání nabídek, nácvik rozhovorů apod.

Člověk a digitální svět

Charakteristika tématu

Digitální technologie přinášejí vzdělávání řadu nových příležitostí. Schopnost bezpečně, sebejistě, kriticky a tvořivě využívat digitální technologie pro učení, vzdělávání se a zvyšování vlastní kvalifikace, stejně jako při práci, občanských aktivitách i ve volném čase je jedna z klíčových kompetencí a je nezbytná pro schopnost celoživotního učení i zapojení absolventů do společenského a pracovního života.

Cílem tématu je začlenit digitální technologie do výuky a do života školy a propojit formální výuku se zkušenostmi žáků z jejich neformálních vzdělávacích aktivit a učení mimo školu. Důležitým předpokladem rozvoje digitálních dovedností žáků i formování jejich postojů a hodnot souvisejících s využíváním digitálních technologií je promyšlené a plánované využívání digitálních technologií ve výuce různých předmětů tak, aby měli žáci dostatek příležitostí učit se s nimi bezpečně a tvořivě pracovat a diskutovat o možnostech i rizicích jejich využití.

Přínos tématu k naplňování cílů rámcového vzdělávacího programu

Hlavním cílem průřezového tématu je vybavit žáky digitálními kompetencemi, ty mají podpůrný charakter ve vztahu ke všem složkám kurikula.

- Digitální kompetence chápeme jako průřezové klíčové kompetence, tj. kompetence, bez kterých není možné u žáků plnohodnotně rozvíjet další klíčové kompetence. Jejich základní charakteristikou je aplikace – využití digitálních technologií při nejrůznějších činnostech, při řešení nejrůznějších problémů.
- V jazykovém vzdělávání a komunikaci jsou žáci vedeni zejména k tomu, aby byli schopni využít digitální technologie k vyjádření, formulaci a obhajobě svých názorů, k získávání informací z různých zdrojů i k jejich sdílení, předávání a prezentaci vhodným způsobem vzhledem ke komunikační situaci a s ohledem na zamýšleného příjemce.
- Ve společenskovedním vzdělávání jsou žáci vedeni k tomu, aby využívali digitální technologie v praktickém životě: ve styku s jinými lidmi a s různými institucemi, při řešení praktických otázek svého politického a občanského rozhodování, hodnocení a jednání, při řešení svých problémů osobního, právního a sociálního charakteru, aby získávali a hodnotili informace z různých zdrojů.
- V přírodovědném vzdělávání jsou žáci vedeni zejména k tomu, aby pracovali s digitálními technologiemi při vytváření modelů, při badatelských a experimentálních činnostech a jejich prezentaci, při zpracování a vyhodnocování získaných údajů, při analýze a řešení přírodovědných problémů a při komunikaci, vyhledávání a interpretaci přírodovědných informací.
- Matematické vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci pracovali s digitálními technologiemi při řešení běžných situací vyžadujících efektivní způsoby výpočtu, při práci s matematickým modelem a při vyhodnocování a interpretaci výsledku řešení vzhledem k realitě, při řešení problémů, včetně diskuse a prezentace výsledků těchto řešení.
- V estetickém vzdělávání jsou žáci vedeni zejména k tomu, aby při tvořivých činnostech byli schopni využít potenciál, který nabízejí digitální média, a aby při digitální tvorbě a posuzování výsledků této tvorby uplatňovali estetická kritéria.
- Oblast vzdělávání pro zdraví vybaví žáky znalostmi a dovednostmi potřebnými k preventivní a aktivní péči o zdraví a k bezpečnému používání digitálních technologií.
- Informatické vzdělávání vede žáky k hlubšímu porozumění principům, na kterých pracují digitální technologie, a k rozvoji informatického myšlení žáků, které uplatní při řešení i neinformatických problémů.
- V ekonomickém vzdělávání jsou žáci vedeni k tomu, aby využívali vhodné nástroje pro výpočty ekonomických údajů (mzdy, RPSN aj.), pro jejich zobrazování (trendy nabídky a poptávky, podnikatelský záměr, rozpočet apod.) a aby používali dostupné aplikace k ekonomickým či pracovním účelům, např. k daňovým evidenčním povinnostem.
- V odborné oblasti jsou žáci vedeni k efektivnímu využívání digitálních nástrojů potřebných nebo vhodných pro odborné činnosti.

Obsah tématu a jeho realizace

Digitální kompetence, ke kterým jsou žáci vedeni, jsou v dnešní době nezbytné pro zaměstnatelnost, osobní naplnění a zdraví, aktivní a odpovědné občanství i sociální začlenění každého žáka.

Žáci jsou vedeni zejména k tomu, aby:

- se zapojovali do občanského života prostřednictvím vhodných digitálních technologií a služeb, např. při komunikaci s úřady; uvedli příklady využití digitálních technologií ve svém oboru, pro sociální začleňování, pro osoby s hendikepem, pro kvalitu života;
- byli schopni uvést, jak vývoj technologií včetně umělé inteligence ovlivňuje různé aspekty života jedince, společnosti a životního prostředí; zvažovali příležitosti a rizika, snažili se rizika minimalizovat;

- využívali vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb; digitální technologie a způsob jejich použití nastavovali a měnili podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jejich vlastní potřeby;
- využívali digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji; rozpoznali, kdy je třeba vlastní digitální kompetence zdokonalit nebo aktualizovat; orientovali se v aktuálním dění v oblasti kybernetické bezpečnosti;
- vytvářeli a spravovali jednu či více digitálních identit; byli schopni sledovat (kontrolovat) svou digitální stopu;
- chránili sebe a ostatní před možným nebezpečím v digitálním prostředí; chránili digitální zařízení, digitální obsah i osobní údaje v digitálním prostředí před poškozením či zneužitím;
- při pohybu v online světě a při používání digitálních technologií předcházeli situacím ohrožujícím tělesné i duševní zdraví, přizpůsobovali své digitální i fyzické pracovní prostředí tak, aby bylo v souladu s bezpečnostními zásadami; aktivně pracovali s návody k použití;
- znali a uplatňovali právní normy v digitálním prostředí včetně norem týkajících se ochrany citlivých¹ a osobních údajů, duševního vlastnictví a kybernetické bezpečnosti;
- při interakcích v digitálním prostředí respektovali pravidla chování a jednali eticky, respektovali kulturní rozmanitost; byli si vědomi neodvolatelnosti činů v online prostředí; s daty získanými prostřednictvím různých nástrojů a služeb, v různém digitálním prostředí pracovali s ohledem na dobrou pověst svou i ostatních;
- navrhovali taková řešení prostřednictvím digitálních technologií, která mu pomohou vylepšit postupy či technologie;
- rozeznávali běžný technický problém a běžnou provozní závadu, poradili si s ní, v případě závažného problému vyhledali pomoc;
- vytvářeli a upravovali digitální obsah v různých formátech, vyjadřovali se za pomoci digitálních prostředků;
- pozměňovali, vylepšovali obsah nebo ho zapracovávali do stávajících děl s cílem vytvořit nový obsah v různých formátech;
- získávali data, informace a obsah z různých zdrojů v digitálním prostředí; získaná data a informace kriticky hodnotili, posuzovali jejich spolehlivost, hodnověrnost a úplnost;
- přizpůsobovali organizaci a uchování dat, informací a obsahu danému prostředí a účelu;
- komunikovali prostřednictvím různých digitálních technologií a přizpůsobovali prostředky komunikace danému kontextu;
- sdíleli prostřednictvím digitálních technologií data, informace a obsah s ostatními; používali digitální technologie pro spolupráci.

Použití informačních a komunikačních technologií ve vzdělávání žáků se zdravotním znevýhodněním

Využívání ICT ve vzdělávání žáků se zdravotním znevýhodněním je nutné přizpůsobit individuálním potřebám žáka, a to jak ve smyslu druhu nebo typu používaných produktů, tak rozsahu jejich uplatňování. Při posuzování těchto hledisek je nutné mj. vycházet z toho, jaké podpůrné nebo kompenzační technologie a produkty žák v průběhu předchozího vzdělávání využíval, na jaké úrovni je využívá a do jaké míry lze toto využívání dále zdokonalovat, aby co nejlépe reflektovaly individuální vzdělávací potřeby žáka.

Při tvorbě individuálního vzdělávacího plánu zdravotně znevýhodněného žáka je proto důležité vycházet z odborného hodnocení a doporučení školského poradenského zařízení, jehož je žák klientem, pří-

Výrobci prostředků informačních a komunikačních technologií vycházejí vstříc zdravotně znevýhodněným osobám a upravují tyto prostředky pro jejich specifické potřeby. Tělesně a zrakově postiženým lidem je k dispozici široké spektrum hardwarových a softwarových produktů, které usnadňují používání osobního počítače a umožňují jim tak komunikaci se světem, pomáhají jim vzdělávat se i pracovat. V oblasti hardwaru byly vyvinuty pomůcky pro jednodušší ovládání klávesnice počítačů, nahrazení části klávesnice pohybem myši, úpravy ovládání monitorů a nastavení tiskáren, řada přístrojů je nastavována vzdáleně prostřednictvím připojení k síti. Při potížích s používáním standardního rozvržení klávesnice (QWERTZ) se používá rozložení klávesnice typu Dvorak. Existují tři rozložení klávesnice typu Dvorak: pro psaní oběma rukama, pro psaní pouze levou rukou a pro psaní pouze pravou rukou. K použití těchto funkcí není zapotřebí žádné zvláštní vybavení. Bylo vyvinuto alternativní vstupní zařízení, jako je jednoduchý vypínač nebo vstupní zařízení ovládané nádechem a výdechem pro osoby, které nemohou používat myš ani klávesnici.

Pro potřebu nevidomých a slabozrakých byla vyvinuta komplexní řešení, která umožňují realizovat vstup i výstup dat pomocí externího zařízení pracujícího s Braillovým písmem, navíc v kombinaci s hlasovým výstupem.

V oblasti softwaru má většina operačních systémů již zabudované usnadňující funkce. Tyto funkce pomohou lidem, kteří mají problémy s používáním klávesnice nebo myši, jsou mírně zrakově postižení, či osobám s poškozeným sluchem. Usnadňující funkce je možné nainstalovat spolu s operačním systémem, nebo je lze přidat později z instalačního disku. Vzhled a chování prostředí operačních systémů lze vzhledem k různým omezením zraku a pohybu upravit rovněž pomocí ovládacích panelů a dalších vestavěných funkcí. Patří sem například nastavení barev a velikostí ikon a písma, hlasitosti a chování myši a klávesnice.

Mezi podpůrné aplikace dostupné pro běžné operační systémy patří například:

- programy pro osoby s postižením zraku, které mění barvu informací na obrazovce nebo informace na obrazovce zvětšují;
- programy pro nevidomé nebo osoby, které nemohou číst; tyto programy zprostředkují informace z obrazovky na externí zařízení v Braillově písmu nebo je převádějí do syntetizované řeči;
- programy, které dovolují „psát“ pomocí myši nebo hlasu;
- software, který umožňuje předvídat slova nebo fráze; tento software umožňuje rychlejší zadávání textu s menším počtem úhozů na klávesnici.

Přehled začleňování průřezových témat:

Občan v demokratické společnosti

Charakteristika tématu

Výchova k demokratickému občanství se zaměřuje na vytváření a upevňování takových postojů a hodnotové orientace žáků, které jsou potřebné pro fungování a zdokonalování demokracie. Nejde však pouze o postoje, hodnoty a jejich preference, ale také o budování občanské gramotnosti žáků, tj. osvojení si věcné a normativní stránky jednání odpovědného občana.

Výchova k demokratickému občanství se netýká jen společenskovední oblasti vzdělávání, v níž se nejvíce realizuje, ale prostupuje celým vzděláváním a nezbytnou podmínkou její realizace je také demokratické klima školy, otevřené k rodičům a k širší občanské komunitě v místě školy.

Přínos tématu k naplňování RVP

K odpovědnému a demokratickému občanství je třeba mít dostatečně rozvinuté klíčové kompetence (komunikativní kompetence, personální a sociální kompetence k řešení problémů a k práci s informacemi...), proto je jejich rozvíjení při výchově k demokratickému občanství velmi významné.

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnosti morálního úsudku

- byli připraveni si klást existenční otázky a hledat na ně odpovědi a řešení
- hledali kompromisy mezi osobní svobodou a sociální odpovědností a byli kriticky tolerantní
- byli schopni odolávat myšlenkové manipulaci
- dovedli se orientovat v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat
- masová média pro své různé potřeby
- dovedli jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení
- byli ochotni se angažovat nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy a ve prospěch lidí v jiných zemích a na jiných kontinentech
- vážili si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažili se je chránit a zachovat pro budoucí generace

Člověk a životní prostředí

Charakteristika tématu

Udržitelný rozvoj patří mezi priority EU včetně naší republiky. Nezbytným předpokladem jeho realizace je příprava budoucí generace k myšlení a k jednání v souladu s principy udržitelného rozvoje, vědomí odpovědnosti za udržení kvality životního prostředí a jeho jednotlivých složek a k úctě k životu ve všech jeho formách.

Průřezové téma Člověk a životní prostředí se podílí na zvyšování gramotnosti pro udržitelnost rozvoje a přispívá k realizaci základních směrů rozvoje lidských zdrojů. Environmentální vzdělávání a výchova poskytuje žákům znalosti a dovednosti potřebné pro pochopení principu udržitelnosti, podněcuje aktivní integrovaný přístup k realitě a ovlivňuje etické vztahy k prostředí. V souvislosti s jeho odborným vzděláváním poukazuje na vlohy pracovní činnosti na prostředí a zdraví a využívání moderní techniky a technologie v zájmu udržitelnosti rozvoje.

Přínos tématu k naplňování cílů RVP

Přínos tématu je ve třech rovinách:

- informativní, směřující k získání potřebných znalostí a dovedností, jejich chápání a hodnocení
- formativní, zaměřené zejména na vytváření hodnot a postojů ve vztahu k životnímu prostředí (etických, citových, estetických apod.)
- sociálně-komunikativní, zaměřené na rozvoj dovedností vyjadřovat a zdůvodňovat své názory, zprostředkovávat informace, obhajovat řešení problematiky životního prostředí a působit pozitivním směrem na jednání a postoje druhých lidí.

Hlavním cílem průřezového tématu Člověk a životní prostředí je vést žáky k tomu aby:

- pochopili souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, mezi lokálními, regionálními a globálními environmentálními problémy
- chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život
- porozuměli souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji
- respektovali principy udržitelného rozvoje
- získali přehled o způsobech ochrany přírody, o používání technologických, ekonomických a právních nástrojů pro zajištění udržitelného rozvoje
- samostatně a aktivně poznávali okolní prostředí, získávali informace v přímých kontaktech s prostředím a z různých informačních zdrojů
- pochopili vlastní odpovědnost za své jednání a snažili se aktivně podílet na řešení

- osvojili si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání
- dokázali esteticky a citově vnímat své okolí a přírodní prostředí
- osvojili si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví

Člověk a svět práce

Cílem průřezového tématu Člověk a svět práce je vybavit žáka praktickými dovednostmi a informacemi pro jeho budoucí pracovní život tak, aby byl schopen efektivně reagovat na dynamický rozvoj trhu práce a měnící se požadavky na pracovníky. Prostřednictvím kariérového vzdělávání si žák osvojí znalosti a především dovednosti pro řízení své kariéry a života (Career Management Skills), které využije pro cílené plánování a odpovědné rozhodování o svém osobním rozvoji, dalším vzdělávání a sebe-realizaci v profesních záměrech. Zároveň se naučí přijímat změny ve své profesní kariéře jako běžnou součást života.

Přínos tématu k naplňování cílů rámcového vzdělávacího programu

Téma Člověk a svět práce přispívá k naplňování cílů vzdělávání zejména rozvojem těchto kompetencí:

- identifikace a formulování vlastních priorit a cílů
- aktivní a tvořivý přístup při vytváření profesní kariéry
- přijetí osobní odpovědnosti při rozhodování
- vyhledávání a kritické hodnocení kariérových informací
- komunikační dovednosti a sebe prezentace
- otevřenost vůči celoživotnímu učení

Uskutečňování tohoto cíle předpokládá:

- 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
- seznámit žáka s globalizovaným světem práce a rozvojem pracovních příležitostí
- naučit žáka vyhledávat v relevantních informačních zdrojích a kriticky posuzovat informace o profesních příležitostech a možnostech dalšího vzdělávání
- naučit žáka efektivní sebe prezentaci při jednání s potenciálními zaměstnavateli
- seznámit žáka se základními aspekty pracovního vztahu, právy a povinnostmi zaměstnanců a zaměstnavatelů i aspekty soukromého podnikání, včetně klíčových právních předpisů
- představit žákům služby kariérového poradenství a služby zaměstnanosti

Obsah tématu a jeho realizace

Obsah kariérového vzdělávání je možné rozdělit do několika tematických okruhů:

Individuální příprava na pracovní trh

- sebereflexe ve vztahu k osobním profesním a vzdělávacím plánům, mimoškolním aktivitám, přístupu k učení a studijním výsledkům, schopnostem, vlastnostem i zdravotním předpokladům, vytvoření osobního portfolia dovedností i se zkušenostmi z informálního učení
- písemná i verbální prezentace v prostředí trhu práce
- formy aktivního hledání práce, zpracování žádosti o zaměstnání, formy životopisů a motivačních dopisů a jejich vytvoření, praktická příprava na jednání s potenciálním zaměstnavatelem, přijímací pohovor a výběrové řízení
- vyhledávání zaměstnání, informační zdroje a jejich vyhodnocení

- aktivní plánování a projektování profesní kariéry, dosahování cílů podle stanoveného plánu.

Svět vzdělávání

- význam celoživotního učení jako požadavku pro osobní růst a udržení konkurenceschopnosti a profesní restart
- formální a neformální vzdělávací příležitosti, možnosti vzdělávání v zahraničí, návaznosti vzdělávání po absolvování střední školy, rekvalifikace
- ověřené kariérové informace jako podmínka při rozhodování o profesních a vzdělávacích záměrech
- informační zdroje, posuzování informací o vzdělávání, pracovních nabídkách, trhu práce

Svět práce

- trh práce z hlediska globalizace i regionální ekonomiky, jeho ukazatele, všeobecné vývojové trendy, požadavky zaměstnavatelů
- nové formy a podmínky práce, pracovní mobilita, možnosti zaměstnání v zahraničí
- technologický rozvoj v činnostech lidské práce, základní charakteristiky pracovních činností
- pracovní uplatnění po absolvování příslušného oboru vzdělání včetně alternativních možností
- zákoník práce, formy pracovního vztahu, práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele

Podpora státu ve sféře zaměstnanosti

- služby kariérového poradenství
- zprostředkovatelské služby při hledání práce, pracovní agentury, služby úřadu práce

Přínos tématu k naplňování cílů RVP

Člověk a svět práce přispívá k naplňování cílů vzdělání zejména v rozvoji následujících obecných kompetencí:

- identifikace a formulování vlastních priorit
- práce s informacemi, vyhledávání, vyhodnocování a využívání informací
- verbální komunikace při důležitých jednáních
- písemné vyjadřování při úřední korespondenci

Hlavním cílem průřezového tématu je vybavit žáka znalostmi a kompetencemi, které mu pomohou optimálně využít svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění na trhu práce a pro budování profesní kariéry.

Uskutečňování tohoto cíle předpokládá:

- vést žáky k tomu, aby si uvědomili zodpovědnost za vlastní život, význam vzdělání a celoživotního učení pro život, aby byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu a úspěšné kariéře
- zorientovat žáky ve světě práce jako celku i v hospodářské struktuře regionu, naučit je hodnotit jednotlivé faktory charakterizující obsah práce a srovnávat tyto faktory se svými předpoklady, seznámit je s alternativami profesního uplatnění po absolvování studovaného oboru vzdělání
- naučit žáky vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech, orientovat se v nich a vytvářet si o nich základní představu
- naučit žáky vyhledávat a posuzovat informace o vzdělávací nabídce, orientovat se v ní a posuzovat ji z hlediska svých předpokladů a profesních cílů
- naučit žáky písemně i verbálně se prezentovat při jednání s potencionálními zaměstnavateli, formulovat svá očekávání a své priority
- vysvětlit žákům základní aspekty pracovního poměru, práv a povinností zaměstnanců i základní aspekty soukromého podnikání, naučit je pracovat s příslušnými právními předpisy

Digitální kompetence

Charakteristika tématu

Jedním z nejvýznamnějších procesů probíhajících v současnosti v ekonomicky vyspělých zemích je budování tzv. informační společnosti. Informační společnost je charakterizována podstatným využíváním digitálního zpracování, přenosu a uchování informací. Technologickou základnou této proměny je využívání prvků moderních informačních a komunikačních technologií.

V době budování informační a znalostní společnosti je vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích nejen nezbytnou podmínkou úspěchu jednotlivce, ale i celého hospodářství. Ze zpracování informací prostředky informačních a komunikačních technologií se stává také významná ekonomická aktivita. Digitální kompetence stále více pronikají i do tradičních sektorů, tj. do průmyslu, zemědělství, prostupují občanskými a společenskými aktivitami, jsou součástí využití volného času. Tento vývoj přináší nové pracovní příležitosti a zásadně ovlivňuje charakter společnosti – dochází k přesunu zaměstnanosti nejen do oblastí práce s informacemi, ale i do oblastí služeb obecně. Vyhledávání, zpracování, uchování i předávání informací se stává prakticky nezávislé na časových, prostorových, či kvantitativních omezeních.

Digitální kompetence již v současnosti pronikají nejenom do všech oborů, ale také do většiny činností, a to bez ohledu na intelektuální úroveň, na které jsou vykonávány; je tedy zcela nezbytné promítnout požadavky na práci s prostředky informačních a komunikačních technologií do všech stupňů a oborů vzdělání.

Práce s prostředky informačních a komunikačních technologií má dnes nejen přípravnou funkci pro odbornou složku vzdělání, ale také patří ke všeobecnému vzdělání moderního člověka. Žáci jsou připravováni k tomu, aby byli schopni pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně je využívat jak v průběhu vzdělávání, tak při výkonu povolání (tedy i při řešení pracovních úkolů v rámci profese, na kterou se připravují), stejně jako v činnostech, které jsou a budou běžnou součástí jejich osobního a občanského života.

Přínos tématu k naplňování RVP

Dovednosti v oblasti informačních a komunikačních technologií mají podpůrný charakter ve vztahu ke všem složkám kurikula. Cílem je naučit žáky používat základní a aplikační vybavení počítače, a to nejen pro účely uplatnění se v praxi, ale i pro potřeby dalšího vzdělávání a pracovat s informacemi získanými pomocí informačních a komunikačních technologií

Mimovýučovací aktivity podporující záměr školy:

Žákům jsou nabízeny různé aktivity podporující všeobecné (sportovní) i odborné dovednosti.

V rámci sportovních aktivit je žákům pravidelně nabízen adaptační kurz na začátku prvního ročníku a později lyžařský výcvik a případně i vodácký výlet. V rámci aktivit během školního roku pořádáme Den Země a Branný den. Žáci se také mohou zapojit do humanitárních sbírek.

Své odborné dovednosti mohou podpořit účastí v nabízených kurzech – kurz kávy, kurz vyřezávání ovoce, barmanský kurz a kurz studené kuchyně. Žákům jsou nabízeny i některé výstavy v České republice, ale i v zahraničí.

Vzdělávání a integrace žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Vzdělávání žáků se SVP probíhá v souladu se Školským zákonem č. 561/2004Sb. a vyhláškou MŠMT č.27/2016 Sb., o vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných.

Poskytování poradenských služeb probíhá v souladu s vyhláškou č. 607/ 2020 Sb. o poskytování poradenských služeb ve školách a školských poradenských zařízeních.

Pojmem žáci se speciálními vzdělávacími potřebami označujeme v souladu se školským zákonem vzdělávající se jedince, kteří k naplnění svých vzdělávacích možností nebo k uplatnění a užívání svých práv na rovnoprávném základě s ostatními potřebují poskytnutí *podpůrných opatření*. Jedná se o nezbytné úpravy ve vzdělávání a školských službách, které odpovídají zdravotnímu stavu, kulturnímu prostředí nebo jiným životním podmínkám žáka, a které těmto žákům bezplatně poskytuje škola a školské zařízení.

Ve škole se vzdělávají žáci se specifickými vývojovými poruchami učení, žáci se specifickými poruchami chování, žáci se zdravotním znevýhodněním, žáci se sociálním znevýhodněním i žáci ohrožení sociálně patologickými jevy.

Žákům mohou být poskytnuty podle jejich potřeb a na doporučení ŠPZ i další druhy podpůrných opatření, např. využití asistenta pedagoga, speciálního pedagoga a dalších odborníků (tlumočnicka českého znakového jazyka, přepisovatele pro neslyšící aj.), poskytnutí kompenzačních pomůcek a speciálních didaktických prostředků, úprava materiálních a organizačních podmínek výuky nebo úprava podmínek přijímání a ukončování vzdělávání. Pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními může být v souladu s principy individualizace a diferenciací vzdělávání zařazována do IVP na doporučení ŠPZ speciálně pedagogická intervence nebo pedagogická intervence. Počet vyučovacích hodin předmětů speciálně pedagogické péče je v závislosti na stupni podpory stanoven v příloze č. 1 k vyhlášce. Časová dotace na předměty speciálně pedagogické péče je poskytována nad rámec časové dotace stanovené RVP. Ve výjimečných případech může ředitel školy vzdělávání prodloužit, nejvýše však o 2 školní roky (§ 16 odst. 2b ŠZ).

Pro dosažení úspěšnosti při vzdělávání těchto žáků je třeba zejména:

- povzbuzovat žáky při případných neúspěších a posilovat jejich motivaci k učení
- uplatňovat formativní hodnocení žáků
- poskytovat pomoc při osvojování si vhodných učebních způsobů a postupů se zřetelem k individuálním obtížím jednotlivců
- věnovat pozornost začleňování těchto žáků do běžného kolektivu a vytváření pozitivního klimatu ve třídě a ve škole
- spolupracovat s odbornými institucemi, tj. se ŠPZ a odbornými pracovníky školního poradenského pracoviště, v případě potřeby také s odborníky mimo oblast školství (odbornými lékaři nebo pracovníky z oblasti sociálně-právní ochrany žáka apod.)
- spolupracovat s dalšími sociálními partnery školy, zejména s rodiči žáků (jak rodičů žáků se SVP při řešení individuálních zdravotních či učebních obtíží žáků, tak s ostatními rodiči) a také se základními školami, ve kterých žáci plnili povinnou školní docházku (zjistit, jaká podpora byla žákovi poskytována na základní škole)
- spolupracovat se zaměstnavateli při zajišťování praktické části přípravy na povolání (odbor

ného výcviku, učební a odborné praxe) nebo při hledání možností prvního pracovního uplatnění absolventů se zdravotním postižením; se specifiky vzdělávání žáků se SVP a přístupu k nim je vhodné seznámit zaměstnavatele, u něhož se bude realizovat jejich praktická výuka, a zejména instruktora dané skupiny

- realizovat další vzdělávání učitelů všech předmětů zaměřené na vzdělávání žáků se SVP (i žáků nadaných) a uplatňování adekvátních metod a forem výuky, hodnocení a komunikace s těmito žáky

Žáci se specifickými vývojovými poruchami učení jsou integrováni do běžné třídy a dle stupně jejich poruchy je k nim uplatňován individuální přístup, dle potřeb je jim připravován plán pedagogické podpory, popřípadě se vzdělávají podle IVP. Podobný přístup je i k žákům s vývojovými poruchami chování, především s poruchami pozornosti spojenými s hyperaktivitou (ADHD). Práce s nimi spočívá především ve volbě vhodných výukových a výchovných prostředků.

Práce se žáky se sociálním znevýhodněním spočívá především v jejich motivaci ke studiu vůbec a ve volbě vhodného výchovného postupu. Tito žáci jsou dlouhodobě sledováni a vedeni třídním učitelem ve spolupráci s výchovným poradcem a případně i s vychovatelem DM.

Pro žáky, jejichž porucha dosahuje takového stupně, že je opravňuje k zařazení do speciálního školství, je vypracován na žádost rodičů a na základě doporučení školského poradenského zařízení individuální vzdělávací plán. Cíl vzdělávání těchto žáků je zachován, rozsah učiva může být přizpůsoben s ohledem na druh postižení žáka. Pro každého žáka volíme vhodné metody vzdělávání a specifické formy ověřování osvojeného učiva. Výuka těchto žáků směřuje k tomu, aby si i přes svůj handicap osvojili potřebné klíčové i odborné kompetence a našli své uplatnění na trhu práce.

Podle IVP mohou být vzděláváni i žáci dlouhodobě nemocní, těhotné žákyně, žáci pečující o dítě, mimořádně nadaní žáci apod.

Všichni vyučující jsou v potřebném rozsahu informováni o SVP žáků, které učí; třídní učitelé jsou informováni podrobně.

Při péči o tyto žáky spolupracuje škola s těmito institucemi:

- PPP – dle bydliště žáka
- Oddělení sociálněprávní ochrany dětí dle bydliště žáka (OSPOD)
- Výchovní poradci ze ZŠ odkud integrování žáci přicházejí
- Praktičtí lékaři pro děti a dorost, specialisté, dětský klinický psycholog
- Výchovné ústavy v případě žáků s poruchami chování

V případě nadaného žáka bude při jeho vzdělávání postupováno dle dohody se zákonným zástupcem a žákem tak, aby bylo rozvíjeno nadání žáka v co nejvyšší míře. Pro žáka lze i připravit individuální plán, pomocí kterého by mohl být i zařazen do vyššího ročníku, případně jeho nadání rozvíjet v zapojení žáka do různých znalostních soutěží apod. V případě potřeby bude využito konzultační pomoci PPP a dalších obdobných institucí.

5. ORGANIZAČNÍ, PERSONÁLNÍ A MATERIÁLNÍ PODMÍNKY

Název školy:	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Jílové u Prahy, příspěvková organizace
Adresa:	Šenflukova 220; 254 01 Jílové u Prahy
Zřizovatel:	Středočeský kraj, Zborovská 11, 150 21 Praha 5
Kód a název RVP:	65-51-H/01, kuchař – číšník
Název ŠVP:	kuchař – číšník
Dosažený stupeň vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem kvalifikační úroveň EQF 3
Délka a forma vzdělání:	3 roky, denní studium

Organizační podmínky:

Příprava žáků je organizována jako tříleté denní studium, kdy se vždy po týdnu střídá teoretické vyučování a praktické vyučování. Praktické vyučování je realizováno formou odborného výcviku.

Odborný výcvik oboru kuchař – číšník je zajištěn na dílnách ve škole a část odborného výcviku je realizována v souladu s §65 školského zákona v podnikové sféře u právnických a fyzických osob na základě smlouvy o zajištění cvičení z odborného výcviku. Smlouva je uzavírána vždy na jeden rok. Tento systém žákům umožňuje seznámení i s jinými provozy, než které znají ze školy. Výuka u těchto smluvních partnerů probíhá pod vedením instruktorů z řad zkušených pracovníků těchto firem a je kontrolována zástupcem ředitele pro odborný výcvik (obsah odborného výcviku, docházka, chování žáků).

Základním dokumentem, který zajišťuje jednotnost v celém výchovně vzdělávacím procesu je Školní řád školy. Školní řád stanovuje zásady chování žáků v teoretickém vyučování i na odborném výcviku, obsahuje práva a povinnosti žáků, jeho přílohou jsou Pravidla pro hodnocení výsledků vzdělávání.

Zásady chování na domově mládeže řeší Řád domova mládeže.

Všichni zaměstnanci a žáci jsou povinni se s těmito řády seznámit a řídit se jimi. (Zaměstnanci se ještě musí řídit Pracovním řádem školy).

Seznámení žáků s těmito řády a proškolení BOZP probíhá vždy na začátku školního roku první vyučovací den a záznam o poučení je uveden v třídních knihách, opakovaně pak v březnu daného školního roku.

Personální podmínky

Předměty v oboru kuchař – číšník vyučují převážně učitelé s úplnou odbornou a pedagogickou způsobilostí (pokud některý z pedagogů tuto způsobilost nesplňuje, je mu umožněno studium k získání potřebné způsobilosti). Jedná se o zkušené pedagogy s dlouholetou pedagogickou praxí.

Doplnění potřebné kvalifikace je v zájmu školy i pedagogů. K dalšímu odbornému rozvoji využívají učitelé semináře zaměřené na rozvoj pedagogických dovedností, které jsou nabízeny např. Pedagogickými centry. Odborné znalosti si doplňují samostudiem a návštěvami odborných seminářů a výstav.

Péči o žáky se speciálními vzdělávacími potřebami

Péči zajišťuje ve škole výchovný poradce, péči o žáky ohrožené patologickými jevy zajišťuje metodička prevence.

Při péči o tyto žáky spolupracuje škola s těmito institucemi:

- PPP – dle bydliště žáka
- Oddělení sociálně – právní ochrany dětí dle bydliště žáka
- Výchovný poradci ze ZŠ odkud integrování žáci přicházejí
- Praktičtí lékaři pro děti a dorost, specialisté, dětský klinický psycholog
- Výchovné ústavy v případě žáků s poruchami chování

Materiální podmínky

škola sídlí v areálu, který obsahuje budovu školy, školní jídelnu, ředitelství a dílen a domov mládeže.

Teoretické vyučování

Teoretické vyučování probíhá v šesti kmenových učebnách umístěných v nové budově školy (kolaudace budovy 2015). Všechny třídy jsou vybaveny datovým projektorem nebo interaktivní tabulí. Ve škole je jazyková učebna, PC učebna, tělocvična a moderní chemická laboratoř.

Škola má bezbariérový přístup.

Odborný výcvik

Probíhá na vlastních pracovištích školy – kuchyňce, školní kuchyni a jídelně. Kuchařská i číšnická praxe je doplněna praxí na smluvních pracovištích.

Vlastní pracoviště jsou vybavena běžnými strojními zařízeními.

Stravování žáků je zajištěno ve školní jídelně.

Organizace teoretického i praktického vyučování je řešena tak, aby žáci měli potřebné přestávky na oddech a na oběd.

Škola má i vlastní domov mládeže, ve kterém umožňuje ubytování svých žáků. Tito žáci mají zajištěnou celodenní péči a celodenní stravování.

Žáci jsou ubytováni ve dvou až čtyřlůžkových pokojích.

Ve svém volném čase mohou využívat klubovnu, která je vybavena TV, videem, DVD a PC, která jsou připojená na internet, a malou posilovnu, která je vybavena základními posilovacími stroji.

Dále mohou využívat venkovní plochy areálu k různým míčovým hrám (volejbal, fotbal, líný tenis, stolní tenis).

I pro domov mládeže již existuje návrh rekonstrukce.

Ve škole se vzdělávají nejvíce žáci z regionu Prahy – západ a Prahy. Dostupnost školy je zajištěna pražskou integrovanou dopravou.

Požadavky na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a hygienu práce

Problematika bezpečnosti práce, hygieny práce a požární ochrany je součástí teoretického i odborného vyučování. Vychází z požadavku platných právních předpisů – zákonů, vyhlášek, technických norem i předpisů ES pro danou oblast. Prostory, ve kterých je prováděna výuka musí odpovídat vyhlášce č. 410/2005 Sb., o hygienických požadavcích na prostory a provoz zařízení a provozoven pro výchovu a vzdělávání dětí a mladistvých v platném znění.

Škola provádí technická i organizační opatření k eliminaci všech rizik spojených zejména s odborným výcvikem. Se všemi riziky jsou žáci podrobně seznámeni. Rizika, která nejdou eliminovat, jsou částečně řešena osobními ochrannými pomůckami, jejichž používání se důsledně kontroluje.

Je zpracována metodická osnova vstupního školení bezpečnosti práce a požární ochrany pro odborný výcvik i teoretické vyučování. Na začátku školního roku jsou žáci prokazatelně dle této osnovy proškoleni a během školního roku probíhají ještě další opakovaná školení u odborného výcviku vždy při práci s novým strojním zařízením, kde jsou zároveň seznámeni s obsluhou těchto strojů.

Obsahem vstupního školení jsou mimo jiné i tyto předpisy:

- seznámení s rozmístěním objektů a umístění lékárniček první pomoci
- zákoník práce č. 262/2006 Sb.; v platném znění
- vyhláška č. 64/2005 Sb., o evidenci úrazů dětí, žáků a studentů v platném znění
- traumatologický plán školy

- zákon č. 309/2006 Sb., kterým se stanoví další požadavky bezpečnosti a ochrany zdraví zaměstnanců při práci v platném znění

- nařízení vlády č.378/2001 Sb; kterým se stanoví bližší požadavky na bezpečný provoz a používání strojů v platném znění
- vyhláška č. 180/2015 Sb., o pracích a pracovištích v platném znění
- proškolení z poskytování první pomoci
- proškolení z požární ochrany vycházející ze zákona č.133/1985 Sb. v platném znění a vyhlášky č. 246/2001 Sb. v platném znění

Je podrobně stanoven systém vykonávání dozoru nad žáky při teoretickém i odborném vyučování. Při zajištění odborného výcviku na smluvních pracovištích je problematika BOZP a PO smluvně ošetřena v souladu s ustanovením zákona č. 262/2006 Sb. v platném znění.

6. UČEBNÍ PLÁN

SOŠ a SOU Jílové u Prahy, příspěvková organizace		UP ŠVP Kuchař - číšník 65 - 51 -H/01				RVP	
		1. r	2. r	3. r	CELKEM		
ČESKÝ JAZYK A LIT. +ESTETIKA		ČJL	2	2	2	6	5
ANGLICKÝ JAZYK		AJ	2	2	2	6	6
NĚMECKÝ JAZYK		NJ	0	1	1	2	
KONVERZACE V ANGLICKÉM JAZYCE		KAJ	0	1	1	2	
OBČANSKÁ NAUKA		ON	1	1	1	3	3
ZÁKLADY PŘÍR. VĚD		ZPV	2	1	0	3	3
MATEMATIKA		MAT	1,5	2	2	5,5	4
TĚLESNÁ VÝCHOVA		TV	1	1	1	3	3
INFORMATIKA		INFO	1	1	1	3	3
EKONOMIKA		EKO	1	1	1	3	3
ODBORNÉ VZDĚLÁVÁNÍ	STOLNIČENÍ	STOL	1,5	1,5	1	4	19
	POTRAVINY A VÝŽIVA	PaV	1	0,5	0,5	2	
	TECHNOLOGIE	TE	1,5	1,5	1	4	
	ZAŘÍZENÍ PROVOZOVEN	ZP	1	0	0	1	
	SPECIÁLNÍ STOLNIČENÍ	SpSt	0	0	1	1	
	Odborný výcvik	OV	15	17,5	17,5	50	
Hodiny celkem - teorie			16,5	16,5	15,5		
HODINY CELKEM - OV			15	17,5	17,5		

Všechny uvedené předměty jsou povinné.

Kurikulární rámec pro jednotlivé oblasti vzdělávání jsou transformovány do jednotlivých předmětů, které jsou vyučovány.

Přehled využití týdnů ve školním roce

	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Vyučování podle rozpisu učiva	33	33	30
Lyžařský výcvikový kurz	1	-	-
Časová rezerva (opakování učiva, exkurze, výchovně-vzdělávací akce)	6	7	6
Závěrečná zkouška	-	-	4
Celkem týdnů	40	40	40

7. UČEBNÍ OSNOVY

Vychází z jednotlivých obsahových okruhů RVP. Zkratkami v pravém sloupci jsou uvedeny mezipředmětové vztahy.

ČESKÝ JAZYK A LITERATURA

Ročník 1. - 3.

Počet hodin

1. ročník 66 hod.
2. ročník 66 hod.
3. ročník 60 hod.

celkem 192 hod.

Pojetí předmětu

Cíl předmětu	<p>Předmět český jazyk a literatura vychovává žáky ke sdílenému kultivovanému jazykovému projevu a podílí se na rozvoji jejich duchovního života.</p> <p>Obecným cílem <u>jazykového vzdělávání</u> je rozvíjet komunikační kompetence žáků a naučit je užívat jazyk jako prostředku k dorozumívání a myšlení, k přijímání, sdělování a výměně informací na základě jazykových a slohových znalostí. K dosažení tohoto cíle přispívá i literární vzdělávání a naopak literární vzdělávání prohlubuje znalosti jazykové a kultivuje jazykový projev žáků.</p> <p>Obecným cílem <u>literárního vzdělávání</u> je utvářet kladný vztah k materiálním a duchovním hodnotám, snažit se přispívat k jejich tvorbě i ochraně. Vytvořený systém kulturních hodnot pomáhá formovat postoje žáka a je obranou proti snadné manipulaci a intoleranci. K dosažení tohoto cíle přispívá i jazykové vzdělávání a naopak literární vzdělávání i prohlubuje znalosti jazykové a kultivuje jazykový projev žáků.</p> <p>Práce s uměleckým textem je zaměřena zejména na výchovu k vědomému, kultivovanému čtenářství. Poznání textu slouží také k vytváření rozmanitých komunikačních situací, v nichž probíhá dialog žáků s texty a učitelem i mezi žáky navzájem. Žáci jsou rovněž vedeni k esteticky tvořivým aktivitám.</p>
Charakteristika učiva	<p>Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP – <i>Vzdělávání a komunikace v českém jazyce, Estetické vzdělávání, Společensko – vědní vzdělávání.</i></p> <p>Předmět se skládá ze dvou oblastí, které se vzájemně prolínají a rozvíjejí. Jazykové vzdělávání a komunikační výchova rozvíjejí komunikační kompetence žáků a učí je užívat jazyka jako prostředku dorozumívání a myšlení. K plnění tohoto cíle přispívá i literární výchova a naopak literární vzdělávání a výchova, zvláště práce s uměleckým textem prohlubují znalosti jazykové a kultivují jazykový projev žáků. Práce s uměleckým textem je zaměřena především na výchovu k vědomému, kultivovanému čtenářství.</p> <p>Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci uplatňovali ve svém životním stylu estetická kritéria, chápali umění jako specifickou</p>

	<p>výpověď o skutečnosti, získali přehled o kulturním dění, uvědomovali si vliv prostředků masové komunikace na utváření kultury, přistupovali s tolerancí k estetickému cítění, vkusu a zájmu druhých lidí, ctili a chránili materiální a kulturní hodnoty, získali přehled o kulturním dění.</p> <p>Výuka českého jazyka a literatury využívá znalostí ze základní školy a mezipředmětově se doplňuje s předměty <i>občanská nauka, cizí jazyk, IKT, a odborné předměty</i>.</p>
<p>Metody a formy výuky</p>	<p>Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, samostatné práce, učení v životních situacích, skupinové práce žáků, doplňování testů, literární tajenky, soutěže.</p> <p>Vyhledávání informací v odborných publikacích (Slovník spisovné češtiny, Slovník cizích slov), na internetu.</p> <p>Četba a interpretace konkrétních ukázek z literárních děl, referáty o přečtených knihách či zhlédnutých filmech, dramatizace uměleckého textu, návštěva divadelních představení, muzea, místní knihovny.</p>
<p>Hodnocení žáků</p>	<p>Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s Pravidly pro hodnocení vzdělávání žáků, které je přílohou Školního řádu školy. Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům. Využíváno numerické hodnocení v některých případech slovní hodnocení, zvláště u slohových prací a mluvních cvičeníh.</p> <p>V každém ročníku se píše jedna rozsáhlejší slohová práce za rok. Dle potřeby se zadávají i kratší práce domácí. Průběžně jsou zařazovány i jiné druhy kontrolní činnosti – diktáty, testy, písemné práce.</p> <p>V konečném hodnocení se promítá rovněž celkový přístup žáka ke studiu, jeho plnění zadaných úkolů, aktivita při hodině, referáty.</p>
<p>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových a odborných kompetencí a průřezových témat</p>	<p>Klíčové kompetence</p> <p><u>Komunikativní kompetence</u></p> <p>Žáci se vyjadřují přiměřeně k účelu jednání v projevech mluvených i psaných, dokáží se vhodně prezentovat při oficiálním jednání, umí zpracovat věcně správně a srozumitelně přiměřené texty.</p> <p>Naslouchat pozorně druhým, účastnit se diskuzí.</p> <p>Zpracovat věcně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní i jiné písemnosti (žádosti, životopis, vyplňování formulářů), používat přitom adekvátních stylistických a jazykových prostředků.</p> <p>Zaznamenat písemně podstatné myšlenky.</p> <p>Vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.</p> <p><u>Občanské kompetence</u></p> <p>Dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí</p> <p>Uvědomovat si vlastní kulturní, národní identitu, uznávat tradice a hodnoty svého národa. Chápat jeho minulost a současnost v evropském a světovém kontextu.</p>

	<p><u><i>Sociální kompetence</i></u> Snaží se pracovat společně i v týmu. Kriticky hodnotí své osobní dispozice, uvědomuje si vlastní přednost, meze i nedostatky a pracuje sám na sobě. Reaguje adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí. Mají odpovědný vztah ke svému zdraví.</p> <p><u><i>Personální kompetence</i></u> Snaží se o efektivní učení, uznává autoritu nadřízených, přispívá k vytváření vstřícných mezilidských vztahů. Umí vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli, porozumí zadanému úkolu a získá informace potřebné k jeho řešení. Přijímají a odpovědně plní svěřené úkoly.</p> <p><u><i>Kompetence k učení</i></u> S porozuměním poslouchají mluvené projevy a pořizují si poznámky. Uplatňují různé způsoby práce.</p> <p><u><i>Digitální kompetence</i></u></p> <ul style="list-style-type: none">– vedeme žáky k základní práci s textovými editory, kde se učí vytvářet a upravovat jednoduché texty, jako jsou dopisy nebo krátké zprávy;– podporujeme žáky v používání digitálních nástrojů pro vytváření jednoduchých dokumentů nebo základních prezentací;– učíme žáky vyhledávat, ověřovat a využívat informace z dostupných digitálních zdrojů, jako jsou internetové vyhledávače a jednoduché online encyklopedie; <p>Průřezová témata:</p> <p><u><i>Občan v demokratické společnosti</i></u> Žáci znají zásady správného jednání s lidmi, dokáží se orientovat v nabídce médií a využívají masová média pro různé potřeby, váží si materiálních a duchovních hodnot.</p> <p><u><i>Člověk a svět práce</i></u> Žáci se naučí písemně a verbálně se prezentovat při nejrůznějších jednáních.</p> <p><u><i>Člověk a životní prostředí</i></u> Žáci jsou vedeni k pochopení souvislostí mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, k osvojení základů zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví. Dokáží esteticky a citově vnímat své okolí a přírodní prostředí.</p>
--	---

1. ročník
 (2 hod. týdně – 66 hod.)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<ul style="list-style-type: none"> - Žák: - v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu - ověřuje a upevňuje si poznatky získané na ZŠ - se orientuje v soustavě jazyků - v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu, prohlubuje si je a zdokonaluje se - v písemném i mluveném projevu aplikuje poznatky z tvarosloví/ průběžně/ - charakterizuje podstatná jména, vyhledá v textu, rozlišuje druhy - vysvětlí tvorbu koncovek a používá je správně v písemném i mluveném projevu - charakterizuje přídavná jména, vysvětlí rozdíl mezi jednotlivými druhy, vysvětlí jejich funkci - ve větě, umí určovat jejich mluvnické kategorie - přiřadí př. jménům ke vzorům s ohledem na správnou koncovku, rozlišuje a vytvoří tři stupně přídavných jmen - charakterizuje, vysvětlí funkci zájmen ve větě, rozliší jednotlivé druhy zájmen s ohledem na jejich pravopisné normy - charakterizuje tento slovní druh, rozliší - v textu, rozezná jednotlivé druhy, odůvodní koncovky - správně je používá v písemném a mluvením projevu - pracuje s nejnovějšími normativními příručkami ČJ - dokáže je prakticky používat - pěstuje přesnost a kulturu jazyka - zdokonaluje své vyjadřovací schopnosti - používá kultivované vyjadřování - zamýšlí se nad významem a strukturou slov - odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby 	<p>Mluvnice</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opakování a upevňování vědomostí ze základní školy - prověrka znalostí - Původ češtiny a její postavení mezi ostatními evropskými jazyky - vývojové tendence současné češtiny <p>Pravopis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hlavní principy českého pravopisu - y/i po obojetných souhláskách - pravopis u, ů, ú - pravopis skupin bě, vě, pě/bje, vje, pje - pravopis skupin mě/mně <ul style="list-style-type: none"> - pravopis předpon s-, z-, vz-, a předložek s (e), z (e) <p>Slovní druhy a jejich klasifikace</p> <ul style="list-style-type: none"> - podstatná jména - přídavná jména - zájmena - číslovky <p>Jazykové příručky</p> <ul style="list-style-type: none"> - zásady práce s nimi - pravidla českého pravopisu a práce s nimi <p>Slova jednoznačná, mnohoznačná, synonyma, antonyma, homonyma</p> <p>Slovo, základní způsoby tvoření slov</p>	<p>ON AJ 15</p>

<p>-vysvětlí funkci slohotvorných činitelů</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozpozná funkční styl a v typických příkladech slohový útvar - má přehled o základních slohových postupech uměleckého stylu - připravuje se na aktivní účast na společenském dění - vhodně se prezentuje - zdokonaluje kulturu osobního projevu - osvojuje si principy a normy kultivovaného vyjadřování a vystupování - umí klást otázky a vhodně 	<p>Sloh</p> <ul style="list-style-type: none"> - Podstata slohu, slohotvorní činitelé objektivní a subjektivní - Funkční styly - Styl prostě sdělovací - charakteristika stylu - projevy prostě sdělovací a jejich základní znaky, postupy a prostředky - osnova - vyjadřování přímé i zprostředkované technickými prostředky, monologické i dialogické, neformální i formální, připravené i nepřipravené - neverbální komunikace vyjadřování 	<p>TE SU EK ZPV – E</p> <p>15</p>
<p>formulovat odpovědi</p> <ul style="list-style-type: none"> - učí se vnímat a poslouchat partnera - argumentuje a obhajuje svá stanoviska - vyjadřuje se věcně správně, jasně, srozumitelně - zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, umí si je vybírat, orientovat se v nich a přistupovat k nim kriticky - vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat) - chápe podstatu vypravování - je schopen srozumitelně a souvisle reprodukovat text - objasní rozdíl mezi vyjadřováním spisovným a nespisovným, ví, kdy je (ne)vhodné daného vyjádření (ne)užít - je schopen rozvíjet fantazii - samostatně zpracovává informace - vystihne charakteristické znaky různých druhů textu a rozdíly mezi nimi 	<p>Krátké informační útvary</p> <ul style="list-style-type: none"> - zpráva - objednávka - oznámení, - reklamace - inzerát a odpověď na něj - reklama, její funkce, propagační prostředky a jejich vliv na životní prostředí <p>Vypravování</p> <ul style="list-style-type: none"> - vyprávěcí postupy v běžné komunikaci, v uměleckém projevu, v publicistice - stavba vypravování - charakteristické jazykové prostředky <p>Práce s textem</p> <ul style="list-style-type: none"> - četba a interpretace literárního textu - techniky a druhy čtení (s důrazem na čtení studijní) - orientace v textu, jeho rozbor z hlediska sémantiky, kompozice a stylu <p>Písemná slohová práce</p>	

<ul style="list-style-type: none"> - zopakuje si a aktivizuje své estetické dovednosti a znalosti ze ZŠ - vysvětlí nutnost sebevzdělávání - má přehled o knihovnách a jejich službách - vysvětlí výhody knihoven a jejich služeb - zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, umí si je vybrat, a přistupuje k nim kriticky - vysvětlí charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi - klasifikuje literární druhy - rozlišuje konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů - prohloubí si poznatky o nejstarších dílech světové literatury - uvědomí si stále aktuální odkaz 	<p>Literatura</p> <ul style="list-style-type: none"> - Úvod do literárního učiva 1. ročníku - beseda o kulturním životě žáků, individuální četba, referáty, mluvní cvičení - umění jako specifická výpověď o skutečnosti - aktivní poznávání různých druhů umění našeho i světového, současného i minulého. V tradiční i mediální podobě <p>Kulturní instituce v ČR a regionu</p> <ul style="list-style-type: none"> - knihovny, jejich služby, noviny, časopisy a jiná periodika, internet <p>Základy teorie literatury</p> <ul style="list-style-type: none"> - podstata a funkce literatury - literární druhy a žánry textu <p>Nejstarší literární památky</p> <ul style="list-style-type: none"> - starověké písemnictví - Bible 	<p>ON</p> <p>36</p>
---	---	---------------------

<p>těchto děl</p> <ul style="list-style-type: none">- vyjádří vlastní prožitky z daných děl- vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl- uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře- samostatně vyhledává informace v této oblasti- na příkladech objasní výsledky lidské činnosti z různých oblastí umění- postihne sémantický význam textu	<ul style="list-style-type: none">- vybraní autoři a díla <p>Antické Řecko a Řím</p> <ul style="list-style-type: none">- literatura, vzdělanost, mytologie- vybraní autoři a díla <p>Středověká literatura</p> <ul style="list-style-type: none">- orientální- Korán- evropské národní eposy- žánry, legendy- románský a gotický sloh <p>Nejstarší památky na našem území do 14. století (staroslověnské, latinské, české)</p> <ul style="list-style-type: none">- kroniky- svatováclavské legendy- příchod Cyrila a Metoděje na naše území <p>Husitská tvorba</p> <ul style="list-style-type: none">- charakteristika období- Mistr Jan Hus <p>Humanismus a renesance ve světě</p> <ul style="list-style-type: none">- charakteristika uměleckého stylu- vybraní autoři a díla <p>Český humanismus (cestopisy)</p> <ul style="list-style-type: none">- vybraní autoři a díla <p>Pobělohorská literatura</p> <ul style="list-style-type: none">- exulantská literatura- domácí literatura- Jan Ámos Komenský <p>Baroko</p> <ul style="list-style-type: none">- charakteristika uměleckého stylu- ve světě- na našem území <p>Klasicismus s osvícenství</p> <ul style="list-style-type: none">- charakteristika období a uměleckého stylu- vybraní autoři a díla	
--	--	--

2. ročník
 (2 hod. týdně – 66 hod.)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - aplikuje znalosti z 1. ročníku, zdůvodňuje použití gramatických norem - zná základní pravopisná pravidla psaní velkých písmen, dokáže je aplikovat v písemném projevu - objasní na příkladech vztah mezi koncovkou sloves v minulém čase a jeho podmětem - řídí se zásadami spisovné výslovnosti - zná zásady kultury osobního mluveného projevu a učí se vyjadřovat a vystupovat v souladu s těmito zásadami (vhodně se prezentuje) - uplatňuje kulturu osobního projevu pro společenské a pracovní uplatnění, ví, jak se vhodně prezentovat při oficiálním jednání - učí se vyjadřovat věcně správně, jednoduše, srozumitelně a souvisle - je veden k tomu, aby se učil naslouchat partnerovi - rozlišuje spisovný jazyk, hovorový jazyk, dialekty a stylově příznakové jevy a ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci - rozezná větu jednoduchou od souvětí - určí základní mluvnické kategorie sloves - vysvětlí význam sloves, charakterizuje je s ohledem na jejich slohové využití - aplikuje v praxi - vysvětlí rozdíl mezi ohebnými a neohebnými slovními druhy - vyjmenuje je a objasní jejich funkci ve větě 	<p>Mluvnice</p> <p>Hlavní principy českého pravopisu</p> <ul style="list-style-type: none"> - psaní velkých písmen - shoda podmětu s přísudkem - Zvukové prostředky a ortoepické normy jazyka <p>Komunikace, jazyková a řečová kultura</p> <ul style="list-style-type: none"> - ústní projevy (nepřipravené, připravené) - přednes, prezentování <p>Tvarosloví</p> <ul style="list-style-type: none"> - skloňování, časování - shrnutí určování gramatických kategorií a vzorů - gramatické tvary a konstrukce a jejich sémantické funkce <p>Druhy vět podle obsahu</p> <ul style="list-style-type: none"> - věta oznamovací, tázací, žádací a zvolací <p>Psaní čárek ve větě jednoduché</p> <p>Slovesa</p> <ul style="list-style-type: none"> - určování kategorií - význam ve větě Neohebné slovní druhy Národní jazyk a jeho útvary - stylové rozvrstvení slovní zásoby <p>Odborná terminologie</p> <ul style="list-style-type: none"> - slovní zásoba vzhledem k příslušnému oboru vzdělávání 	<p>TE SU ON 15</p>

<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v rozvrstvení slovní zásoby - rozlišuje slova spisovná a nespisovná - používá adekvátní slovní zásobu včetně odborné terminologie 		
<ul style="list-style-type: none"> - objasní znaky stylu, rozliší jednotlivé druhy (hlavně úřední dopis- s ohledem na zvolený učební obor) - sestaví jednoduchý úřední dopis a žádost (posoudí vhodnost obsahu i formy) - vystihne charakteristické znaky těchto projevů - rozliší jednotlivé typy - vysvětlí funkční styl a jeho prostředky - umí vytvořit zprávu, oznámení, inzerát a odpověď na ně - objasní funkci popisu, jeho charakteristické znaky - chápe důležitost přesnosti, logické uspořádanosti a přehlednosti popisu - je schopen praktického využití popisu (příprava pokrmů) - odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru v základních útvarech odborného stylu, především popisného a výkladového – terminologie - dokáže rozlišit a vytvořit charakteristiku vnější a vnitřní - dokáže rozlišit a vytvořit charakteristiku vnitřní přímou a nepřímou, dokáže je rozpoznat a využít v textu - učí se uvědomovat si a hodnotit své vlastnosti a jednání stejně jako vlastnosti a jednání druhých - používá adekvátní stylistické a jazykové prostředky - přesně, jasně a srozumitelně formuluje myšlenky 	<p>Sloh Styl administrativní</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika stylu - projevy administrativní, jejich základní znaky, postupy a prostředky - úřední dopis - žádost - reklamace - formuláře - objednávka - zápis z porady - jednoduché úřední projevy, popř. podle charakteru oboru odborné dokumenty <p>Popis</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy popisu - v běžném dorozumívání - odborný - umělecký - činnosti, návod <p>Charakteristika</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy - tvořivá činnost <p>Osobní dopis Práce s textem</p> <ul style="list-style-type: none"> - metody interpretace textu - vyjadřování přímé i zprostředkované technickými prostředky, monologické i dialogické, neformální i formální, připravené i nepřipravené - tvořivá činnost - získávání a zpracovávání informací z textu (též odborného a administrativního), jejich třídění a hodnocení - grafická a formální úprava 	<p>OdbV TE SU 15</p>

<ul style="list-style-type: none"> - aplikuje získané vědomosti s ohledem na učební obor - má přehled o denním tisku a tisku podle svých zájmů - používá klíčová slova při vyhledávání informačních pramenů 	<p>jednotlivých písemných projevů</p> <ul style="list-style-type: none"> - tvořivé činnosti <p>Písemná slohová práce</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - ověřuje si základní učivo z 1 ročníku, zejména základní literární pojmy v návaznosti na konkrétní literární díla - rozvíjí své tvůrčí schopnosti - interpretuje text, diskutuje o nich - rozpozná charakteristické rysy realismu v různých druzích umění - vyjmenuje hlavní představitele v české literatuře v kontextu doby, zařadí i světové autory (četba a interpretace textu) - zná základní informace o vybraných autorech zabývajících se daným tématem - uvědomuje si hodnotu harmonických mezilidských vztahů jako základu kvalitního rodinného i partnerského života - uvědomuje si svou spoluodpovědnost za budování dobrých vztahů s druhými lidmi - je veden k jednání v souladu s morálními principy - rozvíjí své tvůrčí schopnosti - na základě vybraných literárních textů je veden k úctě k živé i neživé přírodě, k ochraně a zlepšování životního prostředí, k chápání globálních problémů světa, k vědomí odpovědnosti za udržení kvalitního životního prostředí, k respektování života jako nejvyšší hodnoty - texty interpretuje a debatuje o nich - zná základní fakta o první světové válce - za pomoci vyučujícího interpretuje vybrané ukázky, diskutuje o nich - vysvětlí hlavní literární směry a 	<p>Literatura Opakování učiva 1. ročníku</p> <ul style="list-style-type: none"> - četba a interpretace literárního textu <p>Národní obrození</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika období - periodizace - vybraní autoři a díla <p>Světový a český romantismus</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika uměleckého stylu - vybraní autoři a díla <p>Realismus a naturalismus ve světové literatuře</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika období, uměleckého stylu - vybraní autoři a díla <p>Světová literatura na přelomu 19. a 20. století</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika období - impresionismus, symbolismus, dekadence - Prokletí básníci <p>Česká literatura 2. poloviny 19. století</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika období - Májovci, Ruchovci a Lumírovci - realisticko-naturalistická literatura <p>Česká literatura od přelomu 19. a 20. století do konce 1. světové války</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika období - Moderní revue - Manifest České moderny - tzv. generace buřičů 	<p>ON</p> <p>36</p>

<p>jejich představitele v kontextu doby</p> <ul style="list-style-type: none"> - na základě ukázek se zamýšlí nad příčinami a následky požívání drog (kriminalita, sexuální promiskuita) či alkoholu, nad kvalitou života drogově závislých či alkoholiků - je veden k úctě ke zdraví, chránil jej a hodnotil sociální chování své i druhých z hlediska zdraví - jednotlivé autory zařadí časově i z hlediska uměleckého směru - charakterizuje typická díla autorů na základě četby a interpretace textu 		
---	--	--

3. ročník

(2 hod. týdně – 60 hod.)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<ul style="list-style-type: none"> - Žák: - pěstuje přesnost a kulturu jazyka - řídí se zásadami správné výslovnosti, - v písemném projevu uplatňuje zásady českého jazyka - rozlišuje spisovný jazyk, obecnou češtinu a dialekty - ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci - zná pravidla psaní čárky v souvětí a dokáže je aplikovat - rozvíjí slovní zásobu a vyjadřovací schopnosti - chápe rozdíl mezi vyjadřováním spisovným a nespisovným - dokáže vyjmenovat a rozeznat základní způsoby obohacování slovní zásoby a tvoření slov - ve vlastním projevu volí prostředky - adekvátní komunikační situaci, používá adekvátní SZ včetně odborné terminologie - zdokonaluje své vyjadřovací 	<p>Mluvnice Úvod do učiva 3. ročníku</p> <p>Kultura vyjadřování</p> <ul style="list-style-type: none"> - výběr slov - komunikační situace, komunikační strategie - stavba a tvorba komunikátu - ortoepie, mluvní cvičení <p>Hlavní principy českého pravopisu</p> <ul style="list-style-type: none"> - souhrnné opakování - pravopis interpunkce v souvětí - členící znaménka <p>Slovní zásoba</p> <ul style="list-style-type: none"> - obohacování SZ - slova přejatá - Slovník cizích slov <p>Syntax</p> <ul style="list-style-type: none"> - větná stavba, větné členy - druhy vět podle z gramatického a komunikačního hlediska - hlavní a vedlejší věty - spojky souřadící a podřadící 	<p>AJ</p> <p>15</p>

<p>schopnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - orientuje se ve výstavbě textu - zná jednotlivé větné členy a jejich specifika - umí provést větný rozbor - odhaluje a odstraňuje jazykové a stylizační nedostatky - umí nahradit běžné cizí slovo českým - ekvivalentem a naopak - orientuje se ve Slovníku cizích slov - adekvátně užije cizích slov v odborném textu svého oboru 		
<ul style="list-style-type: none"> - dokáže vysvětlit pojem asertivní komunikace - chápe její význam a cíl - zná a učí se uplatňovat zásady asertivní komunikace - dokáže rozlišit komunikaci asertivní a submisivní - přednese krátký projev - sestaví životopis - vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně - vytvoří základní útvary administrativního stylu - je veden k tomu, aby dbal na grafickou a formální úpravu jednotlivých písemností - vystihne základní informace o svém životě, potřebné k případnému vstupnímu pohovoru - objasní podstatu výkladu - ovládá a uplatňuje základní principy výstavby výkladu - odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru v základních útvarech odborného stylu - zjišťuje si potřebné informace z dostupných zdrojů, umí si je vybírat, orientovat se v nich a přistupovat k nim kriticky - rozumí obsahu textu i jeho částí 	<p>Sloh</p> <p>Asertivní komunikace druhy komunikace význam a cíl asertivní komunikace</p> <p>Styl publicistický</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika stylu - útvary stylu - reportáž, fejeton, interviu <p>Životopis</p> <ul style="list-style-type: none"> - strukturovaný životopis <p>Výklad</p> <ul style="list-style-type: none"> - tvorba osnovy - orientace v textu - citování - projevy prakticky odborné, jejich základní znaky, postupy a prostředky <p>Styl řečnický</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika stylu - druhy řečnických projevů <p>Úvaha</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika útvaru <p>Práce s textem</p> <ul style="list-style-type: none"> - vyhledávání informací - kritický přístup - zpětná reprodukce textu - práce s různými příručkami pro školu i veřejnost 	<p>ON TE SU OdbV</p> <p>15</p>

<ul style="list-style-type: none"> - pořizuje z odborného textu výpisky a konspekty - zná základní znaky, postupy a prostředky úvahy - posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu - pracuje s obsahem úvahy, rozliší dílčí myšlenky, dokáže říci, k jakému závěru došel autor úvahy - umí klást reflexivní a řečnické otázky - objasní svůj názor a snaží se o zobecňování 	<p>Písemná slohová práce</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - prohlubuje svůj zájem o literaturu - uvědomuje si nutnost sebevzdělávání - utřídí si základní znalosti - zopakuje si a aktivizuje své vědomosti - vysvětlí vztah literatury k politické a hospodářské situaci doby - charakterizuje toto období, uvědomí si národní povědomí v literatuře - vysvětlí význam osobnost K. Čapka a jeho díla - umí definovat pojmy detektivka, horor, sci-fi - interpretuje vybrané ukázky, diskutuje o nich - uvědomuje si význam divadla v životě společnosti - vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl - aktivně poznává divadlo současné a minulé - charakterizuje literární tvorbu v době - světové války a těsně po ní - zná základní informace o vybraných autorech zabývajících se daným tématem - je poučen o historickém pozadí antisemitismu a holocaustu - učí se rozlišovat různé formy 	<p>Literatura Opakování učiva 2. ročníku</p> <ul style="list-style-type: none"> - beseda o kulturním životě žáků, individuální četba, referáty, mluvní cvičení - prověrka znalostí <p>Poezie ve světové literatuře v předválečném, válečném a meziválečném období</p> <ul style="list-style-type: none"> - moderní básnické směry - vybraní autoři a díla <p>Próza a drama ve světové literatuře v předválečném, válečném a meziválečném období</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ztracená generace - německy píšící pražští autoři - světové drama <p>Česká poezie od konce 1. světové války do konce 2. světové války</p> <ul style="list-style-type: none"> - proletářská poezie - poetismus - surrealismus - spirituální proud <p>Česká próza, drama a kritika od konce 1. světové války do konce 2. světové války</p> <ul style="list-style-type: none"> - expresionismus - legionářská literatura - imaginativní próza - katolický proud - ruralismus 	<p>ON</p> <p>30</p>

<p>nesnášenlivosti, xenofobie a rasismu</p> <ul style="list-style-type: none">- uvědomuje si zločinnost a nehumánnost nacistické ideologie- je veden k uvědomování si hodnoty každého lidského života, k ochraně lidské cti a důstojnosti- zajímá se o literární tvorbu- uvědomuje si aktuální odkaz literárních děl- vyjadřuje vlastní prožitky z daných uměleckých děl- interpretuje text a debatuje o něm- má základní poznatky o filmové podobě vybraných literárních děl	<ul style="list-style-type: none">- socialistický realismus- psychologická próza- demokratický proud- drama 20. – 40. let <p>Světová literatura od konce 2. světové války do současnosti</p> <ul style="list-style-type: none">- reakce na válku- existencialismus- Beatnici- magický realismus- absurdní drama- sci-fi a fantasy- detektivní žánr <p>Česká poezie od konce 2. světové války do současnosti</p> <ul style="list-style-type: none">- reakce na válku- Skupina 42, Skupina Ra- samizdatová a exilová poezie- oficiální poezie- underground <p>Česká próza, drama a kritika od konce 2. světové války do současnosti</p> <ul style="list-style-type: none">- reakce na válku- oficiálně vydávaná próza- exilová próza- drama 40. – 90. let	
---	--	--

ANGLICKÝ JAZYK

Ročník 1. - 3.

Počet hodin

1. ročník 66 hod.

2. ročník 66 hod.

3. ročník 60 hod.

celkem 192 hod.

Pojetí předmětu

<p>Cíl předmětu</p>	<p>Cílem výuky cizího jazyka je vybavit žáka, v návaznosti na základní vzdělávání, komunikačními dovednostmi, které mu umožní dorozumívat se, spolupracovat, vyhledávat, zpracovávat a vyměňovat získané informace v rámci běžné konverzace v oblasti osobní, veřejné, vzdělávací a profesní.</p> <p>Žák je veden k všestrannému i odbornému vzdělávání v cizím jazyce, k osvojení si dovednosti komunikovat v rámci základních témat, vyměňovat si názory a informace týkající se známých témat všeobecných i odborných v projevech mluvených i psaných, volit vhodné komunikační strategie a jazykové prostředky, je veden k rozšíření poznatků o anglicky mluvících zemích a ke schopnosti využívat získané poznatky ke komunikaci. Cílem výuky je připravit žáka k obhájení vlastního stanoviska a k efektivní práci s cizojazyčným textem včetně jednoduššího odborného textu, k využití textu jako zdroje poznání i jako prostředku ke zkvalitňování svých jazykových znalostí. Žák je veden k upevňování učebních návyků, k samostatnému učení a k zodpovědnosti za vlastní dosažené výsledky. V souvislosti s výukou se žák seznamuje s racionálními a efektivními postupy při studiu cizího jazyka, významnými z hlediska celoživotního vzdělávacího procesu.</p> <p>Předmět směřuje k osvojení kvalitní úrovně jazykových znalostí a komunikativních dovedností, které odpovídají výstupní úrovni A2+ podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky. Rozsah produktivní slovní zásoby činí přibližně 320 lexikálních jednotek za rok. Z toho obecně odborná a odborná terminologie tvoří nejméně 20 % slovní zásoby za studium.</p>
<p>Charakteristika učiva</p>	<p>Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP-<i>Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce</i>. Výuka směřuje k osvojení kvalitní úrovně jazykových znalostí a k rozvíjení řečových dovedností, zahrnující dovednosti receptivní, produktivní a interaktivní, k rozšíření rozsahu jazykových prostředků, mluvnice a poznatků o reáliích zemí příslušné jazykové oblasti.</p> <p>Rozložení gramatického učiva a konverzačních témat odpovídá probíraným lekcím v učebnici <i>Angličtina pro číšníky, kuchaře a gastronomii</i> (vyd. Ekopress). Ve výuce je využíván také digitální</p>

	<p>učební materiál, jehož témata (běžná konverzační a odborná témata) představují rozšiřující materiál k učebnici.</p> <p>Do učiva jsou zařazeny tematické okruhy: mezilidské vztahy, rodina, volnočasové aktivity, škola, nakupování, móda, zdraví, sport, bydlení, cestování, kultura, svátky, roční období, počasí, stravování, služby, práce, Česká republika, Praha, realie Velké Británie, Irska, Austrálie, Kanady a Spojených států amerických.</p> <p>Konverzační témata jsou vhodně mezipředmětově propojena s učivem odborných předmětů a odborným výcvikem. Ve vztahu k profilu absolventa je kladen důraz na zvládnutí základní odborné slovní terminologie a její pohotovou aplikaci v praxi.</p>
<p>Metody a formy výuky</p>	<p>Výuka je prakticky orientována na řečové dovednosti žáka a postupné zkvalitňování jazykové správnosti projevu. Volbou vhodné metody je podporována jeho samostatnost, sebedůvěra, iniciativa a schopnost sebehodnocení. Učitel využívá frontální, kooperativní a individualizovanou metodu výuky, názorně-demonstrační metody, práci s textem a rozhovory, práci se slovníky, jazykovými aj. příručkami včetně využití internetu.</p> <p>Do výuky jsou zařazovány aktivizující didaktické metody orientované na žáka - brainstorming, myšlenkové mapy, hraní rolí, diskuze, didaktické hry. V průběhu výuky žák pracuje s učebnicí, nahrávkami, tištěným materiálem, slovníky, jazykovými příručkami, odbornými časopisy a mapou. Součástí výuky jsou prezentace na interaktivní tabuli a využití internetu a informačních zdrojů.</p>
<p>Hodnocení žáků</p>	<p>Hodnotí se komplexní řečové dovednosti (s důrazem na postupné zdokonalování v poslechu, čtení, mluvení a v písemném projevu). Základem hodnocení je zvuková stránka jazyka, lexikální rozsah, správná aplikace probraných gramatických pravidel, stavba věty s ohledem na srozumitelnost, plynulost a autokorekci. Do konečného hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke studiu anglického jazyka.</p> <p>Kritéria hodnocení vychází z Pravidel pro hodnocení vzdělávání žáků, která jsou součástí Školního řádu školy. Žáci se specifickými poruchami učení jsou hodnoceni s ohledem na jejich potřeby.</p>
<p>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových a odborných kompetencí a průřezových témat</p>	<p>Klíčové kompetence: <u>Kompetence k učení</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - získat pozitivní vztah k učení cizího jazyka - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim - uplatňovat různé způsoby práce s textem, efektivně vyhledávat a zpracovávat informace - poslouchat s porozuměním mluvené projevy - využívat ke svému učení různé informační zdroje - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení,

<p>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových a odborných kompetencí a průřezových témat</p>	<p>přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí</p> <ul style="list-style-type: none">- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání <p><u>Kompetence k řešení problémů</u></p> <ul style="list-style-type: none">- porozumět zadání úkolu, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi- volit prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve <p><u>Komunikativní kompetence</u></p> <ul style="list-style-type: none">- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní komunikaci v cizojazyčném prostředí- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace- vyjadřovat se přiměřeně v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a správně- účastnit se diskuzí, vznést a obhajovat své názory a postoje, respektovat názory ostatních- snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování- pochopit výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění <p><u>Personální kompetence</u></p> <ul style="list-style-type: none">- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí- efektivně se učit a pracovat, využívat ke svému učení zkušenosti jiných lidí- sebekriticky vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok, přijímat radu a kritiku- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností a zájmové a pracovní orientace
---	--

<p>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových a odborných kompetencí a průřezových témat</p>	<ul style="list-style-type: none">- pracovat samostatně a tvořivě- dále se vzdělávat <p><u>Sociální kompetence</u></p> <ul style="list-style-type: none">- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly- pracovat v týmu a podílet se na utváření příjemné atmosféry v týmu- přispívat k diskuzi v malé skupině i k debatě celé třídy- chápat potřebu efektivně spolupracovat s druhými při řešení daného úkolu- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní- nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem a kulturám <p><u>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</u></p>
---	---

**Přínos předmětu
pro rozvoj
klíčových a odborných kompetencí
a průřezových témat**

- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní

Digitální kompetence

- vedeme žáky k základní práci s textovými editory, kde se učí vytvářet a upravovat jednoduché texty, jako jsou dopisy nebo krátké zprávy;
- podporujeme žáky v používání digitálních nástrojů pro vytváření jednoduchých dokumentů nebo základních prezentací;
- učíme žáky vyhledávat, ověřovat a využívat informace z dostupných digitálních zdrojů, jako jsou internetové vyhledávače a jednoduché online encyklopedie;

Odborné kompetence

- dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci (dodržovat bezpečnost práce, chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků a hostů)
- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- znát a umět uplatnit zásady poskytnutí první pomoci
- vyhotovovat typické písemnosti v normalizované podobě
- seberealizovat se písemně i verbálně při vstupu na trh práce

Průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti

Žák jedná s lidmi, vyslechne jejich názor a přiměřeně diskutuje na dané téma, vyjadřuje ústně i písemně svoje názory v rozsahu osvojené slovní zásoby, jedná samostatně a dovede pracovat i v týmu. Výuka podporuje rozvoj kognitivních znalostí, rozšiřuje žákův celkový rozhled o společnosti a napomáhá rozvíjení jeho osobnosti. Žáci jsou vedeni k tomu, aby měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku, byli připraveni klást si základní existenční otázky a hledat na ně odpovědi a řešení, hledali kompromisy mezi osobní svobodou a sociální odpovědností a byli kriticky tolerantní, byli schopni odolávat myšlenkové manipulaci, dovedli se orientovat v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro své různé potřeby, dovedli jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení, byli ochotni se angažovat nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy a ve prospěch jiných lidí, zejména sociálně potřebných, doma i v jiných zemích, vážili si materiálních a du-

	<p>chovných hodnot, dobrého životního prostředí a snažili se je chránit a zachovat pro budoucí generace.</p> <p><u>Člověk a svět práce</u></p> <p>Žák umí přiměřeně pracovat s informacemi, vyhledat je, vyhodnotit a použít. Uvědomuje si význam vzdělání pro život a je motivován k pracovnímu úspěchu. Je veden k tomu, aby se písemně i verbálně uměl prezentovat při jednání s potenciálními zaměstnavateli a formulovat svá očekávání a priority. Je schopen popsat pracoviště, pracovní operace a pracovní příležitosti na trhu práce. Žák je veden tak, aby se naučil formulovat své profesní cíle, plánovat cílevědomě vytvářet profesní kariéru podle svých potřeb a schopností. Žáci jsou motivováni k celoživotnímu učení pro udržení konkurenceschopnosti na trhu práce a pro aktivní osobní i profesní rozvoj. Žák je dále seznámen s globalizovaným světem práce a rozvojem pracovních příležitostí, je veden k tomu, aby se naučil vyhledávat v relevantních informačních zdrojích a kriticky posuzoval informace o profesních příležitostech a možnostech dalšího vzdělávání. Učí se efektivní sebe prezentaci a základním aspektům pracovního vztahu, právům a povinnostem zaměstnanců a zaměstnavatelů a klíčovými právními předpisy.</p> <p><u>Člověk a životní prostředí</u></p> <p>Žák se učí poznávat svět a lépe mu porozumět, rozlišuje a hodnotí sociální chování své i jiných z hlediska zdraví a životosprávy. Je veden k respektování nutnosti ekologického chování. Žáci jsou dále vedeni k tomu, aby pochopili souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, mezi lokálními, regionálními a globálními environmentálními problémy, chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život, porozuměli souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji a respektovali principy udržitelného rozvoje. Výuka žáky podporuje, aby pochopili vlastní odpovědnost za své jednání a snažili se aktivně podílet na řešení environmentálních problémů a osvojili si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání.</p>
--	---

1.ročník
 (2hod. týdně – 66hod.)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozumí mluvenému projevu učitele (pokynům v cizím jazyce, jednoduchým větám a kratším souvislým projevům) - rozumí frázím, které se vztahují k běžným tématům každodenního života, jsou-li sdělovány jasně a srozumitelně - čte s porozuměním (nahlas i potichu) jednoduché texty se známou slovní zásobou, orientuje se v nich, umí z nich vybrat hlavní myšlenky a důležité informace - přeloží přiměřený text, používá překladové slovníky - seznámí se s britskou a americkou výslovností - stručně požádá o vysvětlení neznámého výrazu, zopakování dotazu či zpomalení tempa řeči - rozlišuje základní jazykové prostředky, vyslovuje co nejlépe přirozené výslovnosti - vyjadřuje se v rozsahu probrané slovní zásoby a mluvnice ke stanoveným tématům - vede dialog s vrstevníkem i dospělou osobou - dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci - samostatně zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení, sdělí své stanovisko - uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka - má základní geografické, demografické a sociokulturní znalosti dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků z oboru 	<p><i>* Průběžně u všech témat</i></p> <p>Řečové dovednosti Receptivní řečové dovednosti: - Poslech s porozuměním (monologických projevů) - Čtení textu - Práce s textem</p> <p>Produktivní řečové dovednosti: - Ústní vyjadřování (situační) a písemné vyjadřování - Překlad</p> <p>Jazykové prostředky: - Výslovnost - Slovní zásoba a její tvoření - Gramatika (tvarosloví a větná skladba) - Grafická podoba jazyka a pravopis</p> <p>Poznátky o zemích studovaného jazyka: - Kanada - USA</p>	<p>*</p> <p>ČJL</p>
<ul style="list-style-type: none"> - naučí se základy anglické výslovnosti, seznámí se s britskou a americkou výslovností - uvědomuje si význam angličtiny jako světového jazyka - osvojí si jednoduché formy představování, 	<p>A Meeting -abeceda a hláskování, výslovnost -užití apostrofu - slovosled - osobní a přivlastňovací zájmena - číslovky 0 - 10</p>	<p>10</p> <p>ON ČJL</p>

<p>pozdravů, loučení na formální či neformální úrovni</p> <ul style="list-style-type: none"> - umí hláskovat své jméno a říci své telefonní číslo - dokáže podat základní informace o sobě (jméno, věk, bydliště, národnost, povolání, adresu) a vyžádat totéž od druhých - pojmenuje příbuzenské vztahy v rodině - dokáže poděkovat, vyjádřit prosbu a sdělit, jak se mu daří - zeptá se ostatních, jaké věci vlastní - je schopen vyplnit formulář obsahující údaje o sobě i o druhých - napíše krátký text na základě informací o druhých - vede jednoduchý dialog 	<ul style="list-style-type: none"> - časování slovesa „to be“, otázky, zápor - časování slovesa „to have“, otázky, zápor - názvy států a národností - pozdravy a představování se - základní společenské fráze - slovní zásoba: osobní údaje, rodina 	
<ul style="list-style-type: none"> - popíše vzhled kamaráda (charakteristika) - vyjmenuje kladné i záporné vlastnosti - sdělí bližší informace o kamarádovi - umí vyjádřit svůj názor na dané téma - řekne, co umí a neumí - zeptá se ostatních, co umí - zeptá se, zda něco může - umí vyjádřit souhlas/ nesouhlas - popíše sebe a své silné a slabé stránky - vyjádří své pocity v různých životních situacích - naučí se způsoby, jak vyjádřit sympatie i averzi - zdůvodní své postoje - pracuje s daným tématem samostatně i ve skupině 	<p>Taking Phone Calls</p> <ul style="list-style-type: none"> - způsobové sloveso <i>moci</i> - množné číslo - členy - slovní zásoba: vzhled a charakterové vlastnosti - popis člověka - způsoby vyjadřování názoru - vyjádření souhlasu/ nesouhlasu - slovní zásoba: pocity, postoje 	<p>10 ON ČJL</p>
<ul style="list-style-type: none"> - popíše, kde se co nachází - umí říci, kdo co vlastní - zeptá se ostatních, jaké věci vlastní - dokáže napsat krátkou zprávu - vypráví o vánočních svátcích v ČR a porovná je s VB a USA - popíše vánoce ve své rodině - seznámí se se svátky, které slaví Američané a Britové - zná základní pojmy, se kterými se může setkat v hotelu či restauraci 	<p>Restaurant Location and Hotel Facilities</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vazba <i>there is/ there are</i> - Ukazovací zájmena - Přivlastňovací pád Přítomný čas prostý – kladná věta - Krátké odpovědi se slovesy <i>can, to have, to be</i> - slovní zásoba: vánoční svátky, důležité svátky ve VB a USA - Vánoce v ČR a VB 	<p>10 ON</p>
<ul style="list-style-type: none"> - sdělí, jak často se věnuje určitým činnostem - umí pojmenovat věci každodenní potřeby - řekne, kolik je hodin - umí si zarezervovat stůl 	<p>Taking Restaurant Bookings</p> <ul style="list-style-type: none"> - Frekvenční příslovce - časové určení - přítomný čas prostý – otázka, zápor - Krátké odpovědi 	<p>10 ON</p>

<ul style="list-style-type: none"> - napíše jednoduchý dopis kamarádovi - vypráví o svém volném čase - dokáže mluvit o svých zálibách a zeptat se ostatních na jejich záliby - je schopen domluvit se s ostatními na činnostech ve volném čase - seznámí se s fakty o Kanadě - pracuje s mapou 	<ul style="list-style-type: none"> - Tázací slova, tázací dovětky - slovní zásoba: každodenní život - základní informace o Kanadě 	
<ul style="list-style-type: none"> - vede jednoduchý dialog - podá návrh a reaguje na návrh - vyjádří váhání a nejistotu - orientuje se v základních pojmech ze sportu - vyjádří svůj kladný i záporný postoj ke sportu - umí porovnat různé sporty - sdělí, zda má svého oblíbeného sportovce a zdůvodní svou volbu - má přehled o důležitých sportovních událostech - napíše jednoduchý návod/ popis pracovního postupu - mluví o povinnostech a pravidlech - dokáže pohovořit o oblíbených sportech v ČR, USA a VB 	<p>Instructions</p> <ul style="list-style-type: none"> - příslovečné určení způsobu - kladný rozkaz - záporný rozkaz - návrhy „<i>Let’s have</i>“ - obraty s „<i>I would like</i>“ - slovní zásoba: základní pojmy ze sportovního prostředí (názvy sportů a sportovních událostí) 	<p>10</p> <p>ON TV</p>
<ul style="list-style-type: none"> - pojmenuje anglicky snídani, oběd a večeři a naučí se pojmenovat základní potraviny a nápoje - zvládne sestavit běžný jídelníček - porovná britskou a kontinentální snídani - sdělí své stravovací návyky a případné návrhy zlepšení - dovede popsat fast food - popíše stravování ve školní jídelně - vyjádří, co dělá právě teď - popíše činnosti, kterým se věnují právě teď ostatní 	<p>Meals of the Day</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gerundium - Přítomný čas průběhový - Rozdíl v použití přítomného času průběhového a prostého - Číslovky 10 – 1000 - slovní zásoba: pokrmy na snídani/ oběd/večeři, stravovací návyky, životní styl, sestavení jídelníčku - základní předložky 	<p>10</p> <p>Stol Te</p>
<ul style="list-style-type: none"> - seznámí se s informacemi o USA - pracuje s mapou - vyjádří své plány a představy do budoucna i plány ostatních - napíše oznámení - vede dialog o plánech - umí si objednat jídlo a pití - zná slovní obraty při obsluze - hraje roli číšníka a hosta - představí denní menu - orientuje se v jídelním a nápojovém lístku - zná slovní obraty při placení - napíše kamarádovi pozvánku/ pohlednici 	<p>Kitchen and Restaurant Staff</p> <ul style="list-style-type: none"> - Budoucí čas - Nultý kondicionál - základní informace o USA - slovní zásoba: základní slovesa obsluhy, personál restaurace a baru, kuchyňský personál - zjišťovací a doplňovací otázky 	<p>6</p> <p>Stol OdbV</p>

2.ročník
 (2hod. týdně – 66hod.)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem - projevy mohou obsahovat i několik snadno odhadnutelných výrazů - zachytí hlavní myšlenky z vyslechnutého rozhovoru, určí počet osob, které mluví, a téma rozhovoru - čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých odborných textů - vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text - používá překladové slovníky - dokáže rozsáhleji popsat místo, lidi nebo zážitky ze svého prostředí - zaznamená písemně hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu, samostatně, popř. s pomocí slovníku a jiných jazykových příruček - zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení - rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejbližše přirozené výslovnosti - vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru - vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu - uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy - má základní geografické, demografické a sociokulturní znalosti dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků z oboru - zná základní rozdíly mezi britskou a americkou angličtinou 	<p>* <i>Průběžně u všech témat</i></p> <p>Řečové dovednosti Receptivní řečové dovednosti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Poslech s porozuměním (monologických i dialogických projevů) - Čtení textu - Práce s textem <p>Produktivní řečové dovednosti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ústní vyjadřování (situační i tematické) a písemné vyjadřování - Překlad <p>Jazykové prostředky:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Výslovnost - Slovní zásoba a její tvoření - Gramatika (tvarosloví a větná skladba) - Grafická podoba jazyka <p>Poznatky o zemích studovaného jazyka:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Spojené království - Irsko - země Commonwealthu 	<p>*</p> <p>ČjL</p>

<ul style="list-style-type: none"> - umí říci, kde byl a co tam dělal - zeptá se ostatních, kde byli a co tam dělali - podá informace, kde a kdy se narodil - klade doplňující otázky k informacím - porovná informace v různých textech - vede dialog se spolužákem o jeho nejzajímavějším zážitku z dovolené - napíše dopis kamarádovi o zážitku, který se mu stal na výletě - dokáže převyprávět příběh - popíše své možnosti kulturních zážitků - sdělí svůj názor - napíše vypravování 	<p>History of a Chef</p> <ul style="list-style-type: none"> - Minulý čas prostý - nepravidelná slovesa - prostředky textové návaznosti - slovní zásoba: kultura, umění, volný čas a zábava - odborná slovní zásoba: maso, uzeniny, vnitřnosti 	<p>10 ON ČJL OdbV</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vyjádří české a britské jednotky hmotnosti - dovede popsat množství - seznámí se s tvorbou receptů - vhodně využívá odbornou slovní zásobu a frazeologii - napíše recept - hraje roli prodavače a zákazníka - vede běžný dialog v obchodě (zeptá se na cenu/velikost) - používá různé měny - pojmenuje obchody - ovládá slovní zásobu užívanou při nakupování - sestaví svůj nákupní seznam - umí se zeptat na cenu - dokáže reklamovat zboží - sdělí svůj postoj k nakupování v obchodním centru a popíše svůj oblíbený obchod - zná barvy a materiál oblečení - seznámí se s informacemi o Spojeném království - pracuje s mapou - brainstorming na téma VB 	<p>Food</p> <ul style="list-style-type: none"> - Počitatelná a nepočitatelná podstatná jména - neurčitá zájmena - vyjádření množství a jednotek hmotnosti - slovní zásoba: základní pojmy z nákupního prostředí, nakupování/ móda, stížnosti/ reklamace - základní fakta o Spojeném království - tvorba receptů - odborná slovní zásoba: drůbež, ryby, mořské plody 	<p>10 Te OdbV</p>

<ul style="list-style-type: none"> - hraje situační role při telefonování - ovládá základní fráze zahájení a ukončení komunikace - dokáže se vyjádřit k možným situacím a k jejich pravděpodobným následkům - umí zanechat vzkaz - umí se zdvořile vyjadřovat - zná způsoby, jak se omluvit - rozumí pojmům na internetu - zná roční období a měsíce - umí říci správně datum - vyjadřuje se zdvořile - napíše formální či neformální email - pojmenuje druhy ovoce a zeleniny 	<p>Taking difficult phone calls</p> <ul style="list-style-type: none"> - Podmiňovací způsob - zdvořilostní použití způsobových sloves - řadové číslovky - dny v týdnu, měsíce v roce, data a letopočty - slovní zásoba: komunikace, mass media - neformální korespondence (e-mail) - odborná slovní zásoba: zelenina, ovoce 	<p>10</p> <p>IKT OdbV</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vysloví názor a umí porovnat - vyjádří kompliment a kritiku - sestaví týdenní rozvrh hodin - popíše svou školu a třídu - pozná, jak fungují školy ve VB - vyjádří a zdůvodní svůj postoj vůči předmětům - zná názvy často používaného koření 	<p>Cooking</p> <ul style="list-style-type: none"> - Předpřítomný čas - rozdíl v použití času předpřítomného a minulého - Slovní zásoba: základní pojmy ze školního prostředí (názvy předmětů, popis třídy a rozvrhu, typy škol) - odborná slovní zásoba: luštěniny, koření 	<p>10</p> <p>Te OdbV</p>
<ul style="list-style-type: none"> - zná základní pojmy, s kterými se může na nádraží/ letišti/ hotelu setkat - umí si koupit jízdenku/ letenku a zeptat se na informace o vlaku/ letu a o cestě - rozumí hlášením na nádraží/ letišti - umí porovnat dopravu vlakem a autem - dokáže si objednat občerstvení v letadle - je schopen vyjádřit názor - umí si rezervovat pokoj i zrušit rezervaci - zeptá se na informace ohledně ubytování a hotelových služeb - dokáže si stěžovat i reagovat na stížnost - dokáže porovnat ubytování v hotelu s kempem - porozumí nabídkám na dovolenou a vybere si vhodný zájezd - zorientuje se na neznámém místě, zeptá se na směr a sám naviguje ostatní, pracuje s mapou města - zjistí bližší informace, sepíše žádost o informace - porovná možnosti dopravy, výhody a nevýhody konkrétních dopravních prostředků - napíše recenzi - seznámí se s informacemi o Irsku - pracuje s mapou - brainstorming na téma Irsko 	<p>Describing Dishes</p> <ul style="list-style-type: none"> - trpný rod - převod činného rodu na trpný - Slovní zásoba: nádraží, letiště, hotel, cestování - základní fakta o Irsku - odborná slovní zásoba: dezerty, moučníky, pečivo 	<p>10</p> <p>ON OdbV</p>

<ul style="list-style-type: none"> - dokáže mluvit o svých přáních a požadavcích - vyjádří své priority v životě - popíše dům a jeho místnosti a různé typy bydlení - umí porovnat město a vesnici - sdělí výhody a nevýhody bydlení ve městě - dokáže říct výhody a nevýhody bydlení v domě a v bytě - sestaví inzerát ohledně bydlení - pojmenuje domácí práce a vyjádří svůj postoj k jejich vykonávání - požádá o pomoc - napíše jednoduchou omluvu se zdůvodněním 	<p>Asking and Comparing</p> <ul style="list-style-type: none"> - stupňování přídavných jmen - preference <i>I prefer/ I would rather</i> - návrhy <i>Let's/What about/Why don't we</i> - vyjadřování libosti/nelibosti - vyjádření přání <i>I wish I were/I had</i> - slovní zásoba: domácí práce, dům a domov - odborná slovní zásoba: mléko, mléčné výrobky, těsto 	<p>10</p> <p>ON OdbV</p>
<ul style="list-style-type: none"> - pojmenuje části lidského těla včetně běžných nemocí - umí se objednat k lékaři - zeptá se druhého na zdraví a vyjádří se ohledně svého zdraví - hraje roli lékaře a pacienta - uděluje rady a příkazy - vyjádří názor - je schopen napsat krátký dopis kamarádovi 	<p>Explaining and Instructing</p> <ul style="list-style-type: none"> - vyjádření pravděpodobnosti a spekulace - modální slovesa v záporu - opisné tvary modálních sloves - slovní zásoba: lidské tělo a nemoci - vazba <i>had better</i> 	<p>6</p> <p>ON PaV</p>

3.ročník
 (2hod. týdně – 60hod.)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem - čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých odborných textů, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace, hlavní i vedlejší myšlenky, tvoří otázky k vyslechnutému textu - vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text - vhodně a pohotově řeší každodenní komunikační situace i typické situace týkající se pracovní činnosti - reaguje komunikativně správně a aktivně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích - odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření - uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka - má základní geografické, demografické a sociokulturní znalosti dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků z oboru - zná základní rozdíly mezi britskou a americkou angličtinou <ul style="list-style-type: none"> - sdělí výhody a nevýhody bydlení ve městě 	<p><i>* Průběžně u všech témat</i></p> <p>Řečové dovednosti</p> <p>Receptivní řečové dovednosti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Poslech s porozuměním (monologických i dialogických projevů) - Čtení textu (včetně odborného) - Práce s textem (včetně odborného) <p>Produktivní řečové dovednosti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ústní vyjadřování (situační i tematické) a písemné vyjadřování - Překlad <p>Jazykové prostředky:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Výslovnost - Slovní zásoba a její tvoření - Gramatika (tvarosloví a větná skladba) - Grafická podoba jazyka <p>Poznátky o zemích studovaného jazyka:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Austrálie a Nový Zéland - Česká republika <p>Dealing with Requests</p>	<p>*</p> <p>ČJL 10</p>

<ul style="list-style-type: none"> - umí porovnat dvě rozdílná města - umí porovnat město a vesnici - popíše své město a konkrétní místa v něm (napíše popis) - zorientuje se na neznámém místě, zeptá se na směr a sám naviguje ostatní, pracuje s mapou města - sdělí možnosti trávení volného času v daném městě - vyjádří náhlé rozhodnutí, jistotu, slib - sestaví seznam předsevzetí 	<ul style="list-style-type: none"> - budoucí čas s vazbou <i>going to</i> - rozdíl v použití budoucích časů - výrazy <i>some/ a/ one/ some more/ another</i> - slovní zásoba: život ve městě - odborná slovní zásoba: předkrmy, vaječná jídla, nápoje 	<p>ČJL ON OdbV</p>
<ul style="list-style-type: none"> - zhodnotí svůj životní styl - navrhne, co by měl změnit - vyjmenuje, co je prospěšné pro lidské zdraví a co mu škodí - sestaví zdravý jídelníček - zná slovní obraty při obsluze - vyjádří, čemu dává přednost 	<p>Taking an Order</p> <ul style="list-style-type: none"> - první kondicionál - Modální sloveso <i>should</i> - <i>should/ be supposed to</i> - <i>would/ could/ should</i> - fráze <i>let me/ let us</i> - slovní zásoba: zdravý životní styl, péče o zdraví - odborná slovní zásoba: masité pokrmy, přílohy, saláty 	<p>10 Stol OdbV PaV</p>
<ul style="list-style-type: none"> - zná roční období a měsíce - sdělí ostatním, jaké je počasí - dokáže se informovat o počasí a vyzná se v předpovědích počasí - dokáže se vyjádřit o málo pravděpodobné situaci v budoucnu - seznámí se s informacemi o Austrálii a NZ - pracuje s mapou - brainstorming na téma Austrálie a NZ - porovná informace v různých textech - klade doplňující otázky k informacím 	<p>In the kitchen</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhý kondicionál - přací věty - slovní zásoba: roční období, počasí - základní informace o Austrálii a Novém Zélandu - odborná slovní zásoba: kuchyňské potřeby 	<p>10 ČJL OdbV ZPV E</p>
<ul style="list-style-type: none"> - umí názvy běžných povolání - orientuje se v pojmech z pracovního prostředí - umí reagovat na otázky ohledně práce rozumí inzerátům s nabídkou práce - umí podat informace o sobě a svých pracovních zkušenostech - dokáže získat bližší informace ohledně dané pozice - napíše motivační dopis - sestaví jednoduchý životopis - seznámí se s informacemi o ČR - umí doporučit cizincům zajímavá místa v ČR - pracuje s mapou 	<p>Applying for a Job</p> <ul style="list-style-type: none"> - Motivační dopis, email - slovní zásoba: názvy povolání, základní pojmy z pracovního prostředí - Obchodní korespondence - simulace pracovního pohovoru - náležitosti životopisu - odborná slovní zásoba: domácí elektrospotřebiče, stolní nádobí - základní fakta o ČR 	<p>10 Ek ČJL</p>
<ul style="list-style-type: none"> - dovede se dotázat na služby, objednat služby 	<p>Eating out</p> <ul style="list-style-type: none"> - trpný rod 	<p>10</p>

<ul style="list-style-type: none"> - sestaví stížnost/ reklamaci - dokáže pohovořit o základních technologických postupech - napíše recept - popíše dort - vede dialog v cukrárně - zvládne říci/ sepsat celý postup přípravy slavnostního dortu 	<ul style="list-style-type: none"> - zvrtná zájmena - Frázová slovesa - rozkaz a vazba <i>had better</i> - sloveso <i>must x have to</i> - slovní zásoba: služby - odborná slovní zásoba: příprava surovin, technologické postupy - příprava dortu 	<p>ON ČL Te</p>
<ul style="list-style-type: none"> - umí si objednat jídlo a pití v restauraci - orientuje se v jídelním a nápojovém lístku - rozliší formální a neformální vyjadřování v restauraci - dovede pojmenovat základní druhy potravin a nápojů a sestavit jídelní a nápojový lístek - vysvětlí rozdíly mezi stravovacími návyky v ČR a VB/USA - umí popsat typické pokrmy české kuchyně - zná základní pokrmy mezinárodní kuchyně - dokáže sepsat článek - zvládne říct celý technologický postup přípravy dortu/ zákusků/moučnicků 	<p>Cuisines</p> <ul style="list-style-type: none"> - slovesné vazby - mezinárodní kuchyně - typické pokrmy české kuchyně 	<p>10 Stol OdbV Te</p>

NĚMECKÝ JAZYK

Ročník 2. - 3.

Počet hodin
 2. ročník 33 hod.
 3. ročník 30 hod.
Celkem 63 hod.

Pojetí předmětu

<p>Cíl předmětu</p>	<p>Cílem výuky dalšího cizího jazyka je dosažení úrovně A1 Společného evropského referenčního rámce, která umožní žákovi jednoduchým způsobem se domluvit v běžných denních situacích dalším cizím jazykem.</p> <p>Žáci jsou vedeni k porozumění známých výrazů a základních frází v oblasti každodenního života. Cílem výuky je naučit žáky uplatňovat vhodně společenské normy prvního kontaktu se zákazníky, porozumět základním užívaným frázím z osobního i pracovního života, používat aktivně základní slovní obraty zvoleného oboru a jednoduchým, ale důstojným způsobem komunikovat se zákazníky, využívat informační zdroje a multimediální programy ke studiu jazyka i k dalšímu prohlubování všeobecných vědomostí a dovedností, chápat a respektovat tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí a projevovat se ve vztahu k představitelům jiných kultur v souladu se zásadami demokracie.</p> <p>Celkový počet osvojených lexikálních pojmů je 250, z toho 10% tvoří odborná slovní zásoba. Žák je veden k samostatnému učení a získávání informací</p>
----------------------------	---

<p>Charakteristika učiva</p>	<p>Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP – <i>Vzdělávání v dalším cizím jazyce</i>.</p> <p>Učivo předmětu je náplní druhého a třetího ročníku studia.</p> <p>Ve druhém ročníku si žáci osvojují základy německé výslovnosti, seznamují se se základy gramatiky, učí se pozdravit, poděkovat, omluvit se, představit se. Žáci se seznamují také s německou abecedou a získají základní poznatky o německy mluvících zemích. Proberou základní slovní zásobu k tématům rodina, nakupování, barvy, oblečení, volnočasové aktivity, škola. Naučí se časování pravidelných sloves, rod a členy podstatných jmen, základní číslovky do 1000 a sepsat a přeložit jednoduchý dopis.</p> <p>Ve třetím ročníku si žáci budou upevňovat základy německé výslovnosti, naučí se časovat nepravidelná slovesa v přítomném čase, používat rozkazovací způsob a proberou konverzační témata restaurace, roční období, lidské tělo, cestování, bydlení. Naučí se sepsat recept. Z odborné terminologie proberou téma restaurace, v němž se naučí slovní zásobu z oblasti jídel a pití a budou se učit v nabídce jídel a pití zákazníkovi.</p>
<p>Metody a formy výuky</p>	<p>Základní používanou metodou je slovní – monologická a dialogická. Při výkladu gramatiky bude používána metoda deduktivní a srovnávací v kombinaci s klasickým výkladem. Budou používány i aktivizující didaktické metody jako je dril, spolupráce ve dvojicích, doplňková cvičení, hry, rozhovory. Do výuky bude pravidelně zařazován nácvik výslovnosti a poslech textů s porozuměním z audiokazet, CD a videa. V průběhu výuky budou žáci pracovat s učebnicí Genau! 1 (vyd. Klett) a s doplňkovými materiály vyučujícího.</p>
<p>Hodnocení žáků</p>	<p>Znalosti žáků jsou průběžně ověřovány ústně a písemně. Při ústním hodnocení je prověřována zvuková stránka jazyka, tj. výslovnost a dále je posuzována schopnost a správnost vypracování domácích úkolů. V písemném projevu je hodnoceno zvládnutí a přesnost slovní zásoby a probraných gramatických pravidel. Nedílnou součástí klasifikace je také aktivita žáka při vyučování, (např. rychlost a správnost vypracování zadaných cvičení, zapojení se do rozhovorů.) Součástí pololetního hodnocení je jedna písemná práce.</p> <p>Kritéria hodnocení vychází z Pravidel pro hodnocení vzdělávání žáků, která jsou součástí Školního řádu školy.</p>
<p>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových a odborných kompetencí a průřezových témat</p>	<p>Klíčové kompetence: <u>Kompetence k učení</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - získat pozitivní vztah k učení cizího jazyka - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim - uplatňovat různé způsoby práce s textem, efektivně vyhledávat a zpracovávat informace - poslouchat s porozuměním mluvené projevy - využívat ke svému učení různé informační zdroje - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání

	<p><u>Kompetence k řešení problémů</u></p> <ul style="list-style-type: none">- porozumět zadání úkolu, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi- volit prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve <p><u>Komunikativní kompetence</u></p> <ul style="list-style-type: none">- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní komunikaci v cizojazyčném prostředí- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace- vyjadřovat se přiměřeně v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a správně- účastnit se diskuzí, vznést a obhajovat své názory a postoje, respektovat názory ostatních- snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování- pochopit výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění <p><u>Personální kompetence</u></p> <ul style="list-style-type: none">- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí- efektivně se učit a pracovat, využívat ke svému učení zkušenosti jiných lidí- sebekriticky vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok, přijímat radu a kritiku- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností a zájmové a pracovní orientace- pracovat samostatně a tvořivě- dále se vzdělávat <p><u>Sociální kompetence</u></p> <ul style="list-style-type: none">- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly- pracovat v týmu a podílet se na utváření příjemné atmosféry v týmu- přispívat k diskuzi v malé skupině i k debatě celé třídy- chápat potřebu efektivně spolupracovat s druhými při řešení daného úkolu- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle
--	---

	<p>svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní</p> <ul style="list-style-type: none">- nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem a kulturám <p><u>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</u></p> <ul style="list-style-type: none">- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní <p><u>Digitální kompetence</u></p> <ul style="list-style-type: none">- vedeme žáky k jednoduchému vyhledávání a základnímu zpracování informací z dostupných cizojazyčných zdrojů;- podporujeme využívání digitálních nástrojů pro procvičování jazykových dovedností (např. základní práce s online slovníky a překladači); <p><u>Odborné kompetence</u></p> <ul style="list-style-type: none">- dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci (dodržovat bezpečnost práce, chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků a hostů)- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence- znát a umět uplatnit zásady poskytnutí první pomoci- vyhotovovat typické písemnosti v normalizované podobě- seberealizovat se písemně i verbálně při vstupu na trh práce <p>Průřezová témata:</p> <p><u>Občan v demokratické společnosti</u></p> <p>Žák jedná s lidmi, vyslechne jejich názor a přiměřeně diskutuje na dané téma, vyjadřuje ústně i písemně svoje názory v rozsahu osvojené slovní zásoby, jedná samostatně a dovede pracovat i v týmu. Výuka podporuje rozvoj kognitivních znalostí, rozšiřuje žákův celkový rozhled o společnosti a napomáhá rozvíjení jeho osobnosti</p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku, byli připraveni klást si základní existenční otázky a hledat na ně odpovědi a řešení, hledali kompromisy mezi osobní svobodou a sociální odpovědností a byli kriticky tolerantní, byli schopni odolávat myšlenkové manipulaci, dovedli se orientovat v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro své různé potřeby, dovedli jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení, byli ochotni se angažovat nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy a ve prospěch jiných lidí, zejména sociálně potřebných, doma i v jiných zemích, vážili si materiálních a du-</p>
--	--

	<p>chovných hodnot, dobrého životního prostředí a snažili se je chránit a zachovat pro budoucí generace.</p> <p><u>Člověk a svět práce</u></p> <p>Žák umí přiměřeně pracovat s informacemi, vyhledat je, vyhodnotit a použít. Uvědomuje si význam vzdělání pro život a je motivován k pracovnímu úspěchu. Je veden k tomu, aby se písemně i verbálně uměl prezentovat při jednání s potenciálními zaměstnavateli a formulovat svá očekávání a priority. Je schopen popsat pracoviště, pracovní operace a pracovní příležitosti na trhu práce. Žák je veden tak, aby se naučil formulovat své profesní cíle, plánovat cílevědomě vytvářet profesní kariéru podle svých potřeb a schopností. Žáci jsou motivováni k celoživotnímu učení pro udržení konkurenceschopnosti na trhu práce a pro aktivní osobní i profesní rozvoj. Žák je dále seznámen s globalizovaným světem práce a rozvojem pracovních příležitostí, je veden k tomu, aby se naučil vyhledávat v relevantních informačních zdrojích a kriticky posuzoval informace o profesních příležitostech a možnostech dalšího vzdělávání. Učí se efektivní sebe prezentaci a základním aspektům pracovního vztahu, právům a povinnostem zaměstnanců a zaměstnavatelů a klíčovými právními předpisy.</p> <p><u>Člověk a životní prostředí</u></p> <p>Žák se učí poznávat svět a lépe mu porozumět, rozlišuje a hodnotí sociální chování své i jiných z hlediska zdraví a životosprávy. Je veden k respektování nutnosti ekologického chování. Žáci jsou dále vedeni k tomu, aby pochopili souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, mezi lokálními, regionálními a globálními environmentálními problémy, chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život, porozuměli souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji a respektovali principy udržitelného rozvoje. Výuka žáky podporuje, aby pochopili vlastní odpovědnost za své jednání a snažili se aktivně podílet na řešení environmentálních problémů a osvojili si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání.</p>
--	---

2.ročník

(1 hod. týdně – 33hod.)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozumí jednoduchým pokynům a sdělením - přečte jednoduchý text v originále - přeloží jednoduchý text s pomocí překladového slovníku - sdělí ústně základní osobní údaje a jednoduché informace pracovního charakteru - požádá o vysvětlení neznámého výrazu, zopakování dotazu či sdělení, o zpomalení tempa řeči - klade jednoduché otázky a na podobné krátce odpovídá - reaguje na pokyny, které jsou mu zřetelně sdělovány a případně opakovány - používá slovní zásobu v rozsahu probraných témat - aktivně využívá probranou gramatiku - v písemném projevu dodržuje grafickou podobu jazyka - zvládá základy německé výslovnosti 	<p>* Průběžně u všech témat Řečové dovednosti Receptivní řečové dovednosti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Poslech s porozuměním (monologických projevů) - Čtení textu - Práce s textem - Produktivní řečové dovednosti: - Ústní vyjadřování (situační) a písemné vyjadřování - Překlad <p>Jazykové prostředky:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Výslovnost - Slovní zásoba a její tvoření - Gramatika (tvarosloví a větná skladba) - Grafická podoba jazyka a pravopis <p>Poznátky o zemích studovaného jazyka:</p> <ul style="list-style-type: none"> - SRN - Rakousko 	<p>*</p> <p>ČJL</p>
<ul style="list-style-type: none"> - umí pozdravit v různých situacích - umí se představit a říci, kolik je mu let a odkud pochází - používá německou abecedu při hláskování jmen - sdělí adresu svého bydliště, svoje telefonní číslo a zeptá se na telefonní číslo svého kamaráda - uvede základní údaje německy mluvících zemí - prakticky používá tvary slovesa <i>sein</i> 	<p>Guten Tag!</p> <ul style="list-style-type: none"> - Výslovnost, intonace, abeceda - Číslovky 1 -20 - Rozlišení vykání – tykání - Přítomný čas slovesa <i>sein</i> - Přehled německy mluvících zemí - Slovní zásoba: pozdravy, loučení, poděkování, prosba, vyjádření souhlasu/ nesouhlasu, představení se 	<p>6</p> <p>ON ČJL</p>
<ul style="list-style-type: none"> - dokáže říci, co dělá ve volném čase a zeptat se jiných, co dělají - pojmenuje volnočasové aktivity - rozumí krátkým dialogům - odpovídá záporně - vybere správné výrazy ze slyšeného textu v originále 	<p>Was machen sie?</p> <ul style="list-style-type: none"> - otázky doplňovací a věta oznamovací - časování pravidelných sloves v přítomném čase - zápor u slovesa <i>nicht</i> - Rod podstatných jmen - Členy - Slovní zásoba: volnočasové aktivity, zábava 	<p>8</p> <p>ON ČJL</p>

<ul style="list-style-type: none"> - pojmenuje barvy a oblečení - řekne, co hledá, co potřebuje a nepotřebuje - prakticky používá pomocné sloveso <i>haben</i> a 4. pád podstatných jmen - řekne, jaké má na sobě oblečení - popíše některé vlastnosti věcí - aktivně používá základní číslovky - aplikuje základní německé záporny v jednoduché větě - seznámí se s informacemi o SRN - pracuje s mapou - brainstorming na téma SRN 	<p>Was ist das? Wie ist das?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Přítomný čas slovesa <i>haben</i> - Přídavná jména v přísudku - Podstatná jména v 1. a 4. pádě - Vyjádření záporu pomocí <i>kein</i> - Základní údaje o SRN - Slovní zásoba: barvy, oblečení 	<p>6 ON</p>
<ul style="list-style-type: none"> - používá základní slovní zásobu k tématu rodina - představí svou rodinu - pojmenuje členy rodiny a vysvětlí příbuzenské vztahy - zdůrazní důležité věci - řekne, co by chtěl - podá základní informace o své škole 	<p>Knut und seine Familie</p> <ul style="list-style-type: none"> - vazba <i>ich möchte</i> - přítomný čas modálního slovesa <i>möcht-</i> - přivlastňovací zájmena <i>mein, dein, sein, ihr, sein, unser, euer, ihr, ihr</i> - slovní zásoba: rodina, příbuzenské vztahy - zdůraznění větného členu - slovní zásoba: škola 	<p>6 ON</p>
<ul style="list-style-type: none"> - ověří si informace - odpoví na různé druhy otázek - zeptá se na cenu - řekne, kolik co stojí - uvede množství - odmítne nepravdivé tvrzení 	<p>Wie viel kostet das?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Množné číslo podstatných jmen - Otázky zjišťovací - Číslovky 21 – 1000 - Slovní zásoba: nakupování 	<p>4 ON Ek</p>
<ul style="list-style-type: none"> - seznámí se s informacemi o Rakousku - pracuje s mapou - volně přeloží jednoduchý dopis a sdělí svými slovy jeho obsah - napíše jednoduchý dopis 	<p>Österreich</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní údaje o Rakousku - překlad dopisu - sepsání dopisu 	<p>3 ČJL</p>

3. ročník
 (1 hod. týdně – 30hod.)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - reaguje adekvátně a s porozuměním na pracovní pokyny - zapojí se do konverzace rodilých mluvčích (zákazníků) a poskytne jim požadované informace nebo údaje, pokud zákazníci hovoří zřetelně a pomaleji - poznamená si základní body jednoduchého sdělení a zprostředkuje předání informací e-mailem nebo ústně je-li vyzván - čte nahlas s porozuměním a se správnou výslovností - čte jednoduché texty, návody a nápisy a orientuje se v textu - používá překladové slovníky v tištěné i elektronické podobě - vyjadřuje se ústně i písemně ke známým a dobře procvičeným tématům, v pracovní oblasti řeší snadno předvídatelné nebo typické situace týkající se pracovní činnosti - hovoří o své práci, zpracuje si na počítači svůj životopis k pracovnímu pohovoru - vyslovuje co nejbližší přirozené výslovnosti - používá slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou minimální odbornou slovní zásobu ze svého oboru 	<p>* Průběžně u všech témat Řečové dovednosti Receptivní řečové dovednosti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Poslech s porozuměním (monologických projevů) - Čtení textu - Práce s textem <p>Produktivní řečové dovednosti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ústní vyjadřování (situační) a písemné vyjadřování - Překlad <p>Jazykové prostředky:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Výslovnost - Slovní zásoba a její tvoření - Gramatika (tvarosloví a větná skladba) - Grafická podoba jazyka a pravopis <p>Poznatky o zemích studovaného jazyka:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Švýcarsko - Lichtenštejnsko 	<p>*</p> <p>ČJL</p>
<ul style="list-style-type: none"> - dokáže si objednat jídlo v restauraci - dokáže říci, co rád jí a nejlépe - používá základní názvy potravin, nápojů a jednotlivých částí jídelního a nápojevého lístku - umí odmítnout či koupit nabízené zboží - umí říci, co ho zajímá či nezajímá - zeptá se na věci či osoby 	<p>Restaurant oder Fastfood?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Přítomný čas nepravidelných sloves <i>nehmen, essen, sprechen, sehen</i> - Osobní zájmena ve 4. pádě <i>mich, dich, ihn, sie, es, uns, euch, sie, Sie</i> - Slovní zásoba: nápoje, jídlo - Poslechová cvičení 	<p>6</p> <p>Stol OdbV</p>
<ul style="list-style-type: none"> - seznámí se s informacemi o Švýcarsku - pracuje s mapou - zeptá se, kolik je hodin - uvede správně časový údaj - popíše svůj den/ týden - pojmenuje dny v týdnu - zjistí, jaké bude počasí - řekne, jaké je počasí 	<p>Mein Tag</p> <ul style="list-style-type: none"> - Časové údaje - Odlučitelné předpony a větný rámeček - Základní údaje o Švýcarsku - Slovní zásoba: počasí, roční období, měsíce v roce, dny v týdnu 	<p>4</p> <p>ON</p>

<ul style="list-style-type: none"> - řekne, jak se cítí - pojmenuje části těla - řekne, jak se cítí jiní lidé - zvládne udělovat pokyny - umí dát někomu doporučení - vysvětlí významy typických německých slov užívaných v češtině 	<p>Was tut weh?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Přítomný čas modálních sloves <i>dürfen, können, mögen, müssen, sollen, wollen</i> - Rozkazovací způsob - Německá slova používaná v češtině - Slovní zásoba: lidské tělo, nemoci 	<p>4</p> <p>PaV</p>
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v dopravě - zjistí potřebné dopravní spojení - koupí jízdenky/ letenky - řekne, kde co je a není 	<p>Wir resien.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Všeobecný podmět <i>man</i> - Vazba <i>es gibt</i> - Přítomný čas nepravidelných sloves <i>laufen, fahren</i> - Slovní zásoba: dopravní prostředky, cestování 	<p>8</p> <p>ON</p>
<ul style="list-style-type: none"> - umí říci, kde byl/ nebyl - vyjádří časovou posloupnost - mluví o místech, která ho zajímají - vyjádří lítost, politování - napíše recept 	<p>Warst du schon in?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Minulý čas sloves <i>sein, haben</i> - Slovní zásoba: země a národnosti ve světě - Vyjádření omluvy - Sepsání receptu 	<p>4</p> <p>ON</p> <p>Te</p> <p>OdbV</p>
<ul style="list-style-type: none"> - pojmenuje jednotlivé místnosti a vybavení domu/ bytu - dokáže říci, kterých domácích prací se účastní - seznámí se s informacemi o lichtenštejnsku - pracuje s mapou 	<p>Liechtenstein</p> <ul style="list-style-type: none"> - Slovní zásoba: bydlení - psaní <i>ss, ß</i> - předložky - základní údaje o Lichtenštejnsku 	<p>4</p> <p>ON</p>

ANGLICKÝ JAZYK-KONVERZACE

(všeobecně vzdělávací s odborným zaměřením, povinný předmět, který je součástí ZUZ)

Ročník 2. - 3.

Počet hodin

4. ročník 33 hod.

5. ročník 30 hod.

Celkem 63 hod.

Pojetí předmětu

Cíl předmětu	<p>Cílem předmětu Anglický jazyk-konverzace je vybavit žáka, v návaznosti na základní vzdělávání, komunikačními dovednostmi, které mu umožní dorozumívat se, spolupracovat, vyhledávat, zpracovávat a vyměňovat získané informace v rámci běžné konverzace v oblasti osobní, veřejné, vzdělávací a profesní.</p> <p>Žák je veden k všestrannému i odbornému vzdělávání v konverzaci v cizím jazyce, k osvojení si dovednosti komunikovat v rámci základních témat, vyměňovat si názory a informace týkající se známých témat všeobecných i odborných v projevech mluvených i psaných, volit vhodné komunikační strategie a jazykové prostředky, je veden k efektivní práci s cizojazyčným textem včetně jednoduššího odborného textu, k využívání textu jako zdroje poznání i jako prostředku ke zkvalitňování svých jazykových znalostí, k rozšíření poznatků o anglicky mluvících zemích a ke schopnosti využívat získané poznatky ke komunikaci.</p> <p>Cílem výuky předmětu je dosažení takové jazykové úrovně, která umožní žákům domluvit se v každodenním životě, ale především úspěšně se udržet na trhu práce v daném oboru vzdělávání. Předmět směřuje k osvojení kvalitní úrovně jazykových znalostí a komunikačních dovedností, které odpovídají výstupní úrovni A2+ podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky.</p>
Charakteristika učiva	<p>Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP-Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce. Učivo je založeno na užití anglického jazyka v reálných situacích žákova profesního zaměření. Ve výuce se používá učebnice a pracovní sešit <i>Highly Recommended 1 – English for the hotel and catering industry</i> (vyd. Oxford). Žáci mají během dvouletého studia k dispozici 28 tematických celků, které jsou v rámci tématu dále rozšiřovány vyučujícím o odbornou slovní zásobu.</p> <p><u>Ve 2. ročníku jsou do učiva zařazeny tematické okruhy:</u> telefonování, podávání informací a vysvětlení, rezervace v restauraci a hotelu, potvrzení a zrušení rezervace, omluvy, jednání s hostem, obsluha, příprava nápojů, popis pokrmů, sestavování menu, doporučení vína a dezertu, požadavky hosta, stížnosti, popis pracoviště, personál hotelu a restaurace</p> <p><u>Ve 3. ročníku jsou do učiva zařazeny tematické okruhy:</u></p>

	instrukce v kuchyni, technologické postupy přípravy pokrmů, vyřizování telefonních požadavků a stížností, nabízení rady a pomoci, zdraví a bezpečnost práce, orientace v hotelu, hotelové služby, možnosti placení, hledání práce, pracovní pohovor
Metody a formy výuky	Základní používanou metodou je metoda slovní – monologická i dialogická – motivující k aktivní spoluúčasti žáků. Výuka je orientována prakticky, se zaměřením na řečové dovednosti a postupné zkvalitňování jazykové správnosti projevu. Ve výuce jsou uplatňovány výukové metody zprostředkovávající žákům techniky samostatného učení, řešení problémů i týmové spolupráce. Jsou používány aktivizující didaktické metody podporující zvýšenou myšlenkovou aktivitu žáků (brainstorming, myšlenkové mapy, hry, hraní rolí, rozhovory, skupinová práce). V průběhu výuky žák pracuje s učebnicí, tištěným materiálem a nahrávkami. Součástí výuky jsou prezentace na interaktivní tabuli.
Hodnocení žáků	Při ústním projevu je hodnocena zvuková stránka jazyka, lexikální rozsah, správné užití gramatických pravidel, stavba věty s ohledem na srozumitelnost a plynulost. Při písemném projevu je hodnocena přesnost jazykových prostředků a respektování probraných gramatických pravidel, lexikální znalosti a stavba věty s ohledem na srozumitelnost. Žák je hodnocen zejména za řešení ústních komunikativních úloh. Důraz je kladen na schopnost vést plynulou konverzaci na dané téma (žák-žák, žák-učitel) a samostatně aplikovat všeobecnou a odbornou slovní zásobu v praxi. Posuzuje se komplexní rozvoj řečových dovedností s důrazem na postupné zdokonalování. Výsledky učení žáka jsou kontrolovány průběžně ústně i písemně, prověřováno je osvojené učivo po probraném tematickém celku. Do konečného hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke studiu anglického jazyka. Kritéria hodnocení vychází z Pravidel pro hodnocení vzdělávání žáků, která jsou součástí Školního řádu školy. Žáci se specifickými poruchami učení jsou hodnoceni s ohledem na jejich potřeby.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových a odborných kompetencí a průřezových témat	Klíčové kompetence: <u>Kompetence k učení</u> <ul style="list-style-type: none"> - získat pozitivní vztah k učení cizího jazyka - ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim - uplatňovat různé způsoby práce s textem, efektivně vyhledávat a zpracovávat informace - poslouchat s porozuměním mluvené projevy - využívat ke svému učení různé informační zdroje - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí

<p>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových a odborných kompetencí a průřezových témat</p>	<ul style="list-style-type: none">- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání <p><u>Kompetence k řešení problémů</u></p> <ul style="list-style-type: none">- porozumět zadání úkolu, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit je- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi- volit prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve <p><u>Komunikativní kompetence</u></p> <ul style="list-style-type: none">- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní komunikaci v cizojazyčném prostředí- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace- vyjadřovat se přiměřeně v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a správně- účastnit se diskuzí, vznést a obhajovat své názory a postoje, respektovat názory ostatních- snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování- pochopit výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění <p><u>Personální kompetence</u></p> <ul style="list-style-type: none">- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí- efektivně se učit a pracovat, využívat ke svému učení zkušenosti jiných lidí- sebekriticky vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok, přijímat radu a kritiku- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností a zájmové a pracovní orientace- pracovat samostatně a tvořivě
---	---

	<ul style="list-style-type: none">- dále se vzdělávat <p><u>Sociální kompetence</u></p> <ul style="list-style-type: none">- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly- pracovat v týmu a podílet se na utváření příjemné atmosféry v týmu- přispívat k diskuzi v malé skupině i k debatě celé třídy- chápat potřebu efektivně spolupracovat s druhými při řešení daného úkolu- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní- nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem a kulturám
--	--

<p>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových a odborných kompetencí a průřezových témat</p>	<p><u>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</u></p> <ul style="list-style-type: none">- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní <p><u>Digitální kompetence</u></p> <ul style="list-style-type: none">- vedeme žáky k jednoduchému vyhledávání a základnímu zpracování informací z dostupných cizojazyčných zdrojů;- podporujeme využívání digitálních nástrojů pro procvičování jazykových dovedností (např. základní práce s online slovníky a překladači); <p><u>Odborné kompetence</u></p> <ul style="list-style-type: none">- dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci (dodržovat bezpečnost práce, chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků a hostů)- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence- znát a umět uplatnit zásady poskytnutí první pomoci- vyhotovovat typické písemnosti v normalizované podobě- seberealizovat se písemně i verbálně při vstupu na trh práce <p>Průřezová témata:</p> <p><u>Občan v demokratické společnosti</u></p> <p>Žák jedná s lidmi, vyslechne jejich názor a přiměřeně diskutuje na dané téma, vyjadřuje ústně i písemně svoje názory v rozsahu osvojené slovní zásoby, jedná samostatně a dovede pracovat i v týmu. Výuka podporuje rozvoj kognitivních znalostí, rozšiřuje žákův celkový rozhled o společnosti a napomáhá rozvíjení jeho osobnosti. Žáci jsou vedeni k tomu, aby měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku, byli připraveni klást si základní existenční otázky a hledat na ně odpovědi a řešení, hledali kompromisy mezi osobní svobodou a sociální odpovědností a byli kriticky tolerantní, byli schopni odolávat myšlenkové manipulaci, dovedli se orientovat v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro své různé potřeby, dovedli jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení, byli ochotni se angažovat nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy a ve prospěch jiných lidí, zejména soci-</p>
---	--

	<p>álně potřebných, doma i v jiných zemích, vážili si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažili se je chránit a zachovat pro budoucí generace.</p> <p><u>Člověk a svět práce</u></p> <p>Žák umí přiměřeně pracovat s informacemi, vyhledat je, vyhodnotit a použít. Uvědomuje si význam vzdělání pro život a je motivován k pracovnímu úspěchu. Je veden k tomu, aby se písemně i verbálně uměl prezentovat při jednání s potenciálními zaměstnavateli a formulovat svá očekávání a priority. Je schopen popsat pracoviště, pracovní operace a pracovní příležitosti na trhu práce. Žák je veden tak, aby se naučil formulovat své profesní cíle, plánovat cílevědomě vytvářet profesní kariéru podle svých potřeb a schopností. Žáci jsou motivováni k celoživotnímu učení pro udržení konkurenceschopnosti na trhu práce a pro aktivní osobní i profesní rozvoj. Žák je dále seznámen s globalizovaným světem práce a rozvojem pracovních příležitostí, je veden k tomu, aby se naučil vyhledávat v relevantních informačních zdrojích a kriticky posuzoval informace o profesních příležitostech a možnostech dalšího vzdělávání. Učí se efektivní sebe prezentaci a základním aspektům pracovního vztahu, právům a povinnostem zaměstnanců a zaměstnavatelů a klíčovými právními předpisy.</p> <p><u>Člověk a životní prostředí</u></p> <p>Žák se učí poznávat svět a lépe mu porozumět, rozlišuje a hodnotí sociální chování své i jiných z hlediska zdraví a životosprávy. Je veden k respektování nutnosti ekologického chování. Žáci jsou dále vedeni k tomu, aby pochopili souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, mezi lokálními, regionálními a globálními environmentálními problémy, chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život, porozuměli souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji a respektovali principy udržitelného rozvoje. Výuka žáky podporuje, aby pochopili vlastní odpovědnost za své jednání a snažili se aktivně podílet na řešení environmentálních problémů a osvojili si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání.</p>
--	---

2. ročník

(1 hodina týdně – 33 hod.)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - chápe smysl a rozumí mluvenému projevu učitele i reprodukovánému zřetelnému projevu rodilého mluvčího v pomalém tempu - čte plynule, správně a s porozuměním obecné odborné texty, orientuje se v textu, umí z něho vybrat hlavní a vedlejší myšlenky a důležité informace - odhadne význam neznámých slov v krátkém odborném textu - zdvořile požádá o vysvětlení neznámého výrazu - volně reprodukuje vyslechnutý text se známou slovní zásobou a mluvnici - samostatně zformuluje vlastní myšlenky ve formě ústního sdělení v běžných situacích na veřejnosti, v hotelu, restauraci - vede dialog v běžných situacích, umí požádat, ale i podat doplňující informace - dokáže sdělit své stanovisko - vhodně používá překladové slovníky - správně používá běžné gramatické prostředky v rámci komunikačních situací - vhodně používá slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných tematických okruhů a komunikačních situací - dodržuje pravopisnou formu a uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka 	<p><i>* Průběžně u všech témat</i></p> <p>Řečové dovednosti</p> <p>Receptivní řečové dovednosti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Poslech s porozuměním (monologických i dialogických projevů) - Čtení textu - Práce s textem <p>Produktivní řečové dovednosti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ústní vyjadřování (situační i tematické) a písemné vyjadřování - Překlad <p>Jazykové prostředky:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Výslovnost - Slovní zásoba a její tvoření - Gramatika (tvarosloví a větná skladba) - Grafická podoba jazyka 	<p>* ČJL</p>
<ul style="list-style-type: none"> - umí vést telefonický rozhovor - dokáže telefonicky domluvit schůzku, zeptat se na údaje volajícího, převzít vzkaz, zarezervovat si ubytování a stůl v restauraci, potvrdit rezervaci, zjistit bližší informace o hotelu, hotelových službách a restauraci - dovede vyjmenovat vybavení hotelu - je schopen reagovat na požadavky zákazníka - upevňuje konverzační fráze daného tématu jak ze strany zákazníka, tak ze strany recepčního 	<p>Taking phone calls</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ telefonické rozhovory ○ reakce na zákaznickovy požadavky <p>Giving information</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ podávání a zjišťování informací o hotelových službách a vybavení hotelu <p>Taking room reservation</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ rezervace hotelového pokoje ○ jednání s hotelovým personálem ○ typy pokojů ○ možnosti stravování <p>Taking restaurant bookings</p>	<p>8</p> <p>ON Stol</p>

<ul style="list-style-type: none"> - zvládne hraní role - ovládá tematickou slovní zásobu a základní gramatické jevy 	<ul style="list-style-type: none"> ○ objednání stolu v restauraci ○ určování času ○ základní slovesa ubytování a stravování 	
<ul style="list-style-type: none"> - umí zdvořile podat vysvětlení - umí zaslat písemnou omluvu - vhodně používá fráze týkající se omluvy - dokáže reagovat na zákaznickovy požadavky - zeptá se na vlastnictví věci - zvládne vyplnit přihlašovací formulář v hotelu - naviguje ostatní a sám se umí zeptat se na směr - zná frazeologii obsluhy - pojmenuje alkoholické a nealkoholické nápoje - aplikuje určování času v praktických rozhovorech - zvládne hraní role - ovládá tematickou slovní zásobu a základní gramatické jevy 	<p>Giving polite explanations</p> <ul style="list-style-type: none"> - podání vysvětlení s omluvou - písemné omluvy <p>Receiving guests</p> <ul style="list-style-type: none"> - požadavky hostů - přihlášení do hotelu <p>Serving in the bar</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ obsluha v baru ○ určování směru 	<p>6</p> <p>OdbV Stol</p>
<ul style="list-style-type: none"> - dovede sestavit postup přípravy zvoleného koktejlu - umí popsat ingredience a náčiní, které používá - pojmenuje základní koktejly - umí doporučit koktejl - dokáže sepsat - zvládne hraní role - ovládá tematickou slovní zásobu a základní gramatické jevy 	<p>Instructions</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ příprava míchaného nápoje ○ popis pracovního postupu 	<p>2</p> <p>OdbV Te Stol</p>
<ul style="list-style-type: none"> - je schopen obsloužit hosta a reagovat na objednávku jídla a pití - představí denní menu - umí sestavit jídelníček - popíše snídane v hotelu - zná rozdíl mezi kontinentální a anglickou snídaní - vyjmenuje základní druhy dezertů a sýrů - je schopen zákazníkovi doporučit nějaký dezert či sýr - představí víno zákazníkovi a pomůže mu s výběrem vína - dovede porovnat dvě vína - zná vinařské regiony 	<p>Taking a food order</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ obsluha v restauraci ○ představení menu ○ sestavení menu ○ snídaňové menu v hotelu ○ anglická snídaně <p>Desserts and cheese</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ dezerty a sýry <p>Talking about wine</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ charakteristika vína ○ porovnání dvou vín 	<p>8</p> <p>OdbV Te Stol</p>
<ul style="list-style-type: none"> - dokáže reagovat na hostovy požadavky - je schopen popsat hlavní chod, - pojmenuje přílohy a dovede doporučit vhodnou přílohu 	<p>Dealing with requests</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ požadavky ze strany hosta <p>Describing dishes</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ popis pokrmu 	<p>6</p> <p>OdbV Te</p>

- vyjádří názor na pokrm - dovede si postěžovat a umí reagovat na hostovy stížnosti - vhodně argumentuje	<ul style="list-style-type: none"> ○ vyjádření chutě Dealing with complaints <ul style="list-style-type: none"> ○ stížnosti 	Stol
- pojmenuje jednotlivé zaměstnance hotelu a restaurace a popíše jejich pracovní náplň - umí popsat pracoviště - ovládá tematickou slovní zásobu a základní gramatické jevy	Jobs and workplaces <ul style="list-style-type: none"> ○ povolání v hotelu/baru/restauraci ○ popis kuchyně 	3 OdbV ZP

3. ročník

(1 hodina týdně – 30 hod.)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<ul style="list-style-type: none"> - chápe smysl a rozumí mluvenému projevu učitele i reprodukovanému zřetelnému projevu rodilého mluvčího - čte plynule, správně a s porozuměním obecné i odborné texty, orientuje se v textu, umí z něho vybrat hlavní a vedlejší myšlenky a důležité informace - odhadne význam neznámých slov v krátkém odborném textu - zdvořile požádá o vysvětlení neznámého výrazu - reprodukuje vyslechnutý text se známou slovní zásobou a mluvnici - samostatně zformuluje vlastní myšlenky ve formě ústního sdělení - vede dialog v běžných situacích, umí požádat, ale i podat doplňující informace - dokáže sdělit své stanovisko - vhodně používá překladové slovníky - správně používá běžné gramatické prostředky v rámci komunikačních situací - vhodně používá slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných tematických okruhů a komunikačních situací - dodržuje pravopisnou formu a uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka - vyslovuje co nejlépe přirozené výslovnosti 	<p><i>* Průběžně u všech témat</i></p> <p>Řečové dovednosti Receptivní řečové dovednosti: - Poslech s porozuměním (monologických i dialogických projevů) - Čtení textu - Práce s textem</p> <p>Produktivní řečové dovednosti: - Ústní vyjadřování (situační i tematické) a písemné vyjadřování - Překlad</p> <p>Jazykové prostředky: - Výslovnost - Slovní zásoba a její tvoření - Gramatika (tvarosloví a větná skladba) - Grafická podoba jazyka</p>	* ČJL
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá pracovní postupy při přípravě jídel - pojmenuje všechny potřebné suroviny a jejich přípravu - je schopen říct i napsat technologické 	Explaining and instructing <ul style="list-style-type: none"> ○ instrukce při přípravě pokrmu ○ technologické postupy (polévka, hlavní chod, salát) 	4 OdbV Te

<ul style="list-style-type: none"> postupy známých pokrmů - rozumí hygienickým pravidlům - ovládá tematickou slovní zásobu a základní gramatické jevy - napíše recept 	<ul style="list-style-type: none"> ○ pravidla hygieny v kuchyni 	
<ul style="list-style-type: none"> - dokáže vést telefonický rozhovor týkající se hotelových služeb, rezervace či objednávky jídla jak ze strany hosta, tak ze strany recepčního - umí reagovat na případné komplikace při telefonickém hovoru (požádat o zopakování, zpomalení tempa řeči apod.) - řeší hostovy požadavky - dovede se omluvit a navrhnout vhodné řešení situace - zvládne hraní role - ovládá tematickou slovní zásobu a základní gramatické jevy 	Taking telephone requests Taking difficult phone calls <ul style="list-style-type: none"> ○ zákaznický servis ○ požadavky ○ komplikace při telefonování ○ vyjednávání 	4 OdbV
<ul style="list-style-type: none"> - umí jednoduchým způsobem hovořit o bezpečnosti práce na pracovišti - rozumí pokynům - popíše, jaké úrazy a nehody se mohou stát na pracovišti 	Health and safety at work <ul style="list-style-type: none"> ○ bezpečnost práce ○ pokyny 	2 OdbV
<ul style="list-style-type: none"> - dokáže instruovat hosta v hotelu - pomůže hostovi zorientovat se ve městě - popíše možnosti dopravy - pracuje s mapou - zvládne hraní role - ovládá tematickou slovní zásobu a základní gramatické jevy 	Giving directions indoors Giving directions outside <ul style="list-style-type: none"> ○ orientace v hotelu ○ orientace ve městě ○ udávání směru 	4 ON
<ul style="list-style-type: none"> - dokáže popsat vybavení hotelu a pohovořit o nabízených hotelových službách - nabídne pomoc či radu - reaguje na případné stížnosti ze strany hosta 	Facilities for the business traveller Offering help and advice Dealing with problems	4 OdbV
<ul style="list-style-type: none"> - umí si říct o účet - dovede sdělit hostovi bližší informace k jeho účtu - umí se zeptat i sdělit možnosti placení - je schopen pojmenovat základní cizí měnu 	Paying bills Payment queries <ul style="list-style-type: none"> ○ způsoby placení ○ položky na účtu 	2 Ek
<ul style="list-style-type: none"> - je schopen přeložit si inzeráty s nabídkou práce v oboru - umí sestavit jednoduchý strukturovaný životopis a motivační dopis - používá v písemné komunikaci formální slohový styl - dokáže reagovat na otázky při pracovním pohovoru 	Applying for a job <ul style="list-style-type: none"> ○ náležitosti životopisu ○ životopis + motivační dopis ○ frazeologie formálního stylu ○ inzeráty The interview <ul style="list-style-type: none"> ○ pracovní pohovor 	5 Ek ČJL

- ovládá tematickou slovní zásobu a základní gramatické jevy		
	Příprava na ZUZ <ul style="list-style-type: none"> ○ prezentace slavnostní tabule ○ sestavení jídelníčku ○ technologický postup pokrmu 	5 OdbV Stol Te PaV

MATEMATIKA

Ročník 1. - 3.

Počet hodin

1. ročník 49,5 hod.

2. ročník 66 hod.

3. ročník 60 hod.

celkem: 175,5 hod.

Pojetí předmětu

Cíl předmětu	<p>Cílem je výchova přemýšlivého člověka, který bude umět používat matematiku v různých životních situacích (v odborné složce vzdělávání, v dalším studiu, v osobním životě, budoucím zaměstnání, volném čase apod.), využívat matematických poznatků v praktickém životě v situacích, které souvisejí s matematikou:</p> <ul style="list-style-type: none"> - efektivně numericky počítat, používat a převádět jednotky (délky, hmotnosti, času, objemu, povrchu, rovinného úhlu, rychlosti, měny apod.); - matematizovat jednoduché reálné situace, užívat matematický model a vyhodnotit výsledek řešení vzhledem k realitě; - zkoumat a řešit problémy; - orientovat se v matematickém textu a porozumět zadání matematické úlohy, kriticky vyhodnotit informace kvantitativního charakteru získané z různých zdrojů – grafů, diagramů a tabulek, správně se matematicky vyjadřovat.
Charakteristika učiva	<p>Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP –<i>Matematické vzdělávání</i> a dokumentu – <i>Systém budování finanční gramotnosti na základních a středních školách</i>.</p> <p>V jednotlivých ročnících postupně zdokonaluje používání matematické symboliky, analyzování textů úloh a postihnout v nich matematický problém a najít nejjednodušší cestu k jeho vyřešení s pomocí číselných operací, úprav výrazů, řešení rovnic a nerovnic, užívat funkcí při řešení úloh z praxe, určit míru geometrických útvarů, převádět jednotky, interpretovat statistické údaje, používat metody základní finanční matematiky.</p>
Metody a formy výuky	<p>Při výuce je používána forma výkladu, samostatná a skupinová práce žáků s využitím problémové metody řešení úloh, prezentaci a obhajobu výsledků.</p>

	<p>Ve výuce je kladen důraz na vlastní zodpovědnost studentů za své vzdělání a výsledky svého studia. Výuka probíhá v klasických třídách, dělení na skupiny je prováděno operativně, zejména při procvičování a dílčím hodnocení výsledků.</p>
Hodnocení žáků	<p>Hodnocení vyplývá z dílčího hodnocení při skupinové práci, hodnocení individuálních výsledků samostatných prací, aktivity žáka a jeho zájmu o výuku. Kritéria hodnocení vychází z Pravidel pro hodnocení vzdělávání žáků, která jsou součástí Školního řádu školy.</p>
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových a odborných kompetencí a průřezových témat	<p>Klíčové kompetence <u>Kompetence k učení</u> klade důraz na aplikace, deduktivní a induktivní postupy, vede tak žáky k propojení mechanicky zvládnutých poznatků a postupů s postupy pro objevování nových cest a k odvozování a zdůvodňování nových vlastností. klade důraz na mezipředmětové vztahy. <u>Kompetence k řešení problémů</u> vede žáky k rozborům, hledání možností, prezentacím vlastního postupu a výsledku práce. <u>Komunikativní kompetence</u> klade důraz na správnost formulací, logickou strukturu a posloupnost argumentací jak v písemném, tak v mluveném projevu. <u>Personální a sociální kompetence</u> organizovaná práce žáků ve skupinách klade důraz na respekt k práci druhého. <u>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</u> při získávání a práci s informacemi z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet, zvládají různé formy grafického vyjádření, zejména tabulky, schémata a grafy <u>Digitální kompetence</u> – učíme žáky využívat digitální nástroje, jako jsou kalkulačky a měřicí přístroje, k řešení praktických úloh; – vedeme žáky k efektivnímu využívání technologií při základní analýze a prezentaci dat;</p> <p>Odborné kompetence Žák správně používá pojmy, jednotky, vztahy při řešení praktických úloh, zvládá různé formy grafického vyjádření, zejména tabulky, schémata a grafy</p> <p>Průřezová témata <u>Občan v demokratické společnosti</u> Rozvíjí logiku a preciznost myšlení, kritické čtení a vnímání mediálních sdělení, rozvoj schopností poznávání, seberegulace a sebeorganizace, řešení problémů a rozhodovací dovednosti</p>

1. ročník
 (1,5 hod. týdně – 49,5 hod.)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák</p> <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; - znázorní reálné číslo na číselné ose; - používá trojčlenku a řeší praktické úlohy; - vyjadřuje část celku v procentech a v promile; - řeší slovní úlohy s procenty a promile - vyjadřuje vztah mezi celkem a jeho částmi poměrem, a to i postupným poměrem, spočítá neznámý člen úměry; - rozpozná přímou a nepřímou úměrnost, zachytí je v tabulce, vztahem i grafem; - řeší trojčlenkou jednoduché úlohy s úměrnostmi a procenty; - pracuje s měřítkem mapy, plánu i výkresu; - orientuje se ve sloupcových i kruhových grafech a diagramech, vytváří je a umí z nich vyčíst informace; 	<p>1. Číselné obory</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní poznatky o číslech - množiny, reálná čísla, intervaly - vlastnosti početních úkonů (sčítání, odčítání, násobení a dělení) - jednotky a jejich převody - zlomky a početní úkony s nimi - poměr, úměra, přímá a nepřímá úměrnost - procenta, úrok 	<p>16</p> <p>Su SaZ Te OdbV ZPV</p>
<ul style="list-style-type: none"> určí druhou mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulátoru; - provádí početní výkony s mocninami s celočíselným mocnitelem, částečně odmocňuje, upravuje číselné výrazy; 	<p>2. Mocniny a odmocniny</p> <ul style="list-style-type: none"> - mocniny s celým exponentem - mocniny s racionálním exponentem - čísla tvaru $a \cdot 10^n$ - početní úkony s mocninami o stejném základu 	<p>6</p>
<ul style="list-style-type: none"> provádí operace s mnohočleny (sčítání, odčítání, násobení) a lomenými výrazy; - rozloží mnohočlen na součin a užívá vztahy pro druhou mocninu dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin; - provede zkrácení lomených výrazů; 	<p>3. Výrazy</p> <ul style="list-style-type: none"> - hodnota výrazu - sčítání, odčítání a násobení výrazů - druhá mocnina dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin - rozklad výrazů na součin vytýkáním a podle vzorců - lomené výrazy (sčítání, odčítání, násobení, dělení, krácení, rozšiřování, usměrňování) 	<p>10</p>

<ul style="list-style-type: none"> - rozliší rovnost a rovnici; - řeší rovnici pomocí ekvivalentních úprav, provádí zkoušku; - formuluje reálný problém pomocí rovnice a řeší ho pomocí rovnice; - při řešení nerovnic používá vyjádření pomocí intervalu a definuje rozdíl při řešení rovnic a nerovnic; 	<p>4. Lineární rovnice a nerovnice</p> <ul style="list-style-type: none"> - řešení lineárních rovnic o jedné neznámé - vyjádření neznámé ze vzorce - lineární rovnice ve slovních úlohách - lineární nerovnice s jednou neznámou 	<p>11,5</p> <p>Te ZPV Ch PtCh OdbV</p>
<p>užívá pojmy a vztahy: bod, přímka, rovina, odchylka dvou přímek, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek, úsečka a její délka, úhel a jeho velikost;</p> <ul style="list-style-type: none"> - sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků z daných prvků a určí jejich obvod a obsah; - rozliší shodné a podobné trojúhelníky a své tvrzení zdůvodní užitím vět o shodnosti a podobnosti trojúhelníků; - určí obvod a obsah kruhu; - řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku a věty Pythagorovy. 	<p>5. Planimetrie</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní vlastnosti trojúhelníků - Pythagorova a Thaletova věta - trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku - obvody a obsahy základních rovinných obrazců (čtverec, obdélník, trojúhelník, lichoběžník, mnohoúhelník, kruh a jeho části) 	<p>6</p>

2. ročník

(2 hod. týdně – 66 hod.)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák</p> <ul style="list-style-type: none"> - určuje počet řešení kvadratické rovnice v závislosti na diskriminantu; - využívá vztahy mezi kořeny a koeficienty kvadratické rovnice k rozkladu kvadratického trojčlenu na součin kořenových činitelů; - řeší jednotlivé typy kvadratických rovnic různými způsoby - volí ten nejefektivnější; 	<p>1. Kvadratické rovnice</p> <ul style="list-style-type: none"> - ryze kvadratické rovnice - bez absolutního členu - obecný tvar - normovaný tvar - vlastnosti kořenů kvadratické rovnice 	<p>16</p>
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje ekvivalentní a neekvivalentní úpravy při řešení - rovnic; - zdůvodňuje, kdy je zkouška nutnou součástí řešení; - vhodně zapisuje množiny kořenů, - diskutuje řešitelnost a počet řešení; - vyjadřuje neznámou ze vzorce; - graficky znázorňuje řešení rovnic, - nerovnic, soustav; 	<p>2. Soustavy lineárních rovnic a nerovnic</p> <ul style="list-style-type: none"> - soustava dvou rovnic o dvou neznámých - soustava tří rovnic o třech neznámých - soustava lineární a kvadratické rovnice - soustava nerovnic o jedné neznámé 	<p>20</p> <p>PtCh</p>

<ul style="list-style-type: none"> - řeší různými metodami soustavu - dvou rovnic o dvou neznámých, řeší - rovnice a nerovnice v součinném tvaru, strukturuje řešení na základě logické úvahy; 		
<p>rozumí různým zadáním funkce a používá pojmy: definiční obor, obor hodnot, hodnota funkce v bodě;</p> <ul style="list-style-type: none"> - načrtne grafy požadovaných funkcí (zadaných jednoduchým funkčním předpisem); - stanovuje definiční obory a obory hodnot funkcí, modeluje reálné závislosti pomocí funkcí, určuje průsečíky grafu funkce s osami soustavy souřadnic; - určuje vlastnosti funkcí, formuluje a zdůvodňuje vlastnosti studovaných funkcí; - využívá vlastnosti funkcí při řešení rovnic a nerovnic, při určování kvantitativních vztahů; - pozná lineární funkci, načrtne její graf, objasní geometrický význam parametrů a, b v předpisu funkce $y = ax + b$; - sestrojí graf lineární funkce s absolutními hodnotami; - užívá pojem a vlastnosti přímé úměrnosti; - určuje předpis lineární funkce z daných bodů nebo grafu funkce; - užívá pojem a vlastnosti nepřímé úměrnosti, načrtne její graf; - řeší reálné problémy pomocí lineární funkce a nepřímé úměrnosti; - pozná kvadratickou funkci, načrtne její graf, určí definiční obor a obor hodnot a intervaly monotonie; - pozná lineární lomenou funkci, určuje její definiční obor a obor hodnot, intervaly monotonie; <p>definuje libovolnou z goniometrických funkcí pro konkrétní příklad (pravoúhlý trojúhelník), aplikuje ve slovních úlohách, řeší úlohy graficky i početně</p>	<p>3. Funkce</p> <ul style="list-style-type: none"> - definice funkce, definiční obor, obor hodnot funkce - grafické vyjádření funkce - lineární funkce - grafické řešení soustavy dvou lineárních rovnic - kvadratická funkce, graf funkce - funkce lomená a její graf - goniometrické funkce 	<p>30</p>

3. ročník
 (2 hod. týdně – 60 hod.)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák</p> <ul style="list-style-type: none"> - užívá pojmy orientovaný úhel a jeho velikost; - převádí stupňovou míru na obloukovou a naopak; - definuje goniometrické funkce v pravouhlém trojúhelníku, určuje jejich definiční obor a obor hodnot, užívá jejich vlastností; - načrtne grafy goniometrických funkcí; - používá jednotkové kružnice; - užívá vztahy mezi goniometrickými funkcemi; - vhodně používá sinovou a kosinovou větu při řešení aplikačních úloh; - modeluje závislosti reálných dějů pomocí známých funkcí; - řeší aplikační úlohy s využitím poznatků o funkcích; 	<p>1. Goniometrické funkce</p> <ul style="list-style-type: none"> - velikost úhlu v obloukové míře - orientovaný úhel a jeho velikost - definice, základní vlastnosti a grafy funkcí sinus, cosinus a tangens - sinová a kosinová věta 	15
<p>užívá pojmy statistický soubor, znak, četnost, relativní četnost a aritmetický průměr</p> <ul style="list-style-type: none"> - porovnává soubory dat - interpretuje údaje vyjádřené v diagramech, datech a tabulkách - určí aritmetický průměr - určí četnost a relativní četnost znaků - čte, vyhodnotí a sestaví tabulky, diagramy a grafy se statistickými údaji 	<p>2. Práce s daty v praktických úlohách</p> <ul style="list-style-type: none"> - statistický soubor - popis, závislost znaků - četnost, aritmetický průměr - statistická data v grafech a tabulkách 	8 Ek
<ul style="list-style-type: none"> –užije s porozuměním pojmy: náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu –užije s porozuměním pojmy: náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev –určí pravděpodobnost náhodného jevu v jednoduchých případech –při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací 	<p>3. Pravděpodobnost v praktických úlohách</p> <ul style="list-style-type: none"> –náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu –náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev –výpočet pravděpodobnosti náhodného jevu 	7
<p>charakterizuje jednotlivá tělesa, počítá jejich objem a povrch;</p> <ul style="list-style-type: none"> - při řešení úloh umí aplikovat poznatky z rovinné geometrie; - při praktických příkladech umí aplikovat příslušné vzorce a situaci graficky načrtnout; 	<p>4. Stereometrie</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní polohové a metrické vlastnosti v prostoru - tělesa (krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel, koule) - povrchy a objemy těles 	15

- dovede samostatně uplatnit získané poznatky při zpracování úkolu a vhodně je prezentovat	5. Opakování - souhrn probraného učiva	5
--	--	---

OBČANSKÁ NAUKA

Ročník 1. - 3.

Počet hodin

1. ročník 33 hod.
2. ročník 33 hod.
3. ročník 30 hod.

Celkem 96 hod.

Pojetí předmětu

Cíl předmětu	<p>Cílem výuky v občanské nauce je připravit žáky na aktivní život v demokratické společnosti. Tedy pozitivně ovlivňovat hodnotovou orientaci žáků tak, aby byli slušnými lidmi a informovanými aktivními občany, kteří si vážící demokracie a svobody a usilují o její zachování. Naučit žáky porozumět společnosti a světu kde žijí, uvědomovat si vlastní identitu, kriticky myslet a hodnotit realitu, zaujímat stanovisko na základě argumentů.</p> <p>Získávat informace z různých zdrojů (internet), kriticky je přijímat, nenechat sebou manipulovat. Vést žáky k respektování svých práv, i práv ostatních občanů.</p> <p>Osvojených vědomostí využívají žáci ve styku s jinými lidmi a různými institucemi, při řešení otázek svého občanského rozhodování i při řešení problémů osobního, právního i sociálního charakteru.</p>
Charakteristika učiva	<p>Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP – <i>Společensko-vědní vzdělávání, Estetické vzdělávání a okrajově i vzdělávání a komunikace v českém jazyce.</i></p> <p>Obsahem vzdělávání v prvním ročníku jsou tři tematické celky. <i>Člověk v lidském společenství</i> - žáci jsou vybaveni vědomostmi, které slouží k jejich orientaci v lidské společnosti. Druhý tematický celek tvoří <i>kultura</i> - žáci se seznámí s kulturními památkami a institucemi v regionu. Třetí celek – <i>media</i>, směřuje k dosažení mediální gramotnosti žáků (přijímat a vyhledávat informace), argumentovat a odhalovat manipulaci v mediích.</p> <p>Ve druhém ročníku jsou dva tematické celky. První celek: <i>Člověk jako občan</i> - zde jsou žáci vybaveni základními občanskými vědomostmi. Seznámí se s podstatou a funkcemi státu, s hodnotami a principy demokracie, politickým životem. Druhý tematický celek tvoří: <i>Člověk a právo</i> - žáci se seznamují s podstatou práva, správnými institucemi. Důležité je i právní minimum pro jejich soukromý život (základy práva rodinného, občanského, trestního).</p> <p>Ve třetím ročníku jsou též dva tematické celky. První celek: <i>Významné v dějinách české státnosti</i> - žáci jsou informováni o českých národních a připomenou si nejdůležitější události moderních dějin. Druhý tematický</p>

	tvoří <i>problémy současného světa</i> (globalizace, problémy zemí třetího světa, ohniska současných konfliktů).
Metody a formy výuky	Základem výuky je výklad a řízená diskuze žáků k probíranému tématu, žáci jsou vedeni k samostatnému uvažování a vyjadřování vlastních názorů v diskuzích. Jsou používány různé metody a pomůcky například: videoprogramy, součástí výuky jsou besedy s různými hosty, exkurze, návštěvy státních institucí.
Hodnocení žáků	Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace. Důležitou částí klasifikace je také aktivita žáka při vyučování, (např. jeho aktivita při vyhledávání informací z různých odborných textů.) Na konci tematických celků jsou zařazeny didaktické testy. Žáci jsou hodnoceni kombinací slovního a numerického hodnocení. Kritéria hodnocení vychází z Pravidel pro hodnocení vzdělávání žáků, která jsou součástí Školního řádu školy.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových a odborných kompetencí a průřezových témat	Klíčové kompetence <u>Kompetence k učení</u> Uplatňuje různé způsoby práce s textem, (zpracuje text – podtrhávání důležitého, tvoří výpisky, vyhledá informace, které doplní do předepsaného textu), využívá ke svému učení různé informační zdroje, sleduje a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení (přijímá hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí). <u>Kompetence k řešení problémů</u> Porozumí zadanému úkolu, volí prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, při řešení úkolu spolupracuje v týmu. <u>Komunikativní kompetence</u> Věcně správně a srozumitelně a s použitím odborné terminologie zpracovávají odborný text, prezentují jej, diskutují a obhajují jej. <u>Personální a sociální kompetence</u> Přiměřeně reagují na své hodnocení, přijímají odpovědnost za svěřené úkoly, pracují v týmu. <u>Občanské kompetence a kulturní povědomí</u> Chápu význam životního prostředí pro člověka a uvědomují si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování

	<p>ochrany života a zdraví ostatních lidí.</p> <p><u>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</u></p> <p>Žáci získávají a pracují s informacemi z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet, uvědomují si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupují k získaným informacím; jsou mediálně gramotní</p> <p><u>Digitální kompetence společenskovedního vzdělávání</u></p> <ul style="list-style-type: none">• podporujeme žáky v efektivním využívání digitálních technologií pro komunikaci s ostatními lidmi a institucemi (Člověk v lidském společenství);• seznamujeme žáky s digitálními službami státu, veřejné správy a vedeme je k jejich využívání v praktických situacích (Člověk a právo);• podporujeme žáky při vyhledávání pracovních příležitostí online a používání digitálních nástrojů k hodnocení pracovních nabídek a zaměstnavatelů (Člověk a hospodářství); <p>Průřezová témata</p> <p><u>Občan v demokratické společnosti</u></p> <p>Žáci budou schopni se vyjadřovat (ústně i písemně) k probraným komunikačním situacím, výuka podporuje rozvoj znalostí žáka a rozšiřuje jeho celkový rozhled o společnosti. Žák formuluje své názory a postoje, je schopen vyslechnout názory druhých a přiměřeně na ně reagovat, pracovat samostatně i v týmu.</p> <p><u>Člověk a životní prostředí</u></p> <p>Žáci jsou vedeni k pochopení souvislostí mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, k osvojení základů zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví.</p> <p><u>Člověk a svět práce</u></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni zodpovědně rozhodovat o své vzdělávací cestě, uvědoměle dodržovat pracovní povinnosti, vycházet s kolegy a nadřízenými, aktivně se podílet na fungování demokratických zásad i na pracovišti.</p>
--	---

1. ročník
 (1hod. týdně – 33hod.)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - popíše lidové tradice v regionu - vysvětlí poslání různých kulturních institucí - popíše vhodné společenské chování v dané situaci - dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích, uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot - orientuje se v nabídce kulturních institucí - porovná typické znaky kultur hlavních národností na našem území 	<p>1. Kultura</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kulturní instituce v ČR a regionu - Kultura národností na našem území - Kultura bydlení a odívání - Lidové umění a užitá tvorba - Estetické a funkční normy při tvorbě a výrobě předmětů používaných v běžném životě - Ochrana a vyžívání kulturních hodnot - Kulturní a přírodní památky v regionu <p>Kultura společenského chování, životní styl</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kvalita mezilidských vztahů, principy komunikace a zvládnutí konfliktů - Společenská kultura- principy a normy kulturního chování, společenská výchova - Funkce reklamy a propagačních prostředků a její vliv na životní styl 	<p>10 ČJL</p>
<ul style="list-style-type: none"> - popíše strukturu současné lidské společnosti, charakterizuje její jednotlivé základní složky, z hlediska sociálního a etnického - vysvětlí, kam by se mohl obrátit, když se dostane do situace, kterou nezvládne vlastními silami - popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z médií, jak jsou lidé v současné české společnosti rozvrstveni z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení - vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje 	<p>2. Člověk v lidském společenství</p> <p>Lidská společnost a společenské skupiny</p> <ul style="list-style-type: none"> - Důležité sociální útvary ve společnosti - Sociální role a konflikt rolí - Pomoc institucí při řešení problémů - Současná česká společnost, její vrstvy - Odpovědnost, slušnost, optimismus a dobrý vztah k lidem jako základ demokratického soužití v rodině i v širší komunitě - Sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti 	<p>16 ČJL</p>

<ul style="list-style-type: none"> - k určitému etniku (národu...) - uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti - dovede sestavit fiktivní odpovědný rozpočet životních nákladů - objasní funkci a význam rodiny - objasní pojem šikana - objasní pojem: Dobré sousedské vztahy a solidarita - na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníkem některé z menšin - vysvětlí na příkladech osudů lidí (např. civilistů, zajatců, Židů, Romů, příslušníků odboje), jak si nacisté počínali na okupovaných územích - uvede konkrétní příklady ochrany menšin v demokratické společnosti - je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např. v médiích, v reklamě, jednotlivými politiky) - vysvětlí jednotlivé pojmy - objasní, jak vzniká napětí a konflikt mezi majoritou a minoritou - vyvození ze života kolem sebe, příčiny sociální nerovnosti a chudoby, jak chudobu řešit - na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnost mužů a žen) - popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy - vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty nebo náboženská nesnášenlivost 	<ul style="list-style-type: none"> - Hospodaření jednotlivce a rodiny, řešení krizových situací, sociální zajištění občanů <p>Malé sociální skupiny a vztahy v nich</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rodina a její význam, vztahy mezi generacemi - Třída a vrstevníci - Řešení konfliktů - Komunita a sousedství <p>Velké sociální skupiny a vztahy v nich</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dav, publikum, populace, rasy, etnika, národy, národnosti, migranti, azylanti, emigranti, princip solidarity - Většiny a menšiny ve společnosti – klady vzájemného obohacování a problémy multikulturního soužití - Genocida v době druhé světové války (jmenovitě Židů, Romů, Slovanů a politických odpůrců - Migrace v současném světě, migranti, azylanti <p>Vztahy mezi pohlavími</p> <ul style="list-style-type: none"> - Postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti - Volba životního partnera Náboženství a církve v současném světě - Víra a ateismus - Náboženství a církve, náboženská hnutí a sekty - Náboženská fundamentalismus 	
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí funkci hromadných sdělovacích prostředků - popíše způsoby ovlivňování veřejnosti - vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích (mediální obsahy) přijímat kriticky - objasní princip reklamy 	<p>3. Média</p> <ul style="list-style-type: none"> - Svobodný přístup k informacím - Média: tisk, televize, rozhlas, internet, funkce médií, kritický přístup k médiím, média jako zdroj zábavy a poučení - Objektivita zpravodajství - Podstata a princip reklamy - Etika reklamy a morální kodex reklamy 	<p>7</p> <p>ČJL Ek Su</p>

2. ročník
 (1hod. týdně – 33hod.)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - objasní podstatu demokratického a totalitního státu; - popíše český politický systém; 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 - vyvodí, jaké projevy je možno nazvat politickým radikalem a posoudí, jaké mají negativní jevy a důsledky - uvede příklady jednání, které ohrožuje demokracii (sobectví, korupce, kriminalita, násilí...) - uvede příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorování jednání lidí okolo sebe, vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné - uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti - uvede základní zásady a principy, na nichž je založena demokracie - dovede debatovat o zcela jednoznačném a mediálně známém porušení principů nebo zásad demokracie - v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání (tj. jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi) od špatného/nedemokratického jednání - objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky 	<p>1. Člověk jako občan</p> <p>Stát</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vznik a podstata státu - Funkce státu - Ústava a politický systém České republiky - Struktura veřejné správy a samosprávy - Obecní a krajská samospráva - Politika, politické strany - Volby v ČR, právo volit <p>Demokracie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Základní hodnoty a principy demokracie - Lidská a občanská práva - Povinnosti občana v demokracii - Občanská společnost, občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití <p>Hrozby demokracie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Politický radikalismus a extremismus - Neonacismus - Rasismus - Antisemitismus, xenofobie - Aktuální česká extremistická scéna a její symbolika, mládež a extremismus 	<p>17</p> <p>ČJL</p>
<ul style="list-style-type: none"> - objasní podstatu práva, právního státu, právních vztahů - uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech – včetně práv dětí, popíše kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena 	<p>2. Člověk a právo</p> <p>Lidská práva</p> <ul style="list-style-type: none"> - jejich obhajování a možné zneužívání, veřejný ochránce práv - práva dětí 	<p>16</p>

<ul style="list-style-type: none"> - popíše činnost policie, soudů, advokacie a notářství - dovede vyhledat příslušnou právní instituci - objasní, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost - popíše, jaké závazky vyplývají z vlastnického práva - vysvětlí práva a povinnosti vyplývající ze vztahů mezi dětmi a rodiči, mezi manžely - vysvětlí význam trestů - vysvětlí úkoly orgánů činných v trestním řízení - dovede reklamovat koupené zboží nebo služby - dovede z textu fiktivní smlouvy běžné v praktickém životě (např. o koupi zboží, cestovním zájezdu, pojištění) zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva - vysvětlí práva a povinnosti mezi dětmi a rodiči, mezi manželi, dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému - dovede aplikovat postupy vhodného chování, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání...) 	<p>Právo a spravedlnost,</p> <ul style="list-style-type: none"> - právo a spravedlnost - právní stát, právní vztahy, právní ochrana občanů - právo a mravní odpovědnost v běžném životě <p>Soustava právních institucí v ČR</p> <ul style="list-style-type: none"> - soustava soudů v ČR, soudy, právníká povolání státní zastupitelství, advokáti, veřejný ochránce lidských práv <p>Právní minimum</p> <ul style="list-style-type: none"> - Občanský zákoník - Právo vlastnické - Právo rodinné - Právo trestní <ul style="list-style-type: none"> - vlastnictví, smlouvy, odpovědnost za škodu - manželé a partneři, děti v rodině, domácí násilí - trestní odpovědnost, tresty a ochranná opatření, orgány činné v trestním řízení (policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud) - kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech, kriminalita páchaná mladistvými 	
--	---	--

3. ročník

(1hod. týdně – 30hod.)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - popíše, státní symboly ČR a tradice - vysvětlí význam událostí 	<p>1. Česká státnost</p> <ul style="list-style-type: none"> - Státní a národní symboly - Národní tradice - Státní svátky a významné dny ČR 	4
<ul style="list-style-type: none"> - na základě znalostí vysvětlí, ve kterých obdobích od vzniku ČSR do současnosti lze režim, jež u nás vládl, označit za demokratický - vysvětlí nacistické snahy po zničení českého národa - objasní formy a způsoby boje československých občanů za svobodu, uvede některé významné osobnosti odboje 	<p>2. Významné mezníky v moderních dějinách české státnosti</p> <p>Vznik ČSR</p> <ul style="list-style-type: none"> - Období první republiky - Významné osobnosti - Meziválečná kultura <p>Ztráta samostatnosti ČR</p>	13 ČJL

<ul style="list-style-type: none"> - popíše holocaust - popíše způsoby persekuce občanů, které komunistický režim u nás označil za své nepřátele - uvede konkrétní případy boje proti komunismu - vysvětlí pojem „pražské jaro“ - představí některé osobnosti „Pražského jara“ - vysvětlí, pojem sametová revoluce - objasní příčiny a následky rozpadu Československa 	<ul style="list-style-type: none"> - 2 Světová válka - Období okupace - Druhý odboj - Holocaust a nacismus <p>Česká státnost po roce 1945</p> <ul style="list-style-type: none"> - Poválečné změny - Nastolení komunistické diktatury - Významné události padesátých a šedesátých let <p>Historické milníky v boji za svobodu</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pražské jaro 1968 – osobnosti „Pražského jara“ - Listopad 1989 – rozpad Československa 1993 	
<ul style="list-style-type: none"> - popíše civilizační sféry soudobého světa - charakterizuje hlavní světová náboženství uvede příklady globalizace uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě) - na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace - uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy), lokalizuje na mapě ohniska napětí v soudobém světě 	<p>3. Soudobý svět a Evropa</p> <p>Problémy současného světa</p> <ul style="list-style-type: none"> - Velmoci, vyspělé státy a rozvojové země, současný svět - bohaté a chudé země - ohniska konfliktů v soudobém světě - nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu ve světě - globalizace - globální problémy 	<p>9</p> <p>ČJL</p>
<ul style="list-style-type: none"> - popíše skladbu a cíl EU, zná orgány EU - objasní postavení ČR v EU - vysvětlí funkci OSN a NATO - dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy - vysvětlí, k jakým nadnárodním uskupením ČR patří a jaké jí z toho plynou závazky - popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům - na příkladu (z médií nebo z jiných zdrojů) vysvětlí, jaké metody používají teroristé a za jakým účelem 	<p>4. Česká republika, Evropa, svět</p> <ul style="list-style-type: none"> - skladba a cíle EU, orgány EU - ČR jako člen EU - ČR a její sousedé - ČR a evropská integrace - Činnost OSN a NATO ve světě 	<p>4</p> <p>ČJL</p>

ZÁKLADY PŘÍRODNÍCH VĚD – EKOLOGIE

Ročník 2.

Počet hodin

2. ročník 33 hod.

Pojetí předmětu

Cíl předmětu	<p>Žáci získají ucelený přehled poznatků o základních ekologických pojmech a zákonitostech. Osvojí si schopnost analýzy situací a syntézy jednotlivých poznatků a informací. Seznámí se se základy metabolismu člověka a funkcí lidského organismu. Dokáží definovat, objasnit a konkretizovat zdravý životní styl. Porozumí postavení člověka v přírodě i jeho vlivu na jednotlivé složky prostředí. Porozumí též ekologickým souvislostem a na základě těchto znalostí dokáží zdůvodnit nezbytnost udržitelného rozvoje a ochrany přírody.</p> <p>Získané poznatky dokáží využít při výrobě výrobků i obsluze se zřetelem na zdravou výživu, hospodaření se surovinami, vodou, energií i nakládáním s odpady.</p>
Charakteristika učiva	<p>Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP – <i>Biologické a ekologické vzdělávání</i> a částečně se dotýká i obsahového okruhu <i>Vzdělávání pro zdraví</i> (metabolismus člověka působení výživy, zdravý životní styl, dodržování hygieny, onemocnění, obrana, imunita). Ve druhém pololetí čerpá též z průřezového tématu <i>Člověk a životní prostředí</i></p> <p>(udržitelný rozvoj, environmentální, ekonomické a sociální aspekty, dopady činnosti člověka na životní prostředí).</p> <p>Základy přírodních věd – Ekologie je povinný předmět, je součástí Přírodovědného vzdělávání spolu s Chemií a Fyzikou. Je mu přidělena 1 hodinová dotace ve druhém ročníku.</p> <p>Učivo předmětu je rozděleno do tří tematických celků.</p> <p>V prvním celku žáci získají obecné poznatky o základech biologie včetně biologie člověka, osvojí si význam a funkci jednotlivých skupin organismů, jejich evoluci a genetiku. Osvojí si poznatky z biologie člověka a získají základní poznatky pro aktivní dodržování zdravého životního stylu.</p> <p>Ve druhém celku si osvojí základní ekologické pojmy, funkce a typy ekosystémů, toky látek a energie. Dokáží analyzovat a syntetizovat vlivy biotické i abiotické.</p> <p>Ve třetím celku získají poznatky o vlivu člověka na životní prostředí. Budou se aktivně zabývat otázkami udržitelného rozvoje. Budou hledat příčiny a řešení ekologických problémů globálních, regionálních, místních i profesních.</p>

<p>Metody a formy výuky</p>	<p>Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, práce s odbornými texty, samostatné i skupinové práce žáků. Důraz je kladen na názornost a srozumitelnost s využitím didaktických pomůcek – video (naučné a instruktážní filmy), datový projektor (prezentace), ukázky jednotlivých přírodnin a surovin.</p> <p>Při výuce se používají odborné knihy a texty z různých médií (časopisy: Vesmír, Ochrana přírody, 100+1 zajímavostí; internet apod.)</p> <p>Důraz se klade na samostatnou práci při vyhledávání nových informací, které se týkají zadaných témat. Důležitou součástí výuky jsou i odborné exkurze (skládka, čistička odpadních vod) a výstavy (Regionální muzeum Jílové, botanická a zoologická zahrada...).</p>
<p>Hodnocení žáků</p>	<p>Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace. Důležitou částí klasifikace je také aktivita žáka při vyučování, (např. jeho aktivita při vyhledávání informací z různých odborných textů.). Součástí výuky bude i samostatné nebo skupinové vypracování, prezentace a obhájení referátů či projektových úkolů. Jejich rozsah a zvládnutí bude významnou součástí hodnocení.</p> <p>Na konci tematických celků jsou zařazeny didaktické testy.</p> <p>Žáci jsou hodnoceni kombinací slovního a numerického hodnocení. Kritéria hodnocení vychází z Pravidel pro hodnocení vzdělávání žáků, která jsou součástí Školního řádu školy.</p>
<p>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových a odborných kompetencí a průřezových témat</p>	<p>Klíčové kompetence</p> <p><u>Kompetence k učení</u></p> <p>uplatňuje různé způsoby práce s textem (zpracuje text – podtrhávání důležitého, tvoří výpisky, vyhledá informace, které doplní do předepsaného textu), využívá ke svému učení různé informační zdroje, sleduje a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení (přijímá hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí).</p> <p><u>Kompetence k řešení problémů</u></p> <p>Porozumí zadanému úkolu, volí prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, při řešení úkolu spolupracuje v týmu</p> <p><u>Komunikativní kompetence</u></p> <p>Věcně správně a srozumitelně a s použitím odborné terminologie zpracovává odborný text, prezentuje jej, diskutuje a obhajují jej. Jasně a srozumitelně dokáže formulovat a obhajovat své názory. K argumentaci používá odbornou terminologii a získané osvojené znalosti.</p> <p><u>Personální a sociální kompetence</u></p> <p>Přiměřeně reagují na své hodnocení, přijímají odpovědnost za věřené úkoly, pracují v týmu</p> <p><u>Občanské kompetence a kulturní povědomí</u></p> <p>Chápu význam životního prostředí pro člověka a uvědomují si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování</p>

	<p>ochrany života a zdraví ostatních lidí</p> <p><u>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</u></p> <p>Žáci získávají a pracují s informacemi z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet, uvědomují si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupují k získaným informacím; jsou mediálně gramotní</p> <p><u>Digitální kompetence</u></p> <ul style="list-style-type: none">– vedeme žáky k používání digitálních nástrojů pro pozorování a záznam biologických jevů;– podporujeme žáky při využívání digitálních technologií k pochopení základních ekologických problémů;– učíme žáky vyhledávat a hodnotit ekologické informace z digitálních zdrojů a aplikovat je v každodenním životě. <p>Odborné kompetence</p> <p><u>Dodržovat hygienu, provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti práce a výrobků</u></p> <p>Žák porozumí významu zhodnocení kvality (senzorycky, záruční</p>
	<p>doba) vstupních surovin, meziproduktů a hotových výrobků dle příslušných norem, hygieny skladování, zpracování, podávání.</p> <p><u>Usilovat o vysokou kvalitu prostředí obytných středisek, své práce, výrobků nebo služeb</u></p> <p>Žák chápe vliv aplikace konkrétních biologických a ekologických poznatků na kvalitu výroby i služeb jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku.</p> <p><u>Jednat ekologicky i ekonomicky v souladu se strategií udržitelného rozvoje</u></p> <p>Žáci nakládají se surovinami, materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.</p> <p>Průřezová témata</p> <p><u>Občan v demokratické společnosti</u></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni odolávat myšlenkové manipulaci (vliv reklamy) a orientovat se v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a využívat masová média pro své potřeby, aby měli kladný přístup k sobě samotným, aby dokázali být přijímáni a přijímat kolektiv.</p> <p><u>Člověk a životní prostředí</u></p> <p>Žáci jsou vedeni k pochopení souvislostí mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, k osvojení základů zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví a životní prostředí. Dokáží zaujmout stanovisko k zásahům člověka do přírody a změnám krajiny, hodnotit je, zdůvodnit a obhájit.</p> <p><u>Digitální kompetence</u></p>

Žák je veden k získávání informací z různých zdrojů a k jejich zpracování pomocí ICT techniky (referáty, žákovský projekt k ZUZ).

2. ročník
 (1hod. týdně – 33hod.)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje názory na vznik a vývoj života na Zemi - popíše buňku jako základní stavební a funkční jednotku života - porovná různé typy buněk a vysvětlí rozdíl mezi autotrofní a heterotrofní buňkou - uvede příklady základních skupin organismů a porovná je - vyjádří svými slovy vlastnosti živých soustav - orientuje se v základních genetických pojmech, uvede příklady využití genetiky 	<p>1. Základy biologie</p> <ul style="list-style-type: none"> - vznik a vývoj života, geologické éry - buňka bakteriální, rostlinná, živočišná - organismy, rozdělení organismů - vlastnosti živých soustav - dědičnost a proměnlivost organismů - vývoj člověka - biologie člověka, stavba a funkce lidského těla 	<p>13 Su</p>
<ul style="list-style-type: none"> - uvede etapy vývoje člověka - popíše základní anatomickou stavbu lidského těla, objasní funkci orgánových soustav a jejich fyziologickou provázanost - uvede zásady správné výživy a zdravého životního stylu, dokáže zdůvodnit nebezpečí návykových látek - objasní, co se rozumí zdravím a nemocí - vysvětlí pojem infekční onemocnění, epidemie, pandemie, vysvětlí pojem civilizační nemoci a uvede příklady - uvede příklady bakteriálních, virových a jiných nakažlivých onemocnění, zná způsob ochrany před nimi - objasní funkci bílých krvinek, význam imunity a možnosti jejího posilování 	<ul style="list-style-type: none"> - zásady správné výživy a zdravého životního stylu - zdraví a nemoc - choroby dědičné, infekční, neinfekční, civilizační - imunita 	
<ul style="list-style-type: none"> - vymezí pojem ekologie, uvede obory ekologie, vysvětlí základní ekologické pojmy, vymezí pojem enviromentalistika - charakterizuje vztahy mezi organismy a prostředím, vysvětlí nutnost základních podmínek života - charakterizuje abiotické faktory (sluneční záření, světlo, teplo, vzduch, voda, půda) - charakterizuje biotické faktory (populace, hustota a růst populace, vztahy mezi populacemi) - vysvětlí pojem ekosystém, objasní jeho stavbu a funkci, rozliší typy ekosystémů - objasní a konkretizuje pojmy producenti, 	<p>2. Ekologie</p> <ul style="list-style-type: none"> - ekologie, obory ekologie, základní ekologické pojmy, enviromentalistika - organismus a prostředí, podmínky života - abiotické faktory - biotické faktory - ekosystém, stavba a funkce, typy ekosystémů - tok látek a energie v ekosystému, potravní řetězce - typy krajiny 	<p>9 Su</p>

<p>konzumenti, reducenti</p> <ul style="list-style-type: none"> - popíše typy potravních řetězců - vyjmenuje a popíše typy krajiny - charakterizuje typy krajiny ve svém okolí a popíše její využívání 		
<ul style="list-style-type: none"> - má přehled o historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody, o vývoji a růstu lidské populace, dokáže zdůvodnit zonálnost osídlení Země - charakterizuje přírodní zdroje a jejich význam - zná obnovitelné přírodní zdroje a navrhne možnost jeho využití, - umí charakterizovat neobnovitelné přírodní zdroje, uvést klady a zápory jejich využití - analyzuje vztah současného člověka k životnímu prostředí, rozlišuje rozdíly mezi oblastmi a státy světa - dokáže definovat pojem globalizace, - uvede příklady globálních problémů lidstva a možnosti jejich řešení - vyjmenuje a popíše působení základních znečišťujících látek ve vzduchu, ve vodě a v půdě - specifikuje tyto ekologické problémy, diskutuje o nich a dokumentuje svůj názor - orientuje se ve způsobech nakládání s odpady a možnostech snížení jejich produkce, možnostech recyklace, použití alternativních materiálů - provede rozbor odpadů v provozovnách, navrhne řešení odpadového hospodářství - má přehled o ekonomických, právních a informačních nástrojích společnosti na ochranu přírody a prostředí, uvede příklady chráněných území v ČR - vysvětlí udržitelný rozvoj jako integraci environmentálních, ekonomických, technologických a sociálních přístupů k ochraně životního prostředí - věcně argumentuje na základě osvojených znalostí a získaných zkušeností o možném uplatnění zásad v těchto oborech; zaujímá jak kritické, tak konstruktivní postoje 	<p>3. Člověk a životní prostředí</p> <ul style="list-style-type: none"> - vývojový vztah člověka a životního prostředí, vývoj vztahů člověka k prostředí, vývoj lidské populace - vliv hospodářské činnosti člověka na biosféru, obnovitelné a neobnovitelné zdroje - problematický vliv současného člověka na životní prostředí - globální ekologické problémy - regionální a místní ekologické problémy - odpady - druhy odpadů, čištění, třídění, - skladování, rozkládání, recyklace, využití, ekologické nebezpečí některých odpadních látek - odpady v cukrářské výrobě - mezinárodní a státní normy a předpisy na ochranu životního prostředí, státní orgány ochrany životního prostředí - zásady udržitelného rozvoje - aplikace zásad udržitelného rozvoje v potravinářské výrobě a společném stravování 	<p>11</p> <p>Su Te OdbV PtCh</p>

ZÁKLADY PŘÍRODNÍCH VĚD – FYZIKA

Ročník 1.

Počet hodin

1. ročník 33 hod.

Pojetí předmětu

Cíl předmětu	Přírodní vědy, mezi něž patří <i>Fyzika, Chemie a Ekologie</i> , přispívají k hlubšímu pochopení přírodních jevů, pojmů, zákonů a formování žádoucích vztahů k přírodnímu prostředí. <i>Fyzika</i> přispívá k pochopení jevů a zákonů neživé přírody jako například pohyby těles, předmětů, působení sil, počasí, výroba a využívání energií, atmosférické jevy a podobně.
Charakteristika učiva	Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP – <i>Přírodovědné vzdělávání</i> . Vzhledem k tomu, že tento předmět není profilující, je zařazen do výuky pouze v prvním ročníku. Jednotlivá témata a jejich obsah jsou do výuky zařazena tak, aby co nejvíce řešila potřeby učebního oboru, tak i vlastního života absolventa.
Metody a formy výuky	Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, práce s odbornými texty, samostatné i skupinové práce žáků. Důraz je kladen na názornost a srozumitelnost s využitím didaktických pomůcek – videa (naučné a instruktážní filmy), datový projektor (výukové programy, Internet). Důraz je kladen na samostatnou práci při vyhledávání informací, které se týkají zadaných témat.
Hodnocení žáků	Hodnocení vyplývá z dílčího hodnocení při skupinové práci, hodnocení individuálních výsledků samostatných prací, aktivity žáka a jeho zájmu o výuku. Kritéria hodnocení vychází z Pravidel pro hodnocení vzdělávání žáků, která jsou součástí Školního řádu školy
	Klíčové kompetence <u>Kompetence k učení</u> Uplatňuje různé způsoby práce s textem, vyhledá informace, využívá ke svému učení různé informační zdroje. Čte s porozuměním jednoduchý odborný text, řeší jednoduché přírodovědné problémy a opatřuje si k tomu nezbytné informace. Sleduje a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení (přijímá hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí). <u>Kompetence k řešení problémů</u> Porozumí zadanému úkolu, volí prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, při řešení úkolu spolupracuje ve skupině. Analyzuje a řeší problémy, především s uplatněním přírodních jevů v občanském životě <u>Komunikativní kompetence</u> Věcně správně a srozumitelně a s použitím fyzikální terminologie umí

	<p>popsat a vysvětlit přírodní jevy a funkci technických zařízení a přístrojů v odborné praxi i v občanském životě.</p>
<p>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových a odborných kompetencí a průřezových témat</p>	<p><u>Personální a sociální kompetence</u> Přiměřeně reagují na své hodnocení, přijímají odpovědnost za věřené úkoly, pracují ve skupině.</p> <p><u>Občanské kompetence a kulturní povědomí</u> Chápu význam životního prostředí pro člověka a uvědomují si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních lidí.</p> <p><u>Digitální kompetence</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – podporujeme žáky v používání digitálních měřicích přístrojů a při záznamu dat z jednoduchých experimentů; – vedeme žáky k vyhledávání fyzikálních informací online a k jejich aplikaci v praxi; <p>Odborné kompetence</p> <p><u>Provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti</u> Žák uplatňuje poznatky při obsluze výrobního zařízení a dalších činnostech na pracovišti k zajištění bezpečnosti práce a ochrany zdraví své osoby i ostatních pracovníků.</p> <p><u>Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb</u> Žák chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku.</p>
	<p><u>Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje</u> Žáci nakládají s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.</p> <p>Průřezová témata</p> <p><u>Občan v demokratické společnosti</u> Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni odolávat myšlenkové manipulaci (vliv reklamy) a orientovat se v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a využívat masová média pro své potřeby, aby měli kladný přístup k sobě samotným, aby dokázali být přijímáni a přijímat kolektiv.</p> <p><u>Člověk a životní prostředí</u> Žák zná základní ekologické souvislosti a postavení člověka v přírodě, dovede vyhodnotit vliv činnosti člověka na složky životního prostředí a způsoby jeho ochrany.</p> <p><u>Digitální kompetence</u> Žák je veden k získávání informací z různých zdrojů a k jejich zpracování pomocí ICT techniky.</p>

1. ročník
 (1 hod. týdně – 33hod.)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje veličiny na skalární a vektorové a využívá jich při řešení úloh 	<p>1. Fyzikální veličiny a jejich měření</p> <ul style="list-style-type: none"> -soustava jednotek SI 	<p>1 Su Te OdbV</p>
<ul style="list-style-type: none"> - rozliší druhy pohybů a řeší jednoduché úlohy na pohyb hmotného bodu - vypočítává rychlost, dráhu a čas - určí síly, které působí na tělesa, a popíše, jaký druh pohybu tyto síly vyvolají - vypočítá mechanickou práci a energii při pohybu tělesa působením stálé síly; - vysvětlí na příkladech platnost zákona zachování mechanické energie - určí výslednici sil působících na těleso - vyhledává v dostupných informačních zdrojích podklady, jež mu pomohou splnit daný úkol - vysvětlí fyzikálně důsledky dopravní nehody 	<p>2. Mechanika</p> <ul style="list-style-type: none"> - kinematika - pohyby přímočaré, po kružnici, pohyb - Rovnoměrný, pohyb rovnoměrně zrychlený (zpomalený), volný pád - posuvný a otáčivý pohyb - dynamika - síla a její účinky - Newtonovy pohybové zákony, - síly v přírodě, gravitace - hybnost tělesa - vztažné soustavy - mechanická práce a energie 	<p>4 M</p>
<ul style="list-style-type: none"> - aplikuje Pascalův a Archimédův zákon při řešení úloh - umí vysvětliv přeměnu energie proudící tekutiny (kapalina, plyn) na el. energii jako alternativního zdroje, praktické využívání tlaku v kapalinách; - vysvětlí aplikaci vztahové síly a obtékání tělesa na létání letadel, pohyb parašutisty; - vysvětlí funkci airbagu; - vysvětlí, proč dochází k rozprašování tekutin a podobné úlohy ze života 	<p>3. Mechanika tekutin</p> <ul style="list-style-type: none"> - vlastnosti kapalin a plynů - vztahová síla - proudění tekutin, obtékání tělesa - energie proudící tekutiny - tlakové síly a tlak v tekutinách 	<p>4</p>
<ul style="list-style-type: none"> - stanoví výslednici působících sil na těleso; - vysvětlí využívání momentu síly, - aplikuje fyzikální funkce jednoduchých strojů (páky, nakloněné roviny, kladky) - na konkrétních zařízeních používaných v praxi 	<p>4. Mechanika tuhého tělesa</p> <ul style="list-style-type: none"> - skládání a rozkládání sil - moment síly - dvojice sil a účinek na těleso - jednoduché stroje 	<p>4</p>

<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí význam teplotní roztažnosti látek v přírodě a v technické praxi; - vysvětlí pojem vnitřní energie soustavy (tělesa) a způsoby její změny; - popíše přeměny skupenství látek a jejich význam v přírodě a v technické praxi; - popíše principy nejdůležitějších tepelných motorů 	<p>5. Termika</p> <ul style="list-style-type: none"> - teplota, teplotní roztažnost látek - teplo a práce, přeměny vnitřní energie tělesa - struktura pevných látek a kapalin, - přeměny skupenství - tepelné motory 	<p style="text-align: center;">4</p> <p style="text-align: center;">SaZ Te</p>
<ul style="list-style-type: none"> - popíše elektrické pole z hlediska jeho působení na bodový elektrický náboj; - řeší úlohy s elektrickými obvody s použitím Ohmova zákona; - popíše princip a použití polovodičových součástek s přechodem PN; - určí magnetickou sílu v magnetickém poli vodiče s proudem; - popíše princip generování střídavých proudů a jejich využití v energetice 	<p>6. Elektřina a magnetismus</p> <ul style="list-style-type: none"> - elektrický náboj tělesa, elektrická síla, - elektrické pole, kapacita vodiče - elektrický proud v látkách, zákony elektrického proudu, polovodiče - magnetické pole, magnetické pole elektrického proudu, - elektromagnetická indukce - vznik střídavého proudu, přenos elektrické energie střídavým proudem 	<p style="text-align: center;">4</p>
<ul style="list-style-type: none"> - rozliší základní druhy mechanického vlnění a popíše jejich šíření; - charakterizuje základní vlastnosti zvuku; - vysvětlí negativní vliv hluku a způsoby ochrany sluchu; - charakterizuje světlo jeho vlnovou délkou a rychlostí v různých prostředích; - řeší úlohy na odraz a lom světla; - řeší úlohy na zobrazení zrcadly a čočkami; - vysvětlí optickou funkci oka a korekci jeho vad; - popíše význam různých druhů elektromagnetického záření 	<p>7. Vlnění a optika</p> <ul style="list-style-type: none"> - mechanické kmitání a vlnění - zvukové vlnění - světlo a jeho šíření - zrcadla a čočky, oko - druhy elektromagnetického záření, - rentgenové záření 	<p style="text-align: center;">4</p>
<ul style="list-style-type: none"> - popíše strukturu elektronového obalu atomu z hlediska energie elektronu; - popíše stavbu atomového jádra a charakterizuje základní nukleony; - vysvětlí podstatu radioaktivity a popíše způsoby ochrany před jaderným zářením; - popíše princip získávání energie v jaderném reaktoru 	<p>8. Fyzika atomu</p> <ul style="list-style-type: none"> - model atomu, laser - nukleony, radioaktivita, jaderné záření - jaderná energie a její využití 	<p style="text-align: center;">4</p>
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje Slunce jako hvězdu; - popíše objekty ve sluneční soustavě; - uvede příklady základních typů hvězd 	<p>9. Vesmír</p> <ul style="list-style-type: none"> - Slunce, planety a jejich pohyb, komety - hvězdy a galaxie 	<p style="text-align: center;">4</p>

ZÁKLADY PŘÍRODNÍCH VĚD – CHEMIE

Ročník 1.

Počet hodin

1. ročník 33 hod.

Pojetí předmětu

Cíl předmětu	<p>Žáci získají ucelený přehled o látkách anorganického a organického původu. Zvládnou základy chemického názvosloví a orientaci v periodické soustavě prvků. Znají vlastnosti a sloučeniny významných prvků. Mají možnost proniknout do chemické podstaty dějů, které se odehrávají v neživé i živé přírodě. Osvojí si chemické a biochemické podstaty vybraných potravinářských technologií. Porozumí principu stavby atomů, molekul, vzniku chemických vazeb a chemických reakcí. Dokáže používat různé druhy směsí a roztoků.</p> <p>Zároveň se seznámí s biochemickými základy metabolismu člověka a funkcí jednotlivých živin v těle.</p> <p>Získané poznatky dokáží využít při výrobě potravinářských výrobků se zřetelem na zdravou výživu.</p>
Charakteristika učiva	<p>Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP – <i>Chemické vzdělávání</i>. Je spolu s Ekologií a Fyzikou součástí RVP – <i>Přírodovědné vzdělávání</i>. Základy přírodních věd – Chemie je povinný předmět a je mu přidělena 1 hodinová dotace v prvním ročníku.</p> <p>Učivo je rozděleno do čtyř tematických celků.</p> <p>V prvním celku Obecná chemie získají žáci poznatky o stavbě a struktuře látek, jejich reakcích. Ve druhém celku Anorganická chemie se seznámí s významnými chemickými prvky a jejich základními sloučeninami. Ve třetím celku Organická chemie získají ucelený přehled o základních skupinách organických sloučenin uhlíku, jejich vnitřní stavbě, vlastnostech a využití. Ve čtvrtém celku Biochemie poznají základní stavební látky organismů, chemickou podstatu metabolismu, genetiky a ostatních fyziologických funkcí. Seznámí se také s chemickými a biochemickými principy vybraných potravinářských výrob.</p> <p>Učivo dokáží aktivně propojovat s tematickými okruhy ostatních předmětů např. Ekologie, Potraviny a výživa, Suroviny, Technologie.</p>

<p>Metody a formy výuky</p>	<p>Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, práce s odbornými texty, samostatné i skupinové práce žáků. Důraz je kladen na názornost a srozumitelnost s použitím různých vzorků, s využitím didaktických pomůcek – video (naučné a instruktážní filmy), datový projektor (prezentace), ukázky jednotlivých surovin, demonstrační pokusy, laboratorní práce.</p> <p>Při výuce se používají odborné knihy a texty z různých médií včetně Internetu.</p> <p>Důraz se klade na samostatnou práci při vyhledávání nových informací, které se týkají zadaných témat. Součástí výuky jsou i odborné exkurze navazující na ostatní přírodovědné předměty (čistička odpadních vod, skládka a jiné).</p>
<p>Hodnocení žáků</p>	<p>Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace. Důležitou částí klasifikace je také aktivita žáka při vyučování, (např. jeho aktivita při vyhledávání informací z různých odborných textů). Na konci tematických celků jsou zařazeny didaktické testy.</p> <p>Žáci jsou hodnoceni kombinací slovního a numerického hodnocení. Kritéria hodnocení vychází z Pravidel pro hodnocení vzdělávání žáků, která jsou součástí Školního řádu školy.</p>
<p>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových a odborných kompetencí a průřezových témat</p>	<p>Klíčové kompetence</p> <p><u>Kompetence k učení</u></p> <p>Uplatňuje různé způsoby práce s textem (zpracuje text – podtrhávání důležitého, tvoří výpisky, vyhledá informace, které doplní do předepsaného textu), využívá ke svému učení různé informační zdroje, sleduje a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení (přijímá hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí).</p> <p><u>Kompetence k řešení problémů</u></p> <p>Porozumí zadanému úkolu, volí prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, při řešení úkolu spolupracuje v týmu</p> <p><u>Komunikativní kompetence</u></p> <p>Věcně správně a srozumitelně a s použitím odborné terminologie zpracovávají odborný text, prezentují jej, diskutují a obhajují jej.</p> <p><u>Personální a sociální kompetence</u></p> <p>Přiměřeně reagují na své hodnocení, přijímají odpovědnost za věřené úkoly, pracují v týmu</p> <p><u>Občanské kompetence a kulturní povědomí</u></p> <p>Chápe význam chemie pro životního prostředí člověka a uvědomují si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních lidí.</p>

	<p><u>Digitální kompetence</u></p> <ul style="list-style-type: none">– učíme žáky používat digitální technologie pro dokumentaci a analýzu výsledků chemických pokusů;– vedeme žáky k vytváření jednoduchých digitálních modelů chemických reakcí; <p><u>Odborné kompetence</u></p> <p><i>Provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti potravinářských výrobků.</i></p> <p>Dbá o dodržování chemické bezpečnosti a hygieny výroby.</p> <p><u>Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje</u></p> <p>Žáci nakládají s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí</p> <p><u>Průřezová témata</u></p> <p><u>Občan v demokratické společnosti</u></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni odolávat myšlenkové manipulaci (vliv reklamy) a orientovat se v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a využívat masová média pro své potřeby, aby měli kladný přístup k sobě samotným, aby dokázali být přijímáni a přijímat kolektiv.</p> <p><u>Člověk a životní prostředí</u></p> <p>Žáci jsou vedeni k pochopení souvislostí mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, k osvojení základů zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví</p> <p><u>Digitální kompetence</u></p> <p>Žák je veden k získávání informací z různých zdrojů a k jejich zpracování pomocí ICT techniky. (referáty, žákovský projekt k ZUZ)</p>
--	---

1. ročník
 (1hod. týdně – 33hod.)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - uvede, čím se chemie zabývá, - pojmenuje disciplíny, - porozumí uplatnění poznatků z chemie v odvětvích chemické výroby, - objasní vliv chemické výroby na životní prostředí - dokáže se orientovat v periodické soustavě prvků, odvodit některé chemické vlastnosti prvků, zná značky vybraných prvků - dokáže porovnat fyzikální a chemické vlastnosti látek, metody dělení směsí, dokáže metody aplikovat v praxi - pojmenuje roztok, porozumí pojům rozpouštědlo a látka rozpouštěná, roztok nenasycený, nasycený, přesycený, - vypočítá složení roztoků, připraví roztok - pojmenuje faktory ovlivňující rychlost a množství rozpouštění látek - popíše strukturu a složení atomu, definuje protonové a nukleonové číslo, odvodí počty elementárních částic, vysvětlí výskyt a funkci elementárních částic - dokáže vysvětlit vznik chemické vazby, vypočítá druh vazby dle elektronegativity, vymezí pojmy atom a molekula, prvek a sloučenina - vysvětlí podstatu chemických reakcí, zapíše jednoduchou chemickou rovnici 	<p>1. Obecná chemie</p> <ul style="list-style-type: none"> - chemie-přírodní věda, vymezení předmětu, chemické disciplíny, výroba - periodická soustava prvků, chemická symbolika - klasifikace látek, chemicky čistá látka, směsi, dělení směsí - roztok, rozpustnost, složení roztoků - částicové složení látek, struktura atomu, protonové a nukleonové číslo, ionty, izotopy - chemická vazba, elektronegativita, sloučeniny - chemické reakce a chemické rovnice 	<p>8</p> <p>Su</p> <p>Te</p> <p>OdbV</p>

<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí vlastnosti anorganických látek, odvodí je z postavení v periodické soustavě prvků, určí oxidační čísla základních prvků - charakterizuje principy chemického názvosloví, aplikuje znalost oxidačních čísel, tvoří chemické vzorce a názvy sloučenin, definuje principy jejich vzniku - aplikuje získané znalosti, provede laboratorní rozbor vzorků směsí a sloučenin určí hodnoty pH, obhájí svůj názor na praktický význam - charakterizuje vybrané prvky a anorganické sloučeniny a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí 	<p>2. Anorganická chemie</p> <ul style="list-style-type: none"> - vlastnosti anorganických látek, kovy- nekovy, oxidační číslo - názvosloví anorganických sloučenin - oxidy, kyseliny, hydroxidy, soli - pH, roztoky kyselé, zásadité, neutrální, chemismus v přírodě - vybrané prvky a anorganické sloučeniny v běžném životě a potravinářské praxi 	<p>8 Su</p>
<ul style="list-style-type: none"> - definuje předmět organické chemie, uvede vlastnosti atomu uhlíku, zhodnotí prvkové složení org. sloučenin a jejich strukturu - rozliší organické a anorganické látky ve svém okolí, obhájí svůj názor uvedením základních vlastností látek, zdůvodní jejich výskyt - interpretuje získané údaje, dokáže se orientovat v základních principech koloběhu látek v přírodě, diskutuje o nich - vyjmenuje fosilní suroviny jako zdroje energie a surovin průmyslu organické chemie, uvede jejich konkrétní využití - napíše jednoduché vzorce, z předložených chem. vzorců vybere vzorce org. látek, vymezí pojem a princip vzniku derivátů - zná skupiny uhlovodíků a jejich vlastnosti jmenuje běžně využívané uhlovodíky, porozumí ději polymerace, doloží na příkladech plastů - rozpozná vzorce derivátů, uvede použití vybraných sloučenin běžném životě a v běžném životě a potravinářské praxi 	<p>3. Organická chemie</p> <ul style="list-style-type: none"> - vlastnosti atomu uhlíku, biogenní prvky a jejich vaznost, struktura organických sloučenin - rozlišení anorganických a organických sloučenin, použití v běžném životě a potravinářství, výskyt a vlastnosti organických sloučenin - fotosyntéza, vznik organických sloučenin v přírodě, koloběh látek - těžba organických surovin a jejich využití - základní názvosloví organických sloučenin, tvorba vzorců uhlovodíků a jejich derivátů - uhlovodíky, základní druhy, vlastnosti, výskyt, využití, polymerace/paliva, kaučuk, plasty/ - deriváty organických sloučenin, vybrané sloučeniny používané v běžném životě a praxi/plasty, rozpouštědla, čisticí prostředky, barviva, léčiva/ 	<p>10 Su</p>

<ul style="list-style-type: none"> - dokáže vysvětlit pojem, uvede příklady biochemických procesů, odůvodní svoji úvahu - charakterizuje alkoholy, objasní alkoholové kvašení, funkci mikroorganismů, vlastními slovy vyjádří potravinářské výroby, uvede vliv alkoholu na člověka - charakterizuje org. kyseliny, jejich výskyt v potravinách, zná princip výroby octa - reprodukuje složení tuků, vymezí tuky a oleje, jejich vlastnosti, výskyt, získávání, zná nebezpečí nežádoucího rozkladu, vysvětlí metabolismus tuků, objasní význam - vymezí pojem, určí výskyt, dokáže popsat metabolismus cukrů, objasní význam - rozliší aminokyseliny od ostatních org. kyselin, vysvětlí význam esenciálních aminokyselin - charakterizuje bílkoviny, jejich výskyt, význam, objasní metabolismus bílkovin - vlastními slovy vyjádří výskyt nukleových kyselin, význam a princip dědičnosti - formuluje funkci biokatalyzátorů, zná základní skupiny, uvede příklady 	<p>4. Biochemie</p> <ul style="list-style-type: none"> - vymezení pojmu, přírodní biochemické procesy, biochemická potravinářská výroba - alkoholy v potravinách, alkoholové kvašení, potravinářské výroby alkohol. nápojů, vliv na člověka - organické kyseliny v potravinách, octové kvašení, biochemický význam - tuky, oleje, složení, výskyt, získávání, ztužování olejů, chemické změny při žluknutí a přepalování tuků, metabolismus tuků cukry, složení, chem. rozdělení, výskyt, získávání, metabolismus cukrů - aminokyseliny, esenciální aminokyseliny, výskyt, význam - bílkoviny, stavba, výskyt, význam, metabolismus - nukleové kyseliny, biokatalyzátory 	<p>7 Su</p>
--	---	-----------------

TĚLESNÁ VÝCHOVA

Ročník 1. – 3.

Počet hodin:

1. ročník 33 hod.

2. ročník 33 hod.

3. ročník 30 hod.

Celkem: 96 hod.

Pojetí předmětu

Cíl předmětu	<p>Získat kladný vztah ke zdravému způsobu života a pocit radosti z provádění tělesné činnosti. Vést k dosažení sportovní a pohybové gramotnosti. Směřovat a vychovávat je k celoživotnímu provádění pohybových aktivit a rozvoji pozitivních vlastností osobnosti. Naučit žáky porozumět zvyšování a kultivování své fyzické zdatnosti a pohybového projevu. Uvědomit si vliv různých pracovních podmínek na svůj organismus a důležitost kompenzačních aktivit. Vést žáky k čestnému jednání i v civilním životě. Zobrazit nejenom fyzický, ale i psychický, estetický a sociální význam pohybových aktivit. Prohlubovat hygienické a zdravotní návyky a zásady a návyky, reagovat správně v situacích ohrožení, zvládnout zásady první pomoci. Žáci se učí reagovat v modelových situacích.</p>
Charakteristika učiva	<p>Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Vzdělávání pro zdraví. Obsahem výuky tělesné výchovy je teoretická a praktická příprava a nácvik vybraných atletických disciplín, sportovních a míčových her, sportovní gymnastiky, úpolů.</p> <p>Nedílnou součástí jsou pohybové a drobné hry spolu s kondičními, protahovacími, vyrovnávacími, relaxačními, pořadovými cvičeními.</p> <p>Důraz je kladen na dodržování zásad bezpečnosti, péče a ochrany zdraví. Poznatky z předmětu jsou propojovány s dalšími předměty a odborným výcvikem.</p>
Metody a formy výuky	<p>Základem výuky je vzájemná spolupráce učitele a žáka, používání demonstračních a výkladových metod.</p> <p>Nácvik probíhá od jednoduššího ke složitějšímu, důraz je kladen na dodržování bezpečnostních a hygienických norem. Výuka probíhá formou individuálního a skupinového učení.</p> <p>Součástí výuky jsou školní i mimoškolní soutěže, turistické pochody přednášky a besedy.</p>
Hodnocení žáků	<p>Hodnocení a klasifikace žáků s přihlédnutím ke stupni rozvoje jejich všeobecné pohybové výkonnosti, jejich somatickému typu, jejich přístupu k rozvoji osobních vlastností a zejména k přístupu ke zdravému životnímu stylu, podle snahy, aktivity, samostatnosti, zvyšování osobní úrovně, a to za pomoci bodovacích tabulek, výkonnostních limitů, které jsou veřejně známy. Hodnocení slovní i</p>

	<p>numerické hodnocení vychází z Pravidel pro hodnocení vzdělávání žáků, která jsou součástí Školního řádu školy.</p>
<p>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových a odborných kompetencí a průřezových témat</p>	<p>Průřezová témata</p> <p><u>Občan v demokratické společnosti</u></p> <p>Žák je veden k tomu, aby dokázal pracovat ve skupině více osob a dokázal s nimi jednat a posoudit jejich názory, přijmout je, anebo hledat kompromisní řešení, obhájil a prosadil své názory kultivovanou formou, rozvíjet komunikační metody.</p> <p><u>Člověk a životní prostředí</u></p> <p>Žákova výchova směřuje k respektování života jako nejvyšší hodnoty, uvědomění si odpovědnosti člověka za uchování přírodního prostředí, rozvíjení získaných poznatků a přijmutí odpovědnosti za vlastní rozhodnutí, umění jednat hospodárně i ekologicky v občanském životě.</p> <p><u>Člověk a svět práce</u></p> <p>Výchova ke zdraví má určitá specifika – probírá se ve více předmětech, část výuky probíhá na tělovýchovných kurzech pořádaných školou.</p> <p>Žák je veden k tomu, aby dokázal využívat informační technologie k získávání informací o zdravém životním stylu a zdravé výživě.</p> <p><u>Digitální kompetence</u></p> <p>Žáci v učebních oborech jsou vedeni k tomu, aby digitální technologie využívali k péči o své zdraví a bezpečnost. Učíme je, jak digitální nástroje mohou podpořit péči o fyzické i duševní zdraví, jak zlepšit tělesnou kondici a sledovat zdravotní ukazatele. Technologie také pomáhají žákům orientovat se v otázkách zdravého životního stylu a bezpečnosti při práci s digitálními zařízeními.</p> <ul style="list-style-type: none"> – vedeme žáky k používání digitálních technologií ke sledování základní tělesné aktivity a fyzických výkonů; – podporujeme žáky v používání aplikací pro plánování a zlepšování kondice; – učíme žáky využívat digitální nástroje pro organizaci jednoduchých pohybových aktivit; – učíme žáky používat specifický software, digitální nástroje a zařízení potřebné pro jejich oborové zaměření; <p>podporujeme žáky při využívání digitálních technologií pro efektivní organizaci práce a plnění odborných úkolů</p> <p><u>Kompetence k učení</u></p> <p>Mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání, s porozuměním poslouchat mluvené projevy, využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí, sledovat a hodnotit pokrok při</p>

	<p>dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí.</p> <p><u>Kompetence k řešení problémů</u></p> <p>Volit prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve. Spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi.</p> <p><u>Komunikativní kompetence</u></p> <p>Vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených a vhodně se prezentovat. Vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu chování.</p> <p><u>Personální a sociální kompetence</u></p> <p>Posuzovat reálně své fyzické i duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích. Stanovovat si své cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek. Reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku. Ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí. Mít zodpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj tělesný a duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí. Adaptovat se na měnící se životní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraven řešit své sociální a ekonomické záležitosti, být finančně gramotný. 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, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým.</p> <p><u>Občanské kompetence a kulturní povědomí</u></p> <p>Jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu. Dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí, vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci. Uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních. Uznávat tradice a hodnoty národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském i světovém kontextu. Podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořený pozitivní vztah.</p>
--	--

1.ročník
 (1 hodina týdně – 33 hod.)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - chová se tak, aby neohrozil zdraví své ani svých spolužáků - dodržuje základní bezpečnostní a hygienické normy - prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě i jiným - volí sportovní vybavení (výstroj a výstroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízením, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách 	<p>1. Hygiena a bezpečnost, první pomoc</p> <p>Hygiena</p> <ul style="list-style-type: none"> - vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí - zásady chování a jednání v různém prostředí - výstroj, výzbroj, údržba <p>První pomoc</p> <ul style="list-style-type: none"> - úrazy a náhlé zdravotní příhody - stavy bezprostředně ohrožující život 	<p>2</p> <p>OdbV ZVP-E</p>
<ul style="list-style-type: none"> - zvládne rozcvičení všeobecné a speciální (abeceda, strečink) - uplatňuje základní techniku vybraných disciplín - ovládá pravidla vybraných atletických disciplín - uvědomuje si prospěšnost pohybu v přírodě - zná své běžecko – skokansko – vrhačské limity - porozumí škodlivosti používání dopingů - zlepšuje své absolutní i relativní výkony atletických disciplín - využívá různé formy turistiky 	<p>2. Atletika</p> <ul style="list-style-type: none"> - Speciální běžecká cvičení, abeceda - Běhy – 100, 1500m, starty - Skoky – daleký, vysoký: metodika, odrazy - Turistika a sporty v přírodě 	<p>10</p>
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu - dovede rozlišit jednání fair-play od nesportovního jednání - řídí se pravidly vybraných her - zná základní taktické požadavky her - chápe signalizaci rozhodčího a řídí se jí - uvědomuje si důležitost každého člena týmu a jeho přínos, i svůj - nebojí se konfrontace - lepší svůj herní projev ze základní školy 	<p>3. Sportovní hry</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kopaná – přihrávka, zpracování, střelba - Košíková – dribling, střelba, přihrávka, hra - Odbíjená – podání vrchem, spodem, odbíjení, příjem, hra - Ostatní – sálová kopaná, florbal, nohejbal 	<p>11</p>

<ul style="list-style-type: none"> - koordinuje své pohyby - je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu) 	<p>4. Sportovní gymnastika, cvičení s hudbou</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cvičení na nářadí - hrazda, přeskok, kladina, kruhy: nácvik - Prostná, akrobacie - Šplh - tyč, lano 	3
<ul style="list-style-type: none"> - nezneužívá svých silových dispozic - respektuje soupeře - rozliší nutnou sebeobranu 	<p>5. Úpoly</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pády, přetahy, přetlaky - Soutěže - zábavná forma - Základní sebeobrana 	2
<ul style="list-style-type: none"> - využívá své pohybové schopnosti a dovednosti 	<p>6. Společenské hry např. bowling – dle aktuální nabídky</p> <ul style="list-style-type: none"> - Herní činnost jednotlivce a týmu 	5
<ul style="list-style-type: none"> - komunikuje při pohybových činnostech - dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii - dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem - sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci, navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí ho - je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy - dovede uplatňovat taktiku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích 	<p>7. Tělesná cvičení, teorie</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam pohybu pro zdraví, prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, pohyblivosti a obratnosti - technika a taktika - pořadová, všestranně rozvíjející - kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační, zdravotní 	průběžně
<ul style="list-style-type: none"> - chápe odlišnost podmínek v horském prostředí - zná zásady bezpečného chování, zásady první pomoci - zvládne základní lyžařské dovednosti, nebo se v nich zdokonalí 	<p>8. Lyžování</p> <p>Lyžování</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lyžařský kurz – základy sjezdového lyžování, základy běžeckého lyžování, popř. zlepšení v lyžování a snowboardingu - Chování při pobytu v horském prostředí 	průběžně

<ul style="list-style-type: none"> - uvědomuje si význam pravidelného pohybu na zvyšování svých pohybových dovedností - dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost - využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti - dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji - pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu - ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy - je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit 	<p>9. Testování tělesné zdatnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozvíjení tělesné zdatnosti - motorické testy 	průběžně
--	---	----------

2. ročník

(1 hodina týdně – 33 hod.)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<ul style="list-style-type: none"> - Žák: - chová se tak, aby neohrozil zdraví své ani svých spolužáků - dodržuje základní bezpečnostní a hygienické normy - prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě i jiným - volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat - ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání, uplatňuje osvojené způsoby relaxace - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách - zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví 	<p>1. Hygiena a bezpečnost, první pomoc</p> <p>Hygiena</p> <ul style="list-style-type: none"> - vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí - zásady chování a jednání v různém prostředí - výstroj, výzbroj, údržba <p>Bezpečnost</p> <ul style="list-style-type: none"> - záchrana a dopomoc, regenerace a kompenzace, relaxace - zdravotní tělesná výchova (speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení, kontraindikované pohybové aktivity) <p>První pomoc</p> <ul style="list-style-type: none"> - úrazy a náhlé zdravotní příhody - poranění při hromadném zasažení obyvatel - stavy bezprostředně ohrožující život 	2 OdbV ZVP-E

<ul style="list-style-type: none"> - zvládne rozcvičení všeobecné a speciální (abeceda, strečink) - uplatňuje základní techniku vybraných disciplín - ovládá pravidla vybraných atletických disciplín - uvědomuje si prospěšnost pohybu v přírodě - zná své běžecko – skokansko – vrhačské limity - porozumí škodlivosti používání dopingu - zlepšuje své absolutní i relativní výkony atletických disciplín - využívá různé formy turistiky 	<p>2. Atletika</p> <ul style="list-style-type: none"> - Speciální běžecká cvičení, abeceda - Běhy – 100, 1500m, starty - Skoky – daleký, vysoký: metodika, odrazy - Vrh a hody – koule 3 kg, 5 kg, granát: metodika a technika - Turistika a sporty v přírodě 	10
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu - dovede rozlišit jednání fair-play od nesportovního jednání - řídí se pravidly vybraných her - zná základní taktické požadavky her - chápe signalizaci rozhodčího a řídí se jí - uvědomuje si důležitost každého člena týmu a jeho přínos, i svůj - nebojí se konfrontace - zlepší svůj herní projev ze základní školy 	<p>3. Sportovní hry</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kopaná – přihrávka, zpracování, střelba - Košíková – dribling, střelba, přihrávka, hra - Odbíjená – podání vrchem, spodem, odbíjení, příjem, hra - Ostatní – sálová kopaná, florbal, nohejbal 	16
<ul style="list-style-type: none"> - koordinuje své pohyby - je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu) 	<p>4. Sportovní gymnastika, cvičení s hudbou</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cvičení s náčiním, cvičení na náradí - hrazda, přeskok, kladina, kruhy: nácvik - Prostná, akrobacie - Šplh - tyč, lano 	3
<ul style="list-style-type: none"> - nezneužívá svých silových dispozic - respektuje soupeře - rozliší nutnou sebeobranu 	<p>5. Úpoly</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pády, přetahy, přetlaky - Soutěže - zábavná forma - Základní sebeobrana 	2
<ul style="list-style-type: none"> - využívá své pohybové schopnosti a dovednosti 	<p>6. Společenské hry např. bowling – dle aktuální nabídky</p> <ul style="list-style-type: none"> - Herní činnost jednotlivce a týmu 	průběžně

<ul style="list-style-type: none"> - komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii - dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem - sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci, navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí ho - uplatňuje zásady sportovního tréninku - je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy - dovede uplatňovat taktiku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích 	<p>7. Tělesná cvičení, teorie</p> <ul style="list-style-type: none"> - zásady sportovního tréninku - pořadová, všestranně rozvíjející - kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační, zdravotní - pravidla her, závodů a soutěží - odborné názvosloví 	<p>průběžně</p>
<ul style="list-style-type: none"> - zná zásady bezpečného chování, zásady první pomoci - zvládne základní plavecké dovednosti, nebo se v nich zdokonalí 	<p>8. Plavání Plavání</p> <ul style="list-style-type: none"> - adaptace na vodní prostředí - různé plavecké způsoby - určená vzdálenost plaveckým způsobem - dopomoc unavenému plavci, záchrana tonoucího 	<p>průběžně</p>
<ul style="list-style-type: none"> - uvědomuje si význam pravidelného pohybu na zvyšování svých pohybových dovedností - dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost - využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti - dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji - pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu - ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy - je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit 	<p>9. Testování tělesné zdatnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozvíjení tělesné zdatnosti - motorické testy 	<p>průběžně</p>

3. ročník
 (1 hodina týdně – 30 hod.)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<ul style="list-style-type: none"> - Žák: - chová se tak, aby neohrozil zdraví své ani svých spolužáků - dodržuje základní bezpečnostní a hygienické normy - dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí - prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě i jiným - volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat - ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání, uplatňuje osvojené způsoby relaxace - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách - zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví 	<p>1. Hygiena a bezpečnost, první pomoc</p> <p>Hygiena</p> <ul style="list-style-type: none"> - vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí - zásady chování a jednání v různém prostředí - výstroj, výzbroj, údržba <p>Bezpečnost</p> <ul style="list-style-type: none"> - zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí - mimořádné události (živelné pohromy, havárie, krizové situace aj.) - základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace) <p>První pomoc</p> <ul style="list-style-type: none"> - úrazy a náhlé zdravotní příhody - poranění při hromadném zasažení obyvatel - stavy bezprostředně ohrožující život 	<p>2</p> <p>OdbV ZVP-E</p>
<ul style="list-style-type: none"> - zvládne rozcvičení všeobecné a speciální (abeceda, strečink) - uplatňuje základní techniku vybraných disciplín - ovládá pravidla vybraných atletických disciplín - uvědomuje si prospěšnost pohybu v přírodě - zná své běžecko – skokansko – vrhačské limity - porozumí škodlivosti používání dopingů - zlepšuje své absolutní i relativní výkony atletických disciplín - využívá různé formy turistiky 	<p>2. Atletika</p> <ul style="list-style-type: none"> - Běhy – 100, 1500m, starty - Vrh a hody – koule 3 kg, 5 kg, granát: metodika a technika - Turistika a sporty v přírodě - Příprava turistické akce, orientace v krajině - Orientační běh 	<p>10</p>

<ul style="list-style-type: none"> - ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu - dovede rozlišit jednání fair-play od nespportovního jednání - řídí se pravidly vybraných her - zná základní taktické požadavky her - chápe signalizaci rozhodčího a řídí se jí - uvědomuje si důležitost každého člena týmu a jeho přínos, i svůj - nebojí se konfrontace - zlepší svůj herní projev ze základní školy 	<p>3. Sportovní hry</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kopaná – přihrávka, zpracování, střelba - Košíková – dribling, střelba, přihrávka, hra - Odbíjená – podání vrchem, spodem, odbíjení, příjem, hra - Ostatní – sálová kopaná, florbal, nohejbal 	13
<ul style="list-style-type: none"> - koordinuje své pohyby - je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu) 	<p>4. Sportovní gymnastika, cvičení s hudbou</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cvičení s náčiním, cvičení na náradí - hrazda, přeskok, kladina, kruhy: nácvik - Prostná, akrobacie - Rytmická gymnastika, pohybové, kondiční a taneční činnosti s hudebním a rytmičtých doprovodem 	3
<ul style="list-style-type: none"> - nezneužívá svých silových dispozic - respektuje soupeře - rozliší nutnou sebeobranu 	<p>5. Úpoly</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pády, přetahy, přetlaky - Soutěže - zábavná forma - Základní sebeobrana 	2
<ul style="list-style-type: none"> - využívá své pohybové schopnosti a dovednosti 	<p>6. Společenské hry např. bowling – dle aktuální nabídky</p> <ul style="list-style-type: none"> - Herní činnost jednotlivce a týmu 	průběžně
<ul style="list-style-type: none"> - komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii - dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží - dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců - dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem - sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci, navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí ho 	<p>7. Tělesná cvičení, teorie</p> <ul style="list-style-type: none"> - zásady sportovního tréninku - pořadová, všestranně rozvíjející - kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační, zdravotní - pravidla her, závodů a soutěží - rozhodování - zdroje informací - odborné názvosloví 	průběžně

<ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje zásady sportovního tréninku - je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy - dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu - dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit - dovede uplatňovat taktiku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích 		
<ul style="list-style-type: none"> - zná zásady bezpečného chování, zásady první pomoci - zvládne základní bruslařské dovednosti, nebo se v nich zdokonalí 	8. Bruslení Bruslení - základy bruslení (na ledě nebo inline)	průběžně
<ul style="list-style-type: none"> - uvědomuje si význam pravidelného pohybu na zvyšování svých pohybových dovedností - dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost - využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti - dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji - pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu - ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy - je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit 	9. Testování tělesné zdatnosti - rozvíjení tělesné zdatnosti - motorické testy	průběžně

EKONOMIKA

Ročník 1 .- 3.

Počet hodin

1. ročník 33 hod.

2. ročník 33 hod.

3. ročník 30 hod.

Celkem 96 hod.

Pojetí předmětu

Cíl předmětu	<p>Cílem předmětu Ekonomika je poskytnout žákům základní odborné znalosti v oblasti ekonomiky, které jim umožní jednat efektivně a chovat se hospodárně při studiu i v reálném životě.</p> <p>Žáci se naučí základní ekonomické pojmy (potřeby, služby, statky, atd...), základy tržní ekonomiky, orientovat se v základních ekonomických normách (Zákoník práce, Živnostenský zákon, atd...) a vyhledávat v nich, získají znalosti o pracovně-právních vztazích, o možnostech a formách podnikání, o povinnostech podnikatelů vůči státu, dodavatelům a odběratelům.</p> <p>Osvojí si pojmy – majetek podniku, náklady a výnosy podniku, hospodaření a financování podniku, analýza hospodaření, marketingové činnosti.</p> <p>Seznámí se s bankovním a pojišťovacím systémem v ČR, formami platebního styku a umí je prakticky použít.</p> <p>Orientují se v daňové soustavě, znají zásady daňové evidence. Naučí se řešit jednoduché příklady ekonomických výpočtů (výpočet mezd, zdravotního a sociálního pojištění, daňové výpočty, kalkulace ceny, analýza hospodaření).</p> <p>Vědomosti z ekonomiky je třeba stále doplňovat a aktualizovat v souladu se změnami v legislativě našeho státu.</p>
---------------------	--

<p>Charakteristika učiva</p>	<p>Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP „<i>Ekonomické vzdělání</i>“ a je doplněn dokumentem „<i>Systém budování finanční gramotnosti na ZŠ a SŠ</i>“.</p> <p>Učivo je rozloženo do 3 ročníků a několika tematických celků.</p> <p>V prvním ročníku jsou zařazeny 2 tematické okruhy:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Základy tržní ekonomiky - Podnikání, podnikatel <p>Ve druhém ročníku je zařazeno učivo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zaměstnanci (Pracovně-právní vztahy) - Peníze, mzdy, daně, pojištění <p>Třetí ročník je zaměřen na 2 tematické celky:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Podnik, majetek podniku a hospodaření podniku - Daňová evidenční povinnost <p>Obsah učiva mezipředmětově souvisí s předmětem Občanská nauka.</p>
<p>Metody a formy výuky</p>	<p>Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, práce s odbornými texty, tiskopisy a doklady. Jsou zařazovány aktuální informace z ekonomického dění ve státě i ve světě. Důraz je kladen na individuální i skupinovou práci žáků.</p> <p>Využívané pomůcky: Živnostenský zákon, Zákoník práce, odborné texty z internetu, odborné knihy, časopisy a noviny (např. Ekonom, Hospodářské noviny), tiskopisy dokladů a formulářů.</p>
<p>Hodnocení žáků</p>	<p>Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace. Důležitou součástí klasifikace je také aktivita žáků (např. při vyučování, dobrovolné referáty na dané téma, aktuality a zajímavosti v oboru).</p> <p>Znalosti jsou ověřovány pomocí písemných testů a ústního zkoušení.</p> <p>Hodnoceny jsou domácí úkoly, hlavně výpočty.</p> <p>Hodnocení vychází z Pravidel pro hodnocení vzdělávání žáků, která jsou součástí Školního řádu SOU a SOŠ Jílové.</p>
<p>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových a odborných kompetencí a průřezových témat</p>	<p>Klíčové kompetence</p> <p><u>Kompetence k učení</u> uplatňuje různé způsoby práce s textem (zpracuje text – podtrhávání důležitého, tvoří výpisky, vyhledá informace. Využívá ke svému učení různé informační zdroje, sleduje a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení (přijímá hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí).</p> <p><u>Kompetence k řešení problémů</u> Porozumí zadanému úkolu, volí prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, při řešení úkolu spolupracuje v týmu.</p> <p><u>Komunikativní kompetence</u> Věcně správně a srozumitelně a s použitím odborné terminologie zpracovávají odborný text, prezentují jej, diskutují a obhajují jej.</p> <p><u>Personální a sociální kompetence</u></p>

	<p>Přiměřeně reagují na své hodnocení, přijímají odpovědnost za svěřené úkoly, pracují v týmu, orientují se na trhu práce.</p> <p><u>Občanské kompetence a kulturní povědomí</u> Chápu význam životního prostředí pro člověka a uvědomují si odpovědnost za vlastní život a jsou vybaveni finanční gramotností</p> <p><u>Digitální kompetence</u> Žáci v učebních oborech jsou vedeni k využívání digitálních technologií pro základní ekonomické úkoly. Učíme je, jak používat digitální nástroje pro jednoduché výpočty, zpracování a vizualizaci ekonomických údajů. Důraz je kladen na praktické dovednosti, které jsou užitečné pro správu osobních financí a pracovních úkolů.</p> <ul style="list-style-type: none"> – učíme žáky používat digitální nástroje pro výpočty ekonomických údajů, jako jsou mzdy, úrokové sazby a RPSN; – vedeme žáky k efektivnímu využívání dostupných softwarových nástrojů pro správu financí, daňové evidence a podnikatelské záměry; <p><u>Kompetence pracovní</u> Žáci získají reálnou představu o pracovních a platových podmínkách</p>
<p>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových a odborných kompetencí a průřezových témat</p>	<p>v oboru, o možnostech profesní kariéry, znají požadavky zaměstnavatelů a mají základní informace o možnostech podnikání.</p> <p>Průřezová témata</p> <p><u>Občan v demokratické společnosti</u> Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni odolávat myšlenkové manipulaci (vliv reklamy) a orientovat se v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a využívat masová média pro své potřeby, aby měli kladný přístup k sobě samotným, aby dokázali být přijímáni a přijímat kolektiv. Získají informace v oblasti ekonomie a financování k usnadnění jejich rozhodování při profesní orientaci a dalším vzdělávání.</p> <p><u>Člověk a životní prostředí</u> Žáci jsou vedeni k pochopení souvislostí mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami (sociální marketing, povinnosti podnikatelských subjektů z hlediska ekologie).</p> <p><u>Digitální kompetence</u> Žák je veden k získávání informací z různých zdrojů a k jejich zpracování pomocí ICT techniky (referáty, žákovský projekt k ZUZ).</p> <p><u>Člověk a svět práce</u> Žák je veden vyhledávat aktivně nové informace ze svého oboru, aplikovat poznatky, pěstovat kladný vztah k oboru, má přehled o uplatnění na trhu práce, ve svém oboru a v příbuzných oborech v daném regionu a má přehled o možnostech dalšího vzdělávání a rozšiřování kvalifikace. Žák získá základy pro vstup do samostatného podnikání.</p>

1.ročník
 (1 hod. týdně – 33 hod.)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje základní ekonomické pojmy, správně je používá a aplikuje v praxi - popíše výrobní proces, charakterizuje výrobní faktory - definuje hospodářský proces, charakterizuje jeho jednotlivé fáze - objasní základní pojmy tržní ekonomiky a zákony trhu - posoudí a vysvětlí vliv ceny na nabídku a poptávku - stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa a období - definuje základní prostředky marketingu na získání stálých zákazníků a umí vybrat vhodný prostředek pro určitý produkt 	<p>1. Základy tržní ekonomiky</p> <ul style="list-style-type: none"> - potřeby, statky, služby, spotřeba - životní úroveň - výroba, výrobní faktory - hospodářský proces - trh - tržní subjekty - nabídka, poptávka - zboží, cena - propagace zboží 	<p>17 ON</p>
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje různé formy podnikání a vysvětlí jejich hlavní znaky - vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet - na příkladu vysvětlí základní povinnosti podnikatele vůči státu 	<p>2. Podnikání</p> <ul style="list-style-type: none"> - podnikání, podnikatel - právní formy podnikání - podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet - podnikání dle Živnostenského zákona a Zákona o obchodních korporacích - obchodní společnosti, typy - ostatní formy podnikání 	<p>16</p>

2.ročník
 (1 hod. týdně – 33 hod.)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dovede různými způsoby získat informace o nabídkách zaměstnání - dovede sestavit životopis a popsat průběh výběrového řízení - uvede způsoby vzniku a zániku pracovního poměru - popíše náležitosti pracovní smlouvy, zná práva a povinnosti své i zaměstnavatele - popíše hierarchii zaměstnanců v organizaci, jejich práva a povinnosti a organizaci práce - orientuje se v základních ustanoveních Zákoníku práce - vysvětlí a porovná druhy odpovědnosti za škody ze strany zaměstnance a zaměstnavatele - orientuje se na trhu práce, ví jak se zachovat v případě nenalezení zaměstnání, popíše funkce úřadu práce 	<p>1. Zaměstnanci (Pracovně-právní vztahy)</p> <ul style="list-style-type: none"> - nábor zaměstnanců, hledání zaměstnání - vznik pracovního poměru - pracovní smlouva - ukončení pracovního poměru - práva a povinnosti zaměstnanců a zaměstnavatelů - organizace práva na pracovišti - odpovědnost zaměstnance a zaměstnavatele za škody, druhy škod a předcházení škodám - trh práce, nezaměstnanost, úřad práce, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace 	<p>16 ON</p>
<ul style="list-style-type: none"> - popíše jednotlivé formy mzdy - definuje a popíše pohyblivé složky mzdy a srážky ze mzdy - vysvětlí vztah mezi hrubou a čistou mzdou - vypočítá čistou mzdu - vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel a na příkladu ukáže, jak se bránit jejím nepříznivým důsledkům - orientuje se v platebním styku a smění peníze dle kurzovního lístku - vysvětlí, co jsou kreditní a debetní karty a jejich klady a zápory 	<p>2. Peníze, mzdy, daně, pojištění</p> <ul style="list-style-type: none"> - mzda a plat, formy mzdy - časová a úkolová mzda a jejich výpočty - pohyblivé složky mzdy, srážky ze mzdy - hrubá a čistá mzda - formy a funkce peněz – inflace - peníze, banky a bankovní operace - hotovostní bezhotovostní platební styk v národní a cizí měně - úvěrové produkty, úroková míra a RPSN - ČNB - státní rozpočet - daně a daňová soustava – výpočet daní, přiznání k dani, daňové a účetní doklady 	<p>17 M</p>

<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN a vyhledá aktuální výši úrokových sazeb - charakterizuje jednotlivé druhy úvěrů a jejich zajištění - vysvětlí důsledky nesplácení úvěrů a navrhne možnosti řešení tíživé finanční situace své, či domácnosti - vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství - charakterizuje jednotlivé daně a vysvětlí jejich význam pro stát - provede jednoduchý výpočet daní - vyhotoví daňové přiznání k dani z příjmu FO - vyhotoví a zkontroluje daňový doklad - uvede význam pojištění - orientuje se v produktech pojišťovacího trhu a vybere nejvýhodnější pojišťovací produkt s ohledem na své potřeby - provede jednoduchý výpočet ZP a SP - vysvětlí, jak je možné se zabezpečit na stáří 	<ul style="list-style-type: none"> - pojištění a pojistné produkty – zdravotní a sociální pojištění, penzijní připojištění, pojištění majetku a osob, pojištění podnikatelů 	
---	--	--

3.ročník

(1 hod. týdně – 30 hod.)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - definuje základní pojmy (podnik, majetek podniku) - rozlišuje jednotlivé druhy majetku, objasní význam odepisování DM - vysvětlí zásady účetní evidence majetku - vyjmenuje a popíše financování majetku z vlastních a cizích zdrojů - rozliší jednotlivé druhy nákladů, uvede činitele ovlivňující snižování nákladů - rozliší jednotlivé druhy výnosů, uvede činitele ovlivňující zvyšování výnosů - řeší jednoduché kalkulace ceny - vypočítá výsledek hospodaření 	<p>1. Podnik, majetek podniku a hospodaření podniku</p> <ul style="list-style-type: none"> - podnik, majetek, pořízení majetku - struktura majetku a jeho evidence - dlouhodobý (DM) a oběžný majetek - opotřebení a odpisy DM - zdroje financování podniku – vlastní a cizí - hospodaření podniku - náklady - výnosy - výsledek hospodaření – zisk, ztráta - analýza hospodaření 	<p>16 Te M</p>
<ul style="list-style-type: none"> - uvede hlavní všeobecně platné normy pro daňovou povinnost - objasní význam DE a - vysvětlí zásady DE - orientuje se v účetních knihách (peněžní deník) - seznámí se s doklady v jednotlivých 	<p>2. Daňová evidenční povinnost</p> <ul style="list-style-type: none"> - právní úprava daňové evidenční povinnosti - zásady daňové evidence - účetní knihy - účetní doklady - evidence a ocenění majetku a závazků 	<p>14 M</p>

oblastech obchodní činnosti (skladové, pokladní, dopravní, mzdové) - vyhotoví daňový doklad - řeší jednoduché účetní příklady - orientuje se v daňové evidenci pro plátce i neplátce DPH - vyhotoví zjednodušené daňové přiznání k DPH	v DE - příjmy a výdaje v DE - daňová přiznání FO (daně z příjmu, DPH)	
--	---	--

INFORMATIKA

Ročník 1. - 3.

Počet hodin

- 1. ročník 33 hod.
- 2. ročník 33 hod.
- 3. ročník 30 hod.
- Celkem 96 hod.**

Pojetí předmětu

Cíl předmětu	Obecným cílem informatiky je vést žáky ke schopnosti rozpoznávat informatické aspekty světa a využívat poznatky z informatiky k porozumění a uvažování o přirozených i umělých systémech a procesech, ke schopnosti řešit nejrůznější pracovní a životní situace, cílevědomě a systematicky volit a uplatňovat optimální postupy. Výuka informatiky přispívá k hlubšímu a komplexnímu porozumění výpočetním zařízením a principům, na kterých fungují. Tím usnadňuje využití digitálních technologií v ostatních oborech a rozvoj uživatelských dovedností žáků vázaných na vzdělávací obsah těchto oborů.
Charakteristika učiva	Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP „ <i>Informatické vzdělávání</i> “ Digitální technologie přinášejí vzdělávání řadu nových příležitostí. Schopnost bezpečně, sebejistě, kriticky a tvořivě využívat digitální technologie pro učení, vzdělávání se a zvyšování vlastní kvalifikace, stejně jako při práci, občanských aktivitách i ve volném čase je jedna z klíčových kompetencí a je nezbytná pro schopnost celoživotního učení i zapojení absolventů do společenského a pracovního života. Cílem tématu je začlenit digitální technologie do výuky a do života školy a propojit formální výuku se zkušenostmi žáků z jejich neformálních vzdělávacích aktivit a učení mimo školu. Důležitým předpokladem rozvoje digitálních dovedností žáků i formování jejich postojů a hodnot souvisejících s využíváním digitálních technologií je promyšlené a plánované využívání digitálních technologií ve výuce různých předmětů tak, aby měli žáci dostatek příležitostí učit se s nimi bezpečně a tvořivě pracovat a diskutovat o možnostech i rizicích jejich využití.

Metody a formy výuky	Stěžejní formou výuky je cvičení v odborné učebně digitálních kompetencí. Informatika vede žáky k hlubšímu porozumění principům, na kterých pracují digitální technologie, a k rozvoji informatického myšlení žáků, které uplatní při řešení i neinformatických problémů. Těžiště výuky spočívá v provádění praktických úkolů. Ve výuce se klade důraz na samostatnou práci, řešení komplexních úloh, je uplatňován projektový přístup (typ komplexní praktické úlohy, umožňující aplikaci širokého spektra dovedností žáka; projekt je zpravidla týmovou prací). Třída se při výuce dělí na skupiny tak, aby na každé pracovní stanici pracoval jeden až dva žáci.
Hodnocení žáků	Ke každému tématu jsou zařazovány ověřovací praktické úkoly, které řeší všichni žáci souběžně. Znalost některých témat bude ověřována ústním či písemným zkoušením nebo formou vytvořené a obhájené prezentace. Klasifikace bude vycházet nejen z výsledků zkoušení žáka, ale bude zohledněn i přístup žáka k řešení jednotlivých úloh při procvičování učiva. Hodnocení se řídí Pravidly pro hodnocení vzdělávání žáků, která jsou součástí Školního řádu školy. Hodnocení má motivační charakter, žáci jsou vedeni tak, aby cítili potřebu vzdělávat se s ohledem na využitelnost získaných znalostí a dovedností v dalším studiu i v praktickém životě.
Použití informačních a komunikačních technologií ve vzdělávání žáků se zdravotním znevýhodněním se nemění.	<p>Využívání informačních technologií ve vzdělávání žáků se zdravotním znevýhodněním je nutné přizpůsobit individuálním potřebám žáka, a to jak ve smyslu druhu nebo typu používaných produktů, tak rozsahu jejich uplatňování. Při posuzování těchto hledisek je nutné mj. vycházet z toho, jaké podpůrné nebo kompenzační technologie a produkty žák v průběhu předchozího vzdělávání využíval, na jaké úrovni je využívá a do jaké míry lze toto využívání dále zdokonalovat, aby co nejlépe reflektovaly individuální vzdělávací potřeby žáka. Při tvorbě individuálního vzdělávacího plánu zdravotně znevýhodněného žáka je proto důležité vycházet z odborného hodnocení a doporučení školského poradenského zařízení, jehož je žák klientem, případně dalších odborných pracovišť, která se zabývají specializovanými technologiemi pro zdravotně znevýhodněné.</p> <p>Výrobci prostředků informačních a komunikačních technologií vycházejí vstříc zdravotně znevýhodněným osobám a upravují tyto prostředky pro jejich specifické potřeby. Tělesně a zrakově postiženým lidem je k dispozici široké spektrum hardwarových a softwarových produktů, které usnadňují používání osobního počítače a umožňují jim tak komunikaci se světem, pomáhají jim vzdělávat se i pracovat. V oblasti hardwaru byly vyvinuty pomůcky pro jednodušší ovládání klávesnice počítačů, nahrazeny části klávesnice pohybem myši, úpravy ovládání monitorů a nastavení tiskáren, řada přístrojů je nastavována vzdáleně prostřednictvím připojení k síti. Při potížích s používáním standardního rozvržení klávesnice (QWERTZ) se používá rozložení klávesnice typu Dvorak. Existují tři rozložení klávesnice typu Dvorak: pro psaní oběma</p>

	<p>rukama, pro psaní pouze levou rukou a pro psaní pouze pravou rukou. K použití těchto funkcí není zapotřebí žádné zvláštní vybavení. Bylo vyvinuto alternativní vstupní zařízení, jako je jednoduchý vypínač nebo vstupní zařízení ovládané nádechem a výdechem pro osoby, které nemohou používat myš ani klávesnici.</p> <p>Pro potřebu nevidomých a slabozrakých byla vyvinuta komplexní řešení, která umožňují realizovat vstup i výstup dat pomocí externího zařízení pracujícího s Braillovým písmem, navíc v kombinaci s hlasovým výstupem.</p> <p>V oblasti softwaru má většina operačních systémů již zabudované usnadňující funkce. Tyto funkce pomohou lidem, kteří mají problémy s používáním klávesnice nebo myši, jsou mírně zrakově postižení, či osobám s poškozeným sluchem. Usnadňující funkce je možné nainstalovat spolu s operačním systémem, nebo je lze přidat později z instalačního disku. Vzhled a chování prostředí operačních systémů lze vzhledem k různým omezením zraku a pohybu upravit rovněž pomocí ovládacích panelů a dalších vestavěných funkcí. Patří sem například nastavení barev a velikostí ikon a písma, hlasitosti a chování myši a klávesnice.</p> <p>Mezi podpůrné aplikace dostupné pro běžné operační systémy patří například:</p> <ul style="list-style-type: none">- programy pro osoby s postižením zraku, které mění barvu informací na obrazovce nebo informace na obrazovce zvětšují;- programy pro nevidomé nebo osoby, které nemohou číst; tyto programy zprostředkují informace z obrazovky na externí zařízení v Braillově písmu nebo je převádějí do syntetizované řeči;- programy, které dovolují „psát“ pomocí myši nebo hlasu;- software, který umožňuje předvídat slova nebo fráze; tento software umožňuje rychlejší zadávání textu s menším počtem úhozů na klávesnici.
--	--

<p>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových a odborných kompetencí a průřezových témat</p>	<p>Digitální kompetence</p> <p><u>Kompetence k učení</u></p> <p>Žáci pracují s počítačem a jeho základním a aplikačním programovým vybavením, ale i s dalšími prostředky ICT a využívají adekvátní zdroje informací a efektivně pracují s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií;</p> <p><u>Kompetence k řešení problémů</u></p> <p>Žáci umí porozumět zadání úkolu, získat potřebné informace, navrhnout řešení a zdůvodnit je, uplatňovat různé postupy a metody, chápat, že v životě se při práci s informačními a komunikačními technologiemi budou často setkávat s problémy, které nemají jen jedno správné řešení, ale že způsobů řešení je více, vyhodnocovat výsledky.</p> <p><u>Komunikativní kompetence</u></p> <p>Pro komunikaci na dálku se žáci učí využívat vhodné technologie – některé práce odevzdávají prostřednictvím elektronické pošty, při komunikaci se učí dodržovat vžitá konvence a pravidla (forma vhodná pro danou technologii, náležitosti apod.), zdůvodňují postupy řešení, komunikují na odpovídající úrovni.</p> <p><u>Personální a sociální kompetence</u></p> <p>Při práci jsou vedeni ke kolegiální radě či pomoci, při projektech se učí pracovat v týmu, rozdělují a naplánují si práci, hlídají časový harmonogram apod., spolupracují ve skupině, posuzují vhodnost řešení, podílejí se na utváření příjemné atmosféry v týmu;</p> <ul style="list-style-type: none">- učí se věcně argumentovat, získávají schopnosti sebekontroly;- jsou přizváni k hodnocení prací, žák se učí hodnotit svoji práci i práci ostatních;- při vzájemné komunikaci jsou vedeni k ohleduplnosti a taktu, učí se chápat, že každý člověk je různě chápavý a zručný
---	--

	<p><u>Občanské kompetence a kulturní povědomí</u></p> <p>Žáci jsou seznamováni s vazbami na legislativu a obecné morální zákony (SW pirátství, autorský zákon, ochrana osobních údajů, bezpečnost, hesla) tím, že je musí dodržovat (citace použitého pramene, ve škole není žádný nelegální SW, žáci si chrání své heslo);</p> <p>při zpracovávání informací jsou žáci vedeni ke kritickému myšlení nad obsahy sdělení, ke kterým se mohou dostat prostřednictvím internetu i jinými cestami, respektují názory ostatních, formují si volní a charakterové rysy, zodpovědně se rozhodují podle dané situace.</p> <p><u>Digitální kompetence</u></p> <p>Žáci v učebních oborech jsou vedeni k praktickému využívání digitálních technologií v odborných činnostech. Učíme je, jak používat digitální nástroje a aplikace potřebné pro jejich budoucí povolání. Důraz je kladen na rozvoj praktických dovedností, které jsou nezbytné pro vykonávání odborných úkolů s pomocí digitálních technologií.</p> <p>Odborné kompetence</p> <p>Žáci analyzují a hodnotí informační systémy podle zadaných hledisek. Dokáží vyhledat specifické informace a zpracovat data pomocí vhodných dotazovacích nástrojů. Identifikují zdroje záznamů, určí jejich umístění, validitu a zabezpečení. Provádí import nebo export dat a navrhuje procesy zpracování dat.</p> <p>Učíme žáky používat základní digitální nástroje a software, které jsou specifické pro jejich odborné zaměření.</p> <p>Podporujeme žáky v začlenění digitálních technologií do každodenních odborných činností, které odpovídají jejich budoucímu povolání.</p> <p>Průřezová témata</p> <p><u>Občan v demokratické společnosti</u></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni odolávat myšlenkové manipulaci (vliv reklamy) a orientovat se v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a využívat masová média pro své potřeby, aby měli kladný přístup k sobě samotným, aby dokázali být přijímáni a přijímat kolektiv.</p> <p><u>Člověk a životní prostředí</u></p> <p>Žáci jsou vedeni k pochopení souvislostí mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, k osvojení základů zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví</p>
--	---

1. ročník
 (1 hod. týdně – 33 hod.)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák</p> <ul style="list-style-type: none"> - definuje základní pojmy z oboru informačních technologií, vztah mezi HW a SW; - vysvětlí blokové schéma počítače, význam jednotlivých bloků a základních komponent a periferních zařízení; - samostatně používá počítač a jeho periférie; - je si vědom možností a výhod, ale i rizik a omezení spojených s používáním prostředků informačních a komunikačních technologií; - aplikuje a zejména aktivně využívá prostředků zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením; - chápe a používá strukturu dat a možnosti jejich uložení; - využívá systému složek a orientuje se v něm, ovládá operace se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání, změnu atributů, případnou editaci souboru); - rozpozná běžné typy souborů, umí s nimi pracovat; - identifikuje v historii vývoje hardwaru i softwaru zlomové události; ukáže, které koncepty se nemění a které ano; - vysvětlí, jakým způsobem pracuje počítač s daty; - rozumí fungování hardwaru natolik, aby ho mohl efektivně a bezpečně používat a snadno se naučil používat nový; - popíše, jakým způsobem operační systém zajišťuje své hlavní úkoly; - rozpozná různé druhy paměťových úložišť, nastavuje sdílení a zálohování dat; - na základě porozumění fungování softwaru efektivně a bezpečně využívá různá uživatelská prostředí; - efektivně a bezpečně využívá vhod- 	<ul style="list-style-type: none"> - *Mezipředmětové vztahy – celá šíře IKT pro všechny vyučované předměty ve všech ročnících <p>1. Základy informatiky</p> <ul style="list-style-type: none"> - Výpočetní systém HW, SW - Software – zákl. a aplik. program. vybavení - operační systém – charakteristika, funkce, základní vlastnosti - ochrana dat – viry, antivirová ochrana, zálohování - zabezpečení dat – šifry, hesla, přístup - vlastnická práva - ochrana osobních údajů - informace, data, uložení, soubory, složky a práce s nimi - počítač PC – komponenty, jejich funkce, základní parametry - druhy počítačů - periferní zařízení – tiskárny, modemy, scannery atd. <p>Digitální technologie</p> <ul style="list-style-type: none"> - hardware a software - zlomové události a technologie v historii a jejich vliv na obor, trh práce a společnost; - současná výpočetní zařízení, jejich technické parametry, základní komponenty; - připojitelné periférie, zobrazovací zařízení, vstupní/výstupní zařízení, rozhraní a konektory; - souborový systém a paměťová úložiště; - zařízení s operačním systémem; - aplikační software a jeho využití pro odborné činnosti (např. textový procesor, tabulkový procesor, software pro tvorbu prezentací, grafický software, software pro oblast 3D technologií); - zařízení s vestavěnými systémy; - počítačové sítě a síťové služby 	<p>*</p> <p>4</p>

<ul style="list-style-type: none"> - né aplikace podle stanoveného cíle; - porovná jednotlivé způsoby propojení počítačů, charakterizuje počítačové sítě a internet; vysvětlí, pomoci čeho a jak je komunikace mezi jednotlivými zařízeními v síti zajištěna; - rozumí fungování sítí natolik, aby je mohl bezpečně a efektivně používat; - identifikuje a řeší technické problémy vznikající při práci s digitálními zařízeními; poradí druhým při řešení typických závad; - chrání digitální zařízení, digitální obsah i osobní údaje v digitálním prostředí před poškozením, přepisem/změnou či zneužitím; reaguje na změny v technologiích ovlivňujících bezpečnost; - s vědomím souvislostí fyzického a digitálního světa vytváří, spravuje a chrání jednu či více digitálních identit; kontroluje svou digitální stopu, ať už ji vytváří sám, nebo někdo jiný, v případě potřeby dokáže používat služby internetu anonymně; - v případě personalizovaného obsahu dokáže identifikovat obsah generovaný algoritmy doporučovací systémů (např. rabbit hole). 	<ul style="list-style-type: none"> - typy, vlastnosti různých sítí, internetu; - principy fungování webu a cloudových služeb; - bezpečnost v digitálním prostředí - způsoby útoků na technologie, základní prvky ochrany (např. aktualizace softwaru, antivir, firewall, VPN, šifrování); - sociotechnické metody útoků na uživatele, bezpečné chování a nastavení prostředí (např.: práce s hesly, vícefaktorová autentizace, zálohování dat); - digitální identita, elektronický podpis, eGovernment a státní informační systémy; - digitální stopa – vědomá a nevědomá, logy, metadata, cookies a narušení soukromí při využívání technologií; - sledování uživatele, algoritmy sociálních sítí a personalizace obsahu, doporučovací systémy. 	
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá princip operačního systému, má základní vědomosti o současných operačních systémech; - pracuje s prostředky správy operačního systému, umí na uživatelské úrovni operační systém konfigurovat a nastavit jeho prostředí; - používá systém nápovědy; - vysvětlí, co je informační systém a co je databáze a k čemu slouží; porovná vybrané informační systémy z hlediska struktury a vzájemné provázanosti; uvede příklady informačních systémů ve svém oboru; - vyhledává pomocí uživatelského rozhraní a navigace v informačním systému specifické informace podle zadání; - formuluje problém a požadavky na jeho řešení, specifikuje a stanoví požadavky na informační systém; 	<p>2. Operační systém, počítačová síť</p> <ul style="list-style-type: none"> - zapínání, vypínání, přihlašování a odhlašování v systému a síti - funkce, struktura, ovládání, nastavení a přizpůsobení prostředí operačního systému, uživatelské profily - aplikace dodávané s operačním systémem <p style="text-align: center;"><i>Informační systémy</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - informační systémy - informační systém – data, jejich struktura a vazby, definované procesy, role uživatelů; - informační systémy využívané v oboru; <p style="text-align: center;"><i>Ukládání a zpracování dat</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - tabulka, její struktura – data, hlavička a legenda; - řazení a filtrování velkých dat, 	4

<ul style="list-style-type: none"> - navrhne procesy zpracování dat a roli/role jednotlivých uživatelů; - navrhne a vytvoří strukturu vzájemného propojení tabulek; - otestuje svoje řešení informačního systému se skupinou vybraných uživatelů, vyhodnotí výsledek testování, případně navrhne vylepšení, naplánuje kroky k plnému nasazení informačního systému do provozu, rozpozná chybový stav, zjistí jeho příčinu a navrhne způsob jeho odstranění; 	<p>rozpoznávání vzorů v datech, vizualizace dat;</p> <p><i>Vývoj informačního systému</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - postup tvorby tabulky pro vlastní potřebu a pro potřeby týmu; - návrh tabulky, atributy, identifikátor, číselník; 	
<ul style="list-style-type: none"> - používá internet jako základní otevřený informační zdroj a využívá jeho přenosové a komunikační možnosti; - volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání; 	<p>3. Internet</p> <ul style="list-style-type: none"> - struktura celosvětové sítě - internetový prohlížeč, WWW, domény - vyhledávání na internetu 	5
<ul style="list-style-type: none"> - používá a dodržuje běžná typografická pravidla a konvence; - používá na uživatelské úrovni textový procesor pro tvorbu a úpravu strukturovaných textových dokumentů; - vkládá do textu objekty jiných aplikací; - používá textový procesor pro tvorbu jednoduchého multimediálního dokumentu; 	<p>4. Textový procesor WORD</p> <ul style="list-style-type: none"> - psaní textu na počítači - typografická pravidla, kontrola pravopisu 	10 ČJL
<ul style="list-style-type: none"> - porozumí základní koncepci tabulkového procesoru a je schopen používat tuto aplikaci; - provádí základní nastavení otevření, přejmenování, uložení sešitu; - ovládá základní operace spojené s tvorbou, formátováním a používáním tabulkového kalkulátoru; - vytváří vzorce pomocí funkcí SUMA, PRŮMĚR, MIN., MAX. POČET - vytváří a formátuje základní grafy a diagramy 	<p>5. Tabulkový procesor EXCEL</p> <ul style="list-style-type: none"> - principy a oblasti použití - struktura - psaní textu - základní matematické operace - základní grafy a diagramy 	10

2. ročník
 (1 hod. týdně – 33 hod.)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ovládá principy algoritmizace úloh, umí algoritmizovat jednoduché úlohy (dekompozice úlohy na jednotlivé elementárnější činnosti za použití přiměřené míry abstrakce) a tyto algoritmy zapsat; - určí, zda je daný postup algoritmem; vysvětlí daný algoritmus, program; - rozdělí problém na menší části, rozhodne, které je vhodné řešit algoritmicky, své rozhodnutí zdůvodní; sestaví a zapíše algoritmy pro řešení problému; - zobecní řešení pro širší třídu problémů; ověří správnost, najde a opraví případnou chybu v algoritmu; - hodnotí algoritmy podle různých hledisek, porovná a vybere pro řešený problém ten nejvhodnější; vylepší algoritmus podle zvoleného hlediska; - sestaví přehledný program v blokově orientovaném nebo textovém jazyce, program otestuje a optimalizuje; - používá základní programové konstrukce 	<p>1. Základy informatiky</p> <ul style="list-style-type: none"> - Výroková logika - Algoritmizace <p>Tvorba, testování a provoz softwaru</p> <p>Návrh programu</p> <ul style="list-style-type: none"> - zadání úlohy, vstup, výstup, podmínky řešení; - rozdělení problému na části, identifikace návazností dat, opakujících se vzorů a míst pro rozhodování; - pojem algoritmus, vlastnosti algoritmu, různé zápisy algoritmů; - tvorba a vývoj programu - zápis algoritmu vhodnou formou (např. blokové schéma, přirozené a formální jazyky, skriptovací a programovací jazyk); - základní koncepce tvorby programů (např. proměnná a datový typ, řídicí příkazy, cykly); - volba nástroje podle zadání úlohy; - návrh programu; - testování programů - způsoby testování programu; - druhy chyb, chybové hlášky; - běh a provoz - verze programu, instalace a aktualizace programu; - hlášení a evidence závad; - náповěda a licence programu; 	
<ul style="list-style-type: none"> - využívá možnosti předávání dat mezi jednotlivými aplikacemi; - chápe specifika práce v síti (včetně rizik); - využívá základní prostředky počítačové sítě; - používá aplikace dodávané s operačním systémem; - za pomoci manuálu a nápovědy dokáže použít nové aplikace; - používá nápovědu příslušného software při využití jeho pokročilých funkcí, vyhledává potřebné informace na internetu; 	<p>2. Operační systém, počítačová síť</p> <ul style="list-style-type: none"> - Počítačové síť – LAN, WAN parametry, komponenty, prostředky, klient. server, pracovní stanice, terminál, uživatelské účty, profily, přístupová práva <p>Data, informace a modelování</p> <ul style="list-style-type: none"> - data a informace, interpretace dat; - informace a množství informace v datech; - chyby v datech; - kódování informací a dat; - záznam, přenos a distribuce 	

<ul style="list-style-type: none">- rozpoznává a využívá analogií ve funkcích a ve způsobu ovládní různých aplikací;- vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů;- uvede příklady dat, která ho obklopují a která mu mohou pomoci lépe se orientovat v jeho oboru;- posuzuje množství informace podle úbytku možností; interpretuje získané výsledky a závěry, vyslovuje předpovědi na základě dat, uvažuje při tom omezení použitých modelů;- porovná různé způsoby kódování z různých hledisek a vysvětlí proces a úskalí digitalizace;- formuluje problém a požadavky na jeho řešení; získává potřebné informace, posuzuje jejich využitelnost a dostatek (úplnost) vzhledem k řešenému problému; používá systémový přístup k řešení problémů; pro řešení problému sestaví model;- převede data z jednoho modelu do jiného; najde nedostatky daného modelu a odstraní je; porovná různé modely s ohledem na užitečnost pro řešení daného problému	<p>dat a informací v digitální podobě;</p> <ul style="list-style-type: none">- datové formáty, kódování různých formátů dat (např. text, obraz, zvuk, video);- model jako zjednodušení reality (např. schéma, graf, diagram, pojmová a myšlenková mapa);	
--	---	--

<ul style="list-style-type: none"> - vkládá do textu objekty jiných aplikací; - používá textový procesor pro tvorbu jednoduchého multimediálního dokumentu (tedy dokumentu, v němž je obsažena textová, zvuková a obrazová složka informace), který uloží ve formátu vhodném pro vystavení na internetu; - získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě internet, - efektivně ovládá jejich vyhledávání, včetně použití filtrování; - orientuje se v získaných informacích, třídí je, analyzuje, vyhodnocuje, provádí výběr; - zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich další využití, 	<p>3. Internet</p> <ul style="list-style-type: none"> - struktura celosvětové sítě Internet - přenosové protokoly, domény, adresace - internetový prohlížeč - WWW – principy - informace, práce s informacemi - informační zdroje - vyhledávání informací na internetu - vystavení vlastních dat na internetu - elektronická pošta 	<p>6 ON</p>
<ul style="list-style-type: none"> - užívá rejstřík, seznam použité literatury, citace; - kontroluje pravopis, přidává výrazy do slovníku, provádí automatické opravy; - exportuje a importuje data mezi základními a běžně používanými formáty; - ovládá základy tvorby maker, umí makra zaznamenat a spustit; 	<p>4. Textový procesor WORD</p> <ul style="list-style-type: none"> - editace napsaného textu - kopírování, přesun, mazání, vyhledávání a nahrazování - formátování textu, písmo, odstavce, styly, odrážky, číslování, generování obsahu - tabulky, export import - spolupráce a propojování s dalšími aplikacemi 	<p>10</p>
<ul style="list-style-type: none"> - umí měnit obsah dat a pracovat s nimi; - zvládá nejjednodušší typy vzorců, v nichž se používají pouze odkazy na buňky a aritmetické operátory; - rozpozná chybová hlášení; - umí měnit v buňkách vzhled písma a čísel, druhy, barvu písma a pozadí buněk; - zvládá náročnější typy grafů a diagramů; - umí specifikovat oblast buněk, nastavení pracovního listu a celého sešitu k tisku; - umí používat absolutní a relativní odkazy pro vzájemnou komunikaci mezi tabulkami; 	<p>5. Tabulkový procesor EXCEL</p> <ul style="list-style-type: none"> - formátování tabulek - vzorce, absolutní a relativní odkazy, vestavěné funkce - vyhledávání, filtrování třídění - tvorba grafů, tisk 	<p>10 M</p>

<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí hlavní typy grafických formátů, na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje; - získává, snímá, upravuje a publikuje fotografie; - uplatňuje základní zásady správné úpravy grafiky; 	<p>6. Počítačová grafika</p> <ul style="list-style-type: none"> - rastrová a vektorová grafika, barevné modely - nástroje 	3
--	--	---

3. ročník

(1 hod. týdně – 30 hod.)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák</p> <ul style="list-style-type: none"> - uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému; - interpretuje správně získané informace a výsledky jejich zpracování následně prezentuje způsobem vhodným s ohledem na jejich další uživatele; - pracuje s běžnými prostředky online i offline komunikace, zejména s elektronickou poštou (ovládá zaslání přílohy i její přijetí a následné otevření), chatem, messengery, elektronickými konferencemi, diskusními skupinami; - využívá další služby Internetu; - využívá další pokročilé funkce poštovního klienta (organizování, plánování...); - vysvětlí, co je informační systém a co je databáze a k čemu slouží; porovnává vybrané informační systémy z hlediska struktury a vzájemné provázanosti; - uvede příklady informačních systémů ve svém oboru; - vyhledává pomocí uživatelského rozhraní a navigace v informačním systému specifické informace podle zadání; - formuluje problém a požadavky na jeho řešení, specifikuje a stanoví požadavky na informační systém; - navrhne procesy zpracování dat a roli/role jednotlivých uživatelů; - navrhne a vytvoří strukturu vzájemného propojení tabulek; - otestuje svoje řešení informačního sys- 	<p>1. Internet</p> <ul style="list-style-type: none"> - struktura, protokoly, zabezpečení - online, offline komunikace - další služby internetu: chat, messenger, internetová telefonie, videokonference, webový prostor, FTP <p style="text-align: center;"><i>Informační systémy</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - informační systémy - informační systém – data, jejich struktura a vazby, definované procesy, role uživatelů; - informační systémy využívané v oboru; <p style="text-align: center;"><i>Ukládání a zpracování dat</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - tabulka, její struktura – data, hlavička a legenda; - řazení a filtrování velkých dat, rozpoznávání vzorů v datech, vizualizace dat; <p style="text-align: center;"><i>Vývoj informačního systému</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - postup tvorby tabulky pro vlastní potřebu a pro potřeby týmu; - návrh tabulky, atributy, identifikátor, číselník; 	4 ON

<p>tému se skupinou vybraných uživatelů, vyhodnotí výsledek testování, případně navrhne vylepšení, naplánuje kroky k plnému nasazení informačního systému do provozu, rozpozná chybový stav, zjistí jeho příčinu a navrhne způsob jeho odstranění;</p>		
<ul style="list-style-type: none"> - nastavuje dělení slov; - exportuje a importuje data mezi základními a běžně používaným formáty; - ovládá základy tvorby maker, umí makra zaznamenat a spustit; - ovládá tvorbu a editaci tabulek; - ovládá propojování s dalšími aplikacemi; - ovládá vkládání odkazů na použité zdroje; - používá textový procesor pro tvorbu jednoduchého multimediálního dokumentu (tedy dokumentu, v němž je obsažena textová, zvuková a obrazová složka informace), kterou uloží ve formátu vhodném pro vystavení na internetu; 	<p>2. Textový procesor WORD</p> <ul style="list-style-type: none"> - editace napsaného textu - kopírování, přesun, mazání, vyhledávání a nahrazování - formátování textu, písmo, odstavce, styly, odrážky, číslování, generování obsahu - tabulky, export, import - spolupráce a propojování s dalšími aplikacemi 	6
<ul style="list-style-type: none"> - objasňuje principy a běžně používá tabulkový kalkulátor; - specifikuje strukturu tabulek; - ovládá adresaci buněk; - používá vestavěné i vlastní vzorce a funkce; - vytváří a edituje grafy; - využívá filtrování a řazení dat. 	<p>3. Tabulkový procesor EXCEL</p> <ul style="list-style-type: none"> - formátování tabulek - vzorce, absolutní a relativní odkazy, vestavěné funkce - vyhledávání, filtrování třídění - tvorba grafů, tisk 	6
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje základní pojmy - počítačové grafiky; - získává, snímá, upravuje a publikuje fotografie; - uplatňuje základní zásady správné úpravy grafiky; - zvládá zpracování návrhů jednoduchých praktických návrhů; - připravuje podklady pro prezentace; <p>Rozšiřující učivo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - práce s 3D tiskárnou - virtuální realita 	<p>4. Počítačová grafika</p> <ul style="list-style-type: none"> - rastrová a vektorová grafika, barevné modely - formy ukládání - nástroje - uspořádání objektů - barevná schémata - praktické příklady (vizitka, leták, obal CD, inzerát, kliparty) 	4

<ul style="list-style-type: none"> - umí spouštět a ukončit aplikaci; - vytvoří novou prezentaci pomocí šablony; - umí přepínat mezi otevřenými aplikacemi, zobrazit nebo skrýt panely nástrojů; - využívat on-line nápovědy; - rozumí významu jednotlivých možností zobrazení aplikace; - přidat nový snímek nebo grafický soubor, vložit text, změnit jeho vlastnosti; - umí změnit animaci, nastavit přechod jednotlivých snímků 	<p>5. PowerPoint</p> <ul style="list-style-type: none"> - tvorba prezentací - vkládání a formátování textu - kopírování, přesouvání a mazání - používání diagramů a grafů - nastavení animace 	<p>10</p>
--	---	-----------

POTRAVINY A VÝŽIVA

Ročník 1. - 3.

Počet hodin

1. ročník 33 hod.
 2. ročník 16,5 hod.
 3. ročník 15 hod.
- celkem 64,5 hod.**

Pojetí předmětu

<p>Cíl předmětu</p>	<p>Žáci se seznámí se zásadami a významem zdravé výživy, pochopí souvislost mezi správnou výživou, zdravým životním stylem a preven. onemocnění. Jsou upozorňováni na nebezpečí alkoholismu a dalších návykových látek v souvislosti s profesí a nutností boje proti nim. Získají ucelený přehled o potravinách rostlinného a živočišného původu. Osvojí si požadavky na jejich jakost a skladování s ohledem na technologické zpracování. Obeznámí se s nápoji. Poznají činnost trávicí soustavy, metabolismu člověka. Žáci uplatňují požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích. Aplikují poznatky v praxi.</p>
----------------------------	---

<p>Charakteristika Učiva</p>	<p>Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP – <i>Výroba pokrmů a okrajově Vzdelání pro zdraví</i>. Potraviny a výživa je odborný, povinný předmět, nutný ke zvládnutí zvolené odbornosti.</p> <p>Učivo předmětu je rozděleno do tří ročníků a na několik tematických celků.</p> <p>V prvním ročníku žáci získají obecné poznatky o skladování a složení potravin. Při charakteristice potravin je kladen důraz na jednotlivé druhy rostlinné stravy (ovoce, zelenina,..). Samostatně je zahrnuto koření, čaj, káva.</p> <p>Z živočišných potravin učivo obsahuje mléko, vejce a dále jsou zařazeny tuky.</p> <p>Druhý ročník je zaměřen na základní rozdělení masa, jejich charakteristiky a popis, aby žák byl schopen rozpoznat jednotlivé druhy a části masa, správně je charakterizovat a zařadit. Dokáže určit význam jednotlivých druhů mas pro racionální výživu. Žáci porozumí dělení nápojů, jejich významu pro organismus a boji proti alkoholismu.</p> <p>Ve třetím ročníku získají poznatky o funkci trávicí soustavy a metabolismu člověka, alternativních způsobech stravování, druzích diet. Žáci uplatňují zásady sestavování jídelního lístku podle pravidel racionální výživy.</p> <p>Obsah učiva je mezipředmětově provázán s předměty Technologie, Stolničení, Ekologie, Odborný výcvik.</p>
<p>Metody a formy Výuky</p>	<p>Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, práce s odbornými texty, samostatné i skupinové práce žáků. Důraz je kladen na názornost a srozumitelnost s použitím různých vzorků, s využitím didaktických pomůcek – video (naučné a instruktážní filmy), ukázky jednotlivých surovin.</p> <p>Při výuce se používají odborné knihy a texty z různých médií (časopisů <i>Apetit...</i> internet apod.).</p> <p>Důraz se klade na samostatnou práci při vyhledávání nových informací, které se týkají zadaných témat. Důležitou součástí výuky jsou i odborné exkurze (pekárna, pivovar) a výstavy (Horeca, Gastrovýstavy Praha)</p> <p><u><i>Digitální kompetence</i></u></p> <p>Žáci v učebních oborech jsou vedeni k praktickému využívání digitálních technologií v odborných činnostech. Učíme je, jak používat digitální nástroje a aplikace potřebné pro jejich budoucí povolání. Důraz je kladen na rozvoj praktických dovedností, které jsou nezbytné pro vykonávání odborných úkolů s pomocí digitálních technologií.</p> <ul style="list-style-type: none">– učíme žáky používat základní digitální nástroje a software, které jsou specifické pro jejich odborné zaměření;

	<ul style="list-style-type: none">– vedeme žáky k používání digitálních nástrojů při vytváření jednoduché odborné dokumentace a komunikaci v jejich profesi;
Hodnocení žáků	<p>Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace. Důležitou částí klasifikace je také aktivita žáka při vyučování, (např. jeho aktivita při vyhledávání informací z různých odborných textů). Znalosti jsou ověřovány průběžně, pomocí písemných testů, ústního zkoušení, vypracováním domácích úkolů, referátů a vypracováním samostatné práce na zadané téma ve 2. ročníku.</p> <p>Žáci jsou hodnoceni kombinací slovního a numerického hodnocení. Kritéria hodnocení vychází z Pravidel pro hodnocení vzdělávání žáků, která jsou součástí Školního řádu.</p>
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových a odborných kompetencí a průřezových témat	<p><u>Klíčové kompetence</u></p> <ul style="list-style-type: none">– učíme žáky používat základní digitální nástroje a software, které jsou specifické pro jejich odborné zaměření;– podporujeme žáky při využívání digitálních technologií pro efektivní plnění odborných úkolů a praktických cvičení;– vedeme žáky k používání digitálních nástrojů při vytváření jednoduché odborné dokumentace a komunikaci v jejich profesi;– podporujeme žáky v začlenění digitálních technologií do každodenních odborných činností, které odpovídají jejich budoucímu povolání. <p><u>Kompetence k učení</u></p> <p>Uplatňuje různé způsoby práce s textem (zpracuje text – podtrhávání důležitého, tvoří výpisky, vyhledá informace, které doplní do předepsaného textu), využívá ke svému učení různé informační zdroje, sleduje a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení (přijímá hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí).</p> <p><u>Kompetence k řešení problémů</u></p> <p>Porozumí zadanému úkolu, volí prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, při řešení úkolu spolupracuje v týmu.</p> <p><u>Komunikativní kompetence</u></p> <p>Věcně správně a srozumitelně a s použitím odborné terminologie zpracovávají odborný text, prezentují jej, diskutují a obhajují jej.</p> <p><u>Personální a sociální kompetence</u></p> <p>Přiměřeně reagují na své hodnocení, přijímají odpovědnost za věřené úkoly, pracují v týmu.</p> <p><u>Občanské kompetence a kulturní povědomí</u></p> <p>Chápe význam životního prostředí pro člověka a uvědomují si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování</p> <p><u>Digitální kompetence</u></p> <p>Žáci v učebních oborech jsou vedeni k praktickému využívání digitálních technologií v odborných činnostech. Učíme je, jak používat</p>

	<p>digitální nástroje a aplikace potřebné pro jejich budoucí povolání. Důraz je kladen na rozvoj praktických dovedností, které jsou nezbytné pro vykonávání odborných úkolů s pomocí digitálních technologií.</p> <ul style="list-style-type: none">– učíme žáky používat základní digitální nástroje a software, které jsou specifické pro jejich odborné zaměření;– vedeme žáky k používání digitálních nástrojů při vytváření jednoduché odborné dokumentace a komunikaci v jejich profesi;
	<p>Odborné kompetence <u>Vyrábět pokrmy a zajišťovat jejich odbyt</u></p>
	<p>Žáci vyberou pro daný pokrm vhodné suroviny k výrobě i zdobení; vyberou vhodné přílohy k pokrmům.</p> <p><u>Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb</u></p> <p>Žák chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku.</p> <p><u>Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje</u></p> <p>Žáci nakládají s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.</p> <p>Průřezová témata <u>Občan v demokratické společnosti</u></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni odolávat myšlenkové manipulaci (vliv reklamy) a orientovat se v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a využívat masová média pro své potřeby, aby měli kladný přístup k sobě samotným, aby dokázali být přijímáni a přijímat kolektiv.</p> <p><u>Člověk a životní prostředí</u></p> <p>Žáci jsou vedeni k pochopení souvislostí mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, k osvojení základů zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví. projekt k ZUZ).</p> <p><u>Člověk a digitální svět</u></p> <p>Žák je veden k získávání informací z různých zdrojů a k jejich zpracování pomocí ICT techniky. (referáty, žákovský projekt k ZUZ)</p> <p><u>Člověk a svět práce</u></p> <p>Žák je veden vyhledávat aktivně nové informace ze svého oboru, aplikovat poznatky, pěstovat kladný vztah k oboru, má přehled o uplatnění v příbuzných oborech v daném regionu a má přehled o dalších možnostech dalšího vzdělávání a rozšiřování kvalifikace</p>

1. ročník
 (1hod. týdně –33 hod.)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - objasní pojem výživa, její význam, objasní podstatu racionální výživy a vysvětlí uplatnění v praxi 	<p>1. Výživa</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam, zásady 	<p>1 Te</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí pojem poživatiny, potraviny, pochutiny - rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - vysvětlí pojem jakost, uvede metody zjišťování jakosti, údaje na etiketě - uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů - vysvětlí označení potravin a nápojů, alergeny v potravinách - charakterizuje alimentární nákazy 	<p>2. Potraviny</p> <ul style="list-style-type: none"> - jakost - metody zjišťování jakosti - skladování, (etiketa) ošetřování - alimentární nákazy 	<p>3 Te OdbV</p>
<ul style="list-style-type: none"> - popíše složení, rozdělení, - význam ve výživě (nadbytek, nedostatek) bílkovin, lipidů, sacharidů - uvede rozdělení a význam vitamínů - má představu o významu minerálních látek ve výživě člověka - je schopen uvést význam vody ve výživě člověka, její zdroje a způsoby vylučování - objasní význam vlákniny ve výživě 	<p>3. Složení potravin</p> <ul style="list-style-type: none"> - bílkoviny, lipidy, sacharidy - vitamíny, minerály, voda, vláknina 	<p>6 Te</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí pojem energetická a biologická hodnota, uvede jednotky 	<p>4. Energetická a biologická hodnota</p>	<p>1</p>

<ul style="list-style-type: none"> - uvede složení, rozdělení a význam ovoce ve výživě - popíše různé způsoby konzervace - objasní použití v kuchyni - uvede složení, rozdělení a význam zeleniny ve výživě - vyjmenuje způsoby konzervace zeleniny - objasní použití zeleniny v kuchyni - uvede složení, druhy a význam brambor ve výživě - popíše podmínky ve skladu brambor - uvede složení, význam a použití obilovin - uvede příklady mlýnských a pekárenských výrobků a jejich použití ve stravování - uvede příklady různých druhů těstovin a použití těstovin v kuchyni - uvede složení, druhy, význam ve výživě a použití luštěnin v kuchyni. - uvede složení, druhy, použití - hub v kuchyni a význam ve výživě 	<p>5. Potraviny rostlinného původu</p> <ul style="list-style-type: none"> - ovoce, složení, druhy, význam ve výživě, skladování a použití v kuchyni - zelenina, složení, druhy, význam ve výživě, skladování a použití v kuchyni - brambory - obiloviny, mlýnské výrobky, pekárenské výrobky, těstoviny - luštěniny - houby 	<p>9</p> <p>Te OdbV</p>
<ul style="list-style-type: none"> - uvede rozdělení pochutin, jejich význam ve výživě - charakterizuje koření, umí jej použít v kuchyni - uvede zpracování čaje, kávy, jejich druhy, význam ve výživě - má představu o ostatních pochutinách 	<p>6. Pochutiny</p> <ul style="list-style-type: none"> - koření, čaj, káva, ostatní pochutiny 	<p>3</p> <p>Te OdbV</p>
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje základní způsoby kypření, uvede význam kypření 	<p>7. Kypřící prostředky</p>	<p>1</p> <p>Te</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje vlastnosti, druhy a význam jednotlivých sladidel 	<p>8. Sladidla</p> <ul style="list-style-type: none"> - cukr řepný, med, umělá sladidla. 	<p>2</p> <p>Te</p>
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje mléko, uvede jeho druhy - objasní pojmy mlezivo, laktace - popíše způsoby zpracování a ošetření mléka - uvede význam mléka ve výživě - objasní princip výroby jednotlivých mléčných výrobků - uvede stavbu a složení vajec, metody zjišťování jakosti, rozdělení a význam vajec ve výživě - popíše vady vajec - objasní uchovávání a způsoby konzervace vajec - popíše nejrozšířenější nákazu z vajec 	<p>9. Potraviny živočišného původu</p> <ul style="list-style-type: none"> - mléko, složení, zpracování a ošetřování, druhy a význam ve výživě - mléčné výrobky - vejce, stavba složení, jakost, vady, nákazy, uchování a konzervace vajec 	<p>5</p> <p>Te OdbV</p>

<ul style="list-style-type: none"> - uvede složení a rozdělení tuků - dovede objasnit vztah mezi konzistencí tuků a jejich složením - objasní původ jednotlivých živočišných tuků - charakterizuje margaríny, ztužené tuky, uvede jejich příklady 	10. Tuky <ul style="list-style-type: none"> - rostlinné tuky - živočišné tuky - margaríny - pokrmové tuky 	<p style="text-align: center;">2</p> <p style="text-align: center;">Te OdbV</p>
---	--	---

2. ročník
(0,5hod. týdně –16,5hod.)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí pojem maso - vyjmenuje látky, ze kterých je maso složeno - uvede rozdělení masa a význam masa ve výživě - vysvětlí pojem zrání masa 	1. Maso <ul style="list-style-type: none"> - složení, rozdělení a význam ve výživě - zrání masa 	<p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">Te OdbV</p>
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje maso hovězí a telecí - popíše části hovězího a telecího masa podle obrázku - rozliší hovězí maso přední a zadní - rozliší telecí maso kvalitní a méně kvalitní 	2. Hovězí maso, telecí maso <ul style="list-style-type: none"> - složení, charakteristika, rozdělení 	<p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">Te OdbV</p>
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje maso - popíše části vepřového masa podle obrázku - rozliší maso kvalitní a méně kvalitní 	3. Vepřové maso <ul style="list-style-type: none"> - složení, charakteristika, rozdělení 	<p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">Te OdbV</p>
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje jednotlivé druhy mas - popíše části skopového masa podle obrázku - rozliší kvalitní a méně kvalitní části skopového masa 	4. Skopové, králíčí, kozí a koňské maso	<p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">Te</p>
<ul style="list-style-type: none"> - roztřídí jednotlivé druhy - uvede vlastnosti masa, jeho složení a význam ve výživě 	5. Drůbež, zvěřina <ul style="list-style-type: none"> - dělení drůbeže a zvěřiny - charakteristika masa, význam ve výživě 	<p style="text-align: center;">2</p> <p style="text-align: center;">Te OdbV</p>
<ul style="list-style-type: none"> - uvede vlastnosti a složení rybího masa a jeho význam ve výživě - vyjmenuje a popíše druhy korýšů, měkkýšů a lasturovců - objasní zákonitosti při jejich přípravě 	6. Ryby, korýši, měkkýši, lasturovci <ul style="list-style-type: none"> - dělení, charakteristika masa - význam ve výživě 	<p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">Te OdbV</p>
<ul style="list-style-type: none"> - uvede jakostní znaky masa a jejich zjišťování - vyjmenuje vady masa, činitele, které je způsobují 	7. Jakost masa a její posuzování. Vady masa.	<p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">Te OdbV</p>
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje způsoby konzervace masa a podmínky při skladování 	8. Konzervace masa. Skladování	<p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">Te OdbV</p>

- vyjmenuje používané vnitřnosti ve stravování, uvede jejich použití a význam ve výživě - uvede použití ostatních využitelných částí jatečných zvířat	9. Vnitřnosti. Ostatní využitelné části.	1 Te OdbV
- rozdělí výrobky do skupin - uvede jejich vady	10. Masné výrobky	1 Te OdbV
- rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, včetně jejich využití a podávání z různých hledisek - uvede význam vody pro organismus, druhy vody - objasní pojem dehydratace - charakterizuje minerální vody a uvede jejich význam ve výživě - rozdělí limonády a ovocné nápoje - uvede význam mléka ve výživě a jeho využití při přípravě nápojů	11. Nápoje-rozdělení, význam Nealkoholické nápoje - voda, sodová voda, minerální vody, limonády, ovocné nápoje, mléko	1,5 Te St
- charakterizuje alkoholický nápoj - vyjmenuje základní suroviny pro výrobu piva, vína - popíše fáze výroby piva, vína - vyjmenuje suroviny na výrobu lihu, fáze výroby - rozdělí míšené nápoje, uvede příklady a jejich složení - objasní účinky alkoholu na člověka	12. Alkoholické nápoje - pivo, víno - lihoviny, míšené nápoje - vliv alkoholu na lidské zdraví, boj proti alkoholismu	4 Te OdbV
- uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů nápojů	13. Skladování a ošetřování nápojů	

3. ročník

(0,5hod. týdně –15hod.)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: - popíše části trávicí soustavy a vysvětlí jejich funkci - vyjmenuje trávicí šťávy a objasní jejich původ - uvede skupiny enzymů a jejich význam - vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin	1. Trávicí ústrojí a jeho části. Vstřebávání živin.	5 Te OdbV

<ul style="list-style-type: none"> - uvede některé alternativní způsoby stravování, vyjmenuje některé nesprávné stravovací návyky a - uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu - rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě - uvede výhody a nevýhody syrové a tepelně upravené stravy 	2. Způsoby stravování, nesprávné stravovací návyky a civilizační choroby - druhy stravy; smíšená, vegetariánská, makrobiotická, syrová a tepelně upravená	3 Te OdbV
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle nových trendů ve výživě - vysvětlí úlohu dietního stravování, charakterizuje hlavní typy léčebných diet 	3. Diferenciace ve výživě, léčebná výživa, diety.	5 Te
<ul style="list-style-type: none"> - uvede zásady pro sestavení jídelníčku - hodnotí daný jídelníček 	4. Sestavování jídelníčku dle zásad správné výživy	1 Te
<ul style="list-style-type: none"> - uvede základní pravidla hygieny - orientuje se v hygieně zpracování potravin - vysvětlí pojmy dezinfekce, deratizace, desinsekce 	5. Hygiena výživy, ekologická výroba	1 OdbV

TECHNOLOGIE

Ročník 1. - 3.

Počet hodin

1. ročník 49,5 hod.

2. ročník 49,5 hod.

3. ročník 30 hod.

Celkem 129 hod.

Pojetí předmětu

Cíl předmětu	Cílem předmětu je poskytnout žákům základní poznatky a dovednosti v přípravě pokrmů od předběžné přípravy až k finálnímu výrobku. Zohledňuje zásady racionální výživy v návaznosti na klasické a moderní technologické postupy přípravy zpracování pokrmů. Žáci budou vedeni k upevnění zásad přípravy pokrmů a expedice. Budou využívat znalosti z estetiky při expedici pokrmů, hospodárně zacházet s potravinami. Získají povědomí o ekologickém chování. Naučí se pracovat s odbornou literaturou a recepturami pokrmů. Získané poznatky dokážou využít při přípravě pokrmů v praxi za dodržení hygienických a bezpečnostních předpisů.
---------------------	---

Charakteristika učiva	<p>Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP –Výroba pokrmů. Předmět je provázán s dalšími odbornými předměty Odborný výcvik, Potraviny a výživa, Stolničení, Zařízení provozoven. Technologie je odborný povinný předmět, nutný ke zvládnutí zvolené odbornosti.</p> <p>Učivo je rozděleno do tří ročníků. V <i>prvním ročníku</i> je zařazeno učivo o bezpečnostních a hygienických předpisech (HACCP), které souvisí se zpracováním surovin a jejich uvádění do praxe. Žáci se obeznámí s výrobním střediskem a s administrativními pracemi s ním souvisejících, s předběžnou přípravou potravin, základními tepelnými úpravami, s technologickými postupy přípravy polévek, omáček, příloh a bezmasých pokrmů. V <i>druhém ročníku</i> je zařazeno učivo o přípravě pokrmů z jatečních mas, ryb, drůbeže, zvěřiny a mas mletých. <i>Třetí ročník</i> je zaměřen na přípravu pokrmů na objednávku, studené kuchyně, teplých předkrmů, moučníků, teplých nápojů, dietních pokrmů. Žáci se obeznámí s progresivní přípravou pokrmů, s přípravou pokrmů ve speciálních a improvizovaných podmínkách.</p>
Metody a formy Výuky	<p>Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, práce s odbornými texty, samostatné i skupinové práce žáků. Důraz je kladen na názornost a srozumitelnost s použitím různých vzorků, s využitím didaktických pomůcek – video (naučné a instruktážní filmy), ukázky jednotlivých surovin.</p> <p>Při výuce se používají odborné knihy a texty z různých médií (časopis <i>Apetit</i>, internet apod.)</p> <p>Důraz se klade na samostatnou práci při vyhledávání nových informací, které se týkají zadaných témat. Důležitou součástí výuky jsou i odborné exkurze a výstavy (<i>Horeca</i>, <i>Gastrovýstavy</i>...).</p> <p>Žáci v učebních oborech jsou vedeni k praktickému využívání digitálních technologií v odborných činnostech. Učíme je, jak používat digitální nástroje a aplikace potřebné pro jejich budoucí povolání. Důraz je kladen na rozvoj praktických dovedností, které jsou nezbytné pro vykonávání odborných úkolů s pomocí digitálních technologií.</p>
Hodnocení žáků	<p>Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace. Hodnocení vychází z Pravidel pro hodnocení vzdělávání žáků, která jsou součástí Školního řádu školy. Důležitou částí klasifikace je také aktivita žáka při vyučování, (např. jeho aktivita při vyhledávání informací z různých odborných textů). Znalosti jsou ověřovány průběžně pomocí písemných testů, ústního zkoušení, vypracování domácích úkolů, vypracování práce na zadané téma (3. ročník).</p>

<p>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových a odborných kompetencí a průřezových témat</p>	<p>Klíčové kompetence</p> <p><u>Kompetence k učení</u> Uplatňuje různé způsoby práce s textem (zpracuje text – podtrhávání důležitého, tvoří výpisky, vyhledá informace, které doplní do předepsaného textu), využívá ke svému učení různé informační zdroje, sleduje a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení (přijímá hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí).</p> <p><u>Kompetence k řešení problémů</u> Porozumí zadanému úkolu, volí prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, při řešení úkolu spolupracuje v týmu.</p> <p><u>Komunikativní kompetence</u> Věcně správně a srozumitelně a s použitím odborné terminologie zpracovává odborný text, prezentuje jej, diskutuje a obhájí jej.</p> <p><u>Digitální kompetence</u> Žáci v učebních oborech jsou vedeni k praktickému využívání digitálních technologií v odborných činnostech. Učíme je, jak používat digitální nástroje a aplikace potřebné pro jejich budoucí povolání. Důraz je kladen na rozvoj praktických dovedností, které jsou nezbytné pro vykonávání odborných úkolů s pomocí digitálních technologií.</p> <p><u>Personální a sociální kompetence</u> Přiměřeně reaguje na své hodnocení, přijímá odpovědnost za svěřené úkoly, pracuje v týmu.</p> <p><u>Občanské kompetence a kulturní povědomí</u> Chápe význam životního prostředí pro člověka a uvědomuje si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních lidí.</p> <p>Odborné kompetence</p> <ul style="list-style-type: none">- Vyrábět pokrmy, zajišťovat jejich odbyt, vybrat pro daný pokrm vhodné suroviny k výrobě i zdobení, vybrat vhodné přílohy k pokrmům.- Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb, chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku.- Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje- Nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí. <p>Kompetence k pracovnímu uplatnění Žáci by měli mít základní vědomosti a dovednosti pro rozvíjení vlastních pracovních aktivit.</p> <p>Průřezová témata</p> <p><u>Občan v demokratické společnosti</u> Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni odolávat myšlenkové</p>
---	---

	<p>manipulaci (vliv reklamy) a orientovat se v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a využívat masová média pro své potřeby, aby měli kladný přístup k sobě samotným, aby dokázali být přijímáni a přijímat kolektiv.</p> <p><u>Člověk a životní prostředí</u></p> <p>Žáci jsou vedeni k pochopení souvislostí mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, k osvojení základů zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví.</p> <p><u>Digitální kompetence</u></p> <ul style="list-style-type: none">• vedeme žáky k aplikaci digitálních nástrojů při praktických cvičeních, simulacích a projektech, které odpovídají jejich budoucí profesní dráze;• podporujeme žáky v integraci digitálních technologií do odborné komunikace, prezentací a tvorby dokumentace. <p>Získává a pracuje s informacemi z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet, uvědomuje si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupuje k získaným informacím.</p> <p>Žák je veden k získávání informací z různých zdrojů a k jejich zpracování pomocí ICT techniky (referáty, žákovský projekt k ZUZ).</p> <p><u>Člověk a svět práce</u></p> <p>Žák je veden vyhledávat aktivně nové informace ze svého oboru, aplikovat poznatky, pěstovat kladný vztah k oboru.</p>
--	---

1. ročník
 (1,5 hod. týdně-49,5 hod.)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí požadavky na hygienu v gastronomii, uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace - dodržuje ustanovení týkající se BOZP při práci a požární prevenci - uvede příklady bezpečnostních rizik, eventuálně nejčastější příčiny úrazů a jejich příčiny - uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu 	<p>1. BOZP, hygiena</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hygienické předpisy v gastronomii - Hygiena osobní - Hygiena na pracovišti-sanitace - Kritické body HACCP - pracovně právní problematika BOZP - Bezpečnost výrobních zařízení - požární ochrana 	<p>8</p> <p>OdbV PaV</p>
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce - popíše organizaci ve výrobním středisku - eviduje druhy zásob 	<p>2. Výrobní středisko</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rozdělení na jednotlivé úseky - Druhy skladů - Základní vybavení 	<p>1</p> <p>Ek</p>
<ul style="list-style-type: none"> - pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou, vypočítá množství surovin pro přípravu pokrmů, vypočítá kalkulaci 	<p>3. Základy administrativy</p> <ul style="list-style-type: none"> - Seznámení s recepturami používaných ve veřejném stravování - Normování, žádanky na materiál, výdejky 	<p>4</p> <p>M</p>
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin - popíše fáze předběžné přípravy drůbeže,..... 	<p>4. Předběžná úprava potravin</p> <ul style="list-style-type: none"> - Odstraňování nejedlých částí za sucha, za mokra - Příprava na další zpracování (krájení, mletí, špikování...) - Předběžná úprava drůbeže, zvěřiny, ryb 	<p>8</p> <p>OdbV PaV</p>
<p>vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje tepelné úpravy, vysvětlí mezi nimi rozdíl, umí je využít. 	<p>5. Tepelné úpravy pokrmů</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaření, dušení, pečení, smažení, - zadělávání 	<p>5,5</p> <p>OdbV</p>
<p>vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů</p>	<p>6 Kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů</p>	<p>2</p>

- uvede jednotlivé druhy polévek a vývarů, vložek a zavářek, popíše a vysvětlí jejich přípravu	7. Vývary a polévky, jejich úprava - Dělení polévek, jejich význam - Druhy vývarů, jejich příprava, čištění, zesilování - Hnědé a bílé polévky, vložky a zavářky, jejich úprava	6 OdbV
- objasní technologické postupy tradičních omáček	8. Omáčky, jejich úprava - Význam a dělení omáček - Omáčky k vařenému hovězímu masu - Omáčky studené - Omáčky hnědé, bílé	4 OdbV
- má povědomí o konvenicích, umí je použít v praxi	9. Konvenicence, význam a druhy	1 OdbV
- vysvětlí technologické postupy příloh a příkrmů	10. Přílohy a příkrmy, jejich úprava - Přílohy a příkrmy k hlavním pokrmům - Úprava příloh - Příprava salátů	7 OdbV
- popíše technologické postupy bezmasých jídel	11. Bezmasá jídla - Druhy a význam bezmasých pokrmů - Úprava slaných pokrmů z brambor, zeleniny, luštěnin, obilovin, vajec, sýrů, hub - Úprava jednoduchých sladkých pokrmů	3 OdbV

2. ročník

(1,5hod. týdně –49,5hod.)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: - rozdělí hov. maso z kuchařského hlediska, popíše jednotlivé části, popíše technologické postupy tradičních pokrmů	1. Příprava pokrmů z hovězího masa - Rozdělení masa z kuchařského hlediska - Použití jednotlivých částí - Vaření, dušení, pečení po anglicku - Hovězí vnitřnosti	11 OdbV
- rozdělí tel. maso z kuchařského hlediska, popíše jednotlivé části, vysvětlí technologické postupy tradičních pokrmů	2. Příprava pokrmů z telecího masa - Rozdělení tel. masa z kuchařského hlediska, použití jednotlivých částí - Vaření, zadělávání, dušení, pečení, smažení - Telecí vnitřnosti	3 OdbV
- rozdělí vep. maso z kuchařského hlediska, popíše jednotlivé části, vysvětlí technologické postupy tradičních pokrmů	3. Příprava pokrmů z vepřového masa - Rozdělení vepř. masa z kuchař. hlediska - Použití jednotlivých částí vaření - Vepřové hody - Dušení, pečení, smažení - Použití uzeného masa a slaniny - Vepřové vnitřnosti	10 OdbV

- rozdělí skopové maso z kuchařského hlediska, popíše jednotlivé části, popíše technologické postupy tradičních pokrmů i z ostatních mas	4. Příprava pokrmů ze skopového, jehněčího, kůzlečího a masa králíků - Vlastnosti mas a jejich tepelné úpravy (zadělávání, vaření, dušení, pečení, smažení) - Pokrmy z králíka včetně vnitřností	3 OdbV
- vysvětlí technologické úpravy tradičních pokrmů z ryb, dokáže popsat kuchyňské využití ostatních živočichů	5. Příprava pokrmů z ryb, koryšů, měkkýšů a lasturovců - Druhy ryb, vlastnosti masa - Vaření, dušení, pečení, smažení ryb - Rybí vnitřnosti - Zpracování ostatních živočichů	6 OdbV
- popíše tradiční technologické postupy pokrmů	6. Příprava pokrmů z drůbeže - Dělení drůbeže, zástupci - Vaření, zadělávání, dušení, pečení, smažení - Nadívání drůbeže - Drůbeží vnitřnosti	7 OdbV
- popíše tradiční technologické postupy přípravy pokrmů a vysvětlí vhodnost jednotlivých úprav	7. Příprava pokrmů ze zvěřiny - Rozdělení zvěřiny, zástupci - Vlastnosti masa - Příprava jednotlivých druhů zvěřiny - Vnitřnosti	6 OdbV
- vysvětlí požadavky na úpravu pokrmů v souladu s hygienickými předpisy, uvede technologii přípravy pokrmů z mletých mas	8. Příprava pokrmů z mletých mas - Zásady při mletí - Hygienické normy při přípravě pokrmů - Pokrmy z mletých mas (jedno druhové, směsi)	3,5 OdbV

3. ročník

(1 hod. týdně – 30hod)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: - využívá znalosti o mase, rozlišuje způsoby předběžné přípravy, - charakterizuje vhodné tepelné úpravy, popíše technologii - přípravy pokrmů	1. Příprava pokrmů na objednávku - Předběžná příprava, krájení, marinování... - Vhodné tepelné úpravy - Příprava šťáv, másel - Příprava pokrmů na objednávku z mas - Dokončovací práce	8 OdbV
- uvede technologii přípravy výrobků studené kuchyně, uplatňuje smysl pro estetické cítění, barevnost, detail	2. Příprava pokrmů studené kuchyně - Význam a uplatnění výrobků - Charakteristika výrobků studené kuchyně - Majonéza, saláty, rosoly, pěny - Obložené chlebíčky - Výrobky ze sýrů, vajec, zeleniny, ryb - Galantiny, paštiky, huspeniny - Studené mísy	7 OdbV

- uvede technologii přípravy teplých pokrmů	3. Příprava teplých předkrmů - Ragú, salpikony, salmis - Předkrm z masa, vnitřností, vajec, sýrů, zeleniny	1 OdbV
- charakterizuje zahraniční kuchyně, používané suroviny a způsob zpracování a podávání pokrmů	4. Pokrmy zahraničních kuchyní v souvislosti s gastronomickými pravidly - Charakteristika vybraných kuchyní Německa, Francie, Itálie, Anglie, Ruska, Číny - Suroviny, vybrané pokrmy kuchyní Indie, Japonska, Švédska, Afriky	5 OdbV
- charakterizuje moučníky, jejich způsoby přípravy a úpravu před expedicí	5. Příprava moučníků a nápojů - Základní druhy těst, charakteristika, výrobky - Pudingy, saláty, ovoce, zmrzliny - Studené a teplé nápoje	5 OdbV
- charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých druhů diet	5. Dietní stravování - Vhodné a nevhodné suroviny - Dietní pokrmy	2 OdbV
- získává poznatky o nových polotovarech a výrobcích, charakterizuje a vysvětlí technologii přípravy vhodných pokrmů	6. Progresivní příprava pokrmů, příprava pokrmů ve specializovaných a improvizovaných podmínkách	1 OdbV
- orientuje se ve světě práce, má představy o profesní dráze	7. Hlavní oblasti světa práce, profesní dráha	1 OdbV

ZAŘÍZENÍ PROVOZOVEN

Ročník 1.

Počet hodin

1. ročník 33 hod.

Pojetí předmětu

Cíl předmětu	Cílem výuky je informovat žáky o provozovnách společného stravování, jejich uspořádání a vybavení. Žáci mají možnost nejdříve teoreticky poznat to, s čím se budou setkávat na pracovištích. Seznámí se s formami společného stravování, členěním středisek, druhy a vlastnostmi nádobí, náčiní a strojů. Naučí se volit ty nevhodnější pracovní pomůcky a správně s nimi zacházet. Velký důraz je kladen na bezpečnost a hygienu. Předpokládají se základní znalosti z matematiky, fyziky a chemie. Vnímavé žáky předmět Zařízení provozoven dobře připraví nejen na odborný výcvik, ale i pro jejich budoucí profesní život v gastronomických službách.
Charakteristika učiva	Učivo předmětu <i>Zařízení provozoven</i> vychází z obsahového okruhu <i>Výroba pokrmů</i> a částečně se dotýká obsahového okruhu <i>Odbyt a obsluha</i> . Žáci se seznámí se základními druhy strojů, se zařízením a technologiemi používanými v gastronomickém provozu, s jejich funkcemi, bezpečnou obsluhou, běžnou údržbou, organizací práce a fungováním skladů ve veřejném stravování.

Metody a formy výuky	Výuka je vedena formou výkladu, diskuse, samostatné práce, skupinové práce. Při výuce se používají odborné knihy a texty z různých médií (časopisy, internet apod.), propagační materiály firm, prezentace atd. Důraz se klade na samostatnou práci při vyhledávání informací, které se týkají zadaných témat.
Hodnocení žáků	Hodnocení vyplývá z dílčího hodnocení při skupinové práci, hodnocení individuálních výsledků samostatných prací, aktivity žáka a jeho zájmu o výuku. Kritéria hodnocení vychází z Pravidel pro hodnocení vzdělávání žáků, která jsou součástí Školního řádu školy.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových a odborných kompetencí a průřezových témat	Klíčové kompetence <u>Kompetence k učení</u> Uplatňuje různé způsoby práce s textem, tvoří výpisky, vyhledá informace, využívá ke svému učení různé informační zdroje, sleduje a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení (přijímá hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí). <u>Kompetence k řešení problémů</u> Porozumí zadanému úkolu, volí prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, při řešení úkolu spolupracuje v týmu. <u>Komunikativní kompetence</u> Věcně správně a srozumitelně a s použitím odborné terminologie

	<p>zpracovávají odborný text, prezentují jej, diskutují a obhajují jej.</p> <p><u>Personální a sociální kompetence</u></p> <p>Přiměřeně reagují na své hodnocení, přijímají odpovědnost za svěřené úkoly, pracují v týmu.</p> <p><u>Občanské kompetence a kulturní povědomí</u></p> <p>Chápu význam bezpečnosti práce pro člověka a uvědomují si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních lidí.</p> <p><u>Digitální kompetence</u></p> <p>Žáci v učebních oborech jsou vedeni k praktickému využívání digitálních technologií v odborných činnostech. Učíme je, jak používat digitální nástroje a aplikace potřebné pro jejich budoucí povolání. Důraz je kladen na rozvoj praktických dovedností, které jsou nezbytné pro vykonávání odborných úkolů s pomocí digitálních technologií.</p> <ul style="list-style-type: none">– učíme žáky používat základní digitální nástroje a software, které jsou specifické pro jejich odborné zaměření;– podporujeme žáky při využívání digitálních technologií pro efektivní plnění odborných úkolů a praktických cvičení;– podporujeme žáky v začlenění digitálních technologií do každodenních odborných činností, které odpovídají jejich budoucímu povolání. <p>Žáci získávají a pracují s informacemi z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet, uvědomují si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupují k získaným informacím; jsou mediálně gramotní.</p> <p>Odborné kompetence</p> <p>Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb Žák chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje Žáci nakládají s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí. Chápu nutnost vysoké organizace práce na pracovištích.</p> <p>Průřezová témata</p> <p><u>Občan v demokratické společnosti</u></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni odolávat myšlenkové manipulaci (vliv reklamy) a orientovat se v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a využívat masová média pro své potřeby, aby měli kladný přístup k sobě samotným, aby dokázali být přijímáni a přijímat kolektiv. Získává a pracuje s informacemi z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet, uvědomuje si nutnost posu-</p>
--	---

	<p>zovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupuje k získaným informacím.</p> <p>Žák je veden k získávání informací z různých zdrojů a k jejich zpracování pomocí ICT techniky.</p> <p><u>Člověk a digitální svět</u></p> <p>Žák je veden k získávání informací z různých zdrojů a k jejich zpracování pomocí ICT techniky (referáty, žákovský projekt k ZUZ)</p>
--	---

1. ročník

(1 hod. týdně – 33 hod.)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dodržuje ustanovení týkající se BOZP při práci a požární prevenci - Při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Charakteristika provozoven 2. BOZP při práci a obsluze strojů společného stravování a zásady technického řešení 3. Základní požadavky na vybavení gastronomického provozu 	<p>5</p> <p>Ek</p>
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje členění veřejného stravování - rozlišuje členění výrobních středisek, technické řešení a zabezpečení středisek přívodem energií, řešením likvidace odpadů; - vysvětlí řešení interiérů z hlediska hygienických a bezpečnostních předpisů a požadavků - popíše organizaci práce ve výrobním středisku - využívá a kontroluje zařízení skladů potravin - vysvětlí zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti - rozpozná možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a jsou schopni zajistit odstranění závad a možných rizik; - popíše systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, umí uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce) - uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti, - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu, onemocnění nebo úrazu a dokáže první pomoc sám poskytnout; - vysvětlí povinnosti pracovníka i za- 	<p>Rozdělení závodů veřejného stravování podle funkcí</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Výrobní, odbytové a ubytovací středisko <ul style="list-style-type: none"> • rozdělení na jednotlivé úseky • instalační zařízení • zásobování pitnou vodou • kanalizace • plynové vedení • elektroinstalace • větrání a klimatizace 6. Úprava interiéru <ul style="list-style-type: none"> • řešení podlah, stěn a stropů • osvětlení 7. Hygienické a sanitární zařízení, hygienické předpisy 8. Bezpečnostní předpisy, bezpečnost při práci, zacházení se spotřebiči 9. Bezpečnost výrobních zařízení 	<p>OdbV</p> <p>Te</p>

<p>městnavatele v případě pracovního úra- zu vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi</p>		
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje základní vybavení výrobní a odbytového střediska - využívá znalostí o potravinách pro organizaci práce z hlediska výrobního zařízení - rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce - popíše organizaci práce ve výrobním středisku 	<p>10. Výrobní středisko</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení na jednotlivé úseky - základní vybavení výrobního střediska - Pracovní stoly - Váhy - Přepravní vozíky - - Nádobí a náčiní na přípravu jídel 	<p style="text-align: center;">3</p> <p style="text-align: center;">OdbV</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí funkce jednotlivých strojů a zařízení pro provádění jednotlivých operací úpravy a přípravy surovin, výroby polotovarů - rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce - zná základní mechanické pohyby těchto strojů a zařízení důležité pro bezpečnou obsluhu a praktický postup v souladu s předpisy a pracovními postupy 	<p>11. Zařízení na mechanické zpracování potravin</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stroje na škrábání brambor a kořenové zeleniny - Univerzální stroj a přídatná zařízení - Stroje na zpracování masa - Stroje na zpracování těsta - Jednúčelové a víceúčelové strojky 	<p style="text-align: center;">4</p> <p style="text-align: center;">OdbV</p>
<ul style="list-style-type: none"> - podle jednotlivých druhů tepelných úprav pokrmů, v závislosti na velikosti výrobní dávky, určí druh výrobního zařízení pro tepelnou úpravu pokrmů - vysvětlí zásady bezpečnosti práce na těchto zařízeních - zná zdroje energií - ovládá způsoby likvidace požárů na pracovištích - vysvětlí organizaci práce na výrobním středisku 	<p>12. Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů a nápojů</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zařízení podle zdroje tepla a podle tepelné úpravy - Univerzální zařízení – sporáky - Zařízení na pečení a smažení - Grily, rošty, rožně - Mikrovlnná zařízení - Kávovary - Minikuchyně - Velkokapacitní zařízení - Parní konvektomaty - Automaty na tepelné úpravy pokrmů - Tendence v progresivním vybavování výrobních středisek 	<p style="text-align: center;">4</p> <p style="text-align: center;">OdbV</p>
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá způsoby ohřevu užitkové vody - rozlišuje způsoby mytí různého druhu nádobí - uvědomuje si dodržování hygieny na pracovišti i osobní hygieny 	<p>13. Zařízení umýváren</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ohříváče vody - Mycí dřezy a stroje na mytí nádobí 	<p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">OdbV</p>

<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje způsoby likvidace odpadů podle druhů - dbá na ekologii a hygienu likvidace - definuje mechanická zařízení k likvidaci odpadků 	<p>14. Doplnková zařízení</p> <ul style="list-style-type: none"> - Drtiče odpadků - Pásové dopravní automaty 	<p>1 OdbV</p>
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje používání, funkci jednotlivých druhů zařízení podle druhů pokrmů a jejich množství - ovládá bezpečnost práce na těchto zařízeních - ovládá způsob regulace teploty - je seznámen s obecnými předpisy souvisejícími s odbytem výrobků a služeb 	<p>15. Zařízení pro uchování pokrmů a nápojů v teple</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zařízení pro uchování a výdej - Zařízení na ohřev inventáře - Zařízení pro převoz pokrmů a nápojů - Zařízení v odbytových střediscích s obsluhou – desky, vozíky, skříně 	<p>3 OdbV</p>
<ul style="list-style-type: none"> - definuje druhy a způsoby chlazení, jejich výhody a nevýhody, způsoby použití - stanoví teploty a doby pro uchovávání potravin v chladících a mrazících zařízeních podle druhů potravin - definuje způsoby a technologie zmrazování z hlediska zachování vlastností potravin - vysvětlí náhradní způsob zmrazování pro případy náhlé poruchy výrobního zařízení 	<p>16. Chladicí a mrazicí zařízení</p> <ul style="list-style-type: none"> - Význam, druhy a způsoby chlazení a mražení - Druhy chladících zařízení, jejich využití a údržba - Druhy mrazících zařízení, jejich využití a údržba - Zařízení pro zchlazování a zmrazování polotovarů a hotových jídel - Šokovací skříně 	<p>3 OdbV</p>
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska skladového hospodářství - ovládá zásady skladování jednotlivých druhů surovin, polotovarů a výrobků - vysvětlí zásady hygieny a bezpečnosti práce ve skladech - definuje základní vybavení skladů manipulační technikou a zařízení pro skladování 	<p>17. Skladové hospodářství</p> <ul style="list-style-type: none"> - Druhy skladů - Hygiena a bezpečnost ve skladech - Technické vybavení skladů 	<p>3 OdbV</p>
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení - je seznámen s obecnými předpisy souvisejícími s odbytem výrobků a služeb - dodržuje zásady hygieny na pracovišti i osobní hygieny - vysvětlí základní rozdělení automatů - rozlišuje způsoby jejich činnosti 	<p>18. Odbytová střediska – zařízení a vybavení</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nábytek v odbytových střediscích - Technická zařízení - Prostředky pro sanitaci a údržbu - Prodejní a zábavní automaty 	<p>3 OdbV</p>

<ul style="list-style-type: none">- definuje druhy ubytovacích zařízení- charakterizuje pracovní střediska a jejich zaměstnance v ubytovacím zařízení- vysvětlí obsluhu na úseku hotelových pokojů- zná vybavení a využití počítačové techniky a elektronického zabezpečení- definuje běžné rozmístění, základní vybavení prostředky požární ochrany a jejich používání	<p>19. Ubytovací střediska – zařízení a vybavení</p> <ul style="list-style-type: none">- Vybavení ubytovacích prostorů- Administrativní a technická zařízení- Elektronika v hotelovém provozu- Protipožární ochrana	<p>3</p> <p>OdbV</p>
---	--	----------------------

STOLNIČENÍ

Ročník 1. - 3.

Počet hodin

1. ročník 49.5 hod.

2. ročník 49.5 hod.

3. ročník 30 hod.

Celkem 129 hod.

Pojetí předmětu

Cíl předmětu	<p>Žáci získají ucelený přehled o nabídce a podávání pokrmů a nápojů. Dokáží rozlišovat a prakticky využít charakteristiky různých typů stravovacích zařízení. Budou vedeni tak, aby zvládli různé metody organizace práce v odbytových střediscích. Dokáží využívat různé způsoby nabídky a podávání pokrmů a nápojů, používat správný inventář, dodržovat hygienu a estetická pravidla. Zvládnou základní znalosti hostinské, someliérské, barmanské, kavárnické.</p> <p>Znalosti gastronomických pravidel realizují při tvorbě jídelních lístků a menu. Dokáže realizovat gastronomickou akci. Jednání absolventů má profesionální a společenskou úroveň.</p>
Charakteristika učiva	<p>Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP – <i>Odbyt a obsluha</i>. Především v prvním ročníku vychází i z obsahového okruhu <i>Komunikace ve službách (osobnost, vzhled, společenské chování, profesní vystupování)</i>.</p> <p>Stolničení je odborný povinný předmět, nutný ke zvládnutí zvolené odbornosti.</p> <p>Učivo předmětu je rozděleno do tří ročníků a na několik tematických celků.</p> <p>V prvním ročníku žáci získají obecné poznatky o úkolech a významu odbytových středisek. Nedílnou součástí je též profesní vzhled a profesionální chování pracovníků při jednoduché obsluze. Žáci se seznámí se zásadami a pravidly obsluhy.</p> <p>Druhý ročník je věnovaný formám nabídky a rozdílnému sortimentu nabídky dle středisek s důrazem na nápoje, její prezentaci a realizaci včetně vyúčtování.</p> <p>Ve třetím ročníku získají znalosti o organizaci práce v odbytovém středisku. Poznají různé způsoby obsluhy a prodeje. Získají přehled o gastronomických akcích.</p>

<p>Metody a formy výuky</p>	<p>Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, práce s odbornými texty, samostatné i skupinové práce žáků. Důraz je kladen na názornost a srozumitelnost s použitím různých ukázek, s využitím didaktických pomůcek – video (naučné a instruktážní filmy), datový projektor (prezentace).</p> <p>Při výuce se používají odborné knihy a texty z různých médií (časopisy <i>Apetit</i>, <i>Hotel revue</i>, internet apod.)</p> <p>Důraz se klade na samostatnou práci při vyhledávání nových informací, které se týkají zadaných témat. Důležitou součástí výuky jsou i odborné exkurze (kavárna, pivovar, jiné) a výstavy (<i>Horeca</i>, <i>Gastrovýstavy Praha</i>)</p>
<p>Hodnocení žáků</p>	<p>Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace. Důležitou částí klasifikace je také aktivita žáka při vyučování, (např. jeho aktivita při vyhledávání informací z různých odborných textů). Klasifikována je také schopnost konkretizovat a demonstrovat na zkušenostech z praxe probrané učivo – ústní zkoušení. Jsou zadávány a klasifikované domácí práce (zpracování informací z medií) na odborná témata. Na závěr učiva jsou zařazeny didaktické testy.</p> <p>Žáci jsou hodnoceni kombinací slovního a numerického hodnocení. Kritéria hodnocení vychází z Pravidel pro hodnocení vzdělávání žáků, která jsou součástí Školního řádu školy.</p>
<p>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových a odborných kompetencí a průřezových témat</p>	<p>Klíčové kompetence</p> <p><u>Kompetence k učení</u> Uplatňuje různé způsoby práce s textem (zpracuje text – podtrhávání důležitého, tvoří výpisky, vyhledá informace), využívá ke svému učení různé informační zdroje, sleduje a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení (přijímá hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí).</p> <p><u>Kompetence k řešení problémů</u> Porozumí zadanému úkolu, volí prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, při řešení úkolu spolupracuje v týmu.</p> <p><u>Komunikativní kompetence</u> Věcně správně a srozumitelně a s použitím odborné terminologie zpracovávají odborný text, prezentují jej, diskutují a obhajují jej.</p> <p><u>Personální a sociální kompetence</u> Přiměřeně reagují na své hodnocení, přijímají odpovědnost za věřené úkoly, pracují v týmu.</p> <p>Mají odpovědný vztah ke svému zdraví, pečují o svůj fyzický i duševní rozvoj jsou si vědomí důsledků nezdravého životního stylu a závislostí.</p> <p><u>Občanské kompetence a kulturní povědomí</u> Respektují práva a osobnost druhých lidí, v rámci plurality a multikulturního soužití jednájí v souladu s principy a morálními zásadami společenského chování.</p> <p>Chápu význam životního prostředí pro člověka a uvědomují si odpo-</p>

	<p>vědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních lidí.</p> <p><u>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</u> Mají odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, uvědomují si význam celoživotního vzdělávání. Mají reálnou představu o pracovních a platových podmínkách v oboru.</p> <p><u>Digitální kompetence</u></p> <ul style="list-style-type: none">• vedeme žáky k aplikaci digitálních nástrojů při praktických cvičeních, simulacích a projektech, které odpovídají jejich budoucí profesní dráze;• podporujeme žáky v integraci digitálních technologií do odborné komunikace, prezentací a tvorby dokumentace. <p>Získává a pracuje s informacemi z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet, uvědomuje si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupuje k získaným informacím.</p> <p>Žáci získávají a pracují s informacemi z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet, uvědomují si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupují k získaným informacím. Jsou mediálně gramotní.</p> <p>Odborné kompetence</p> <ul style="list-style-type: none">- Uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích- Dokáže uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, rozlišuje vlastnosti a využitelnost základních druhů nápojů, zná způsoby skladování.- Umí sestavit menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek.- Ovládá technologii přípravy pokrmů a nápojů- Ovládá způsob přípravy pokrmů podávaných vyšší formou složitě
--	---

	<p>obsluhy, speciálních pokrmů. Ovládá způsob přípravy teplých a míšených nápojů. Používá a udržuje technická zařízení v gastronomickém provozu.</p> <ul style="list-style-type: none">- Ovládá techniku odbytu.- Žáci ovládají druhy a techniku odbytu. Volí vhodné formy obsluhy. Používají vhodný inventář. Dbají na estetiku pracovních činností.- Vystupují společensky a profesionálně jednájí při styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky.- Vykonávají obchodně – provozní aktivity- Žáci dokáží sjednat odbyt výrobků a služeb, provádí vyúčtování. Sestavují nabídkové listy výrobků. Využívají marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků.- Dodržují bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci, chápou bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své, svých spolupracovníků, v rámci bezpečnostních parametrů provozovny i svých zákazníků.- Usilují o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb.- Chápou kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku.- Jednájí ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje- Nakládají s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí <p>Průřezová témata</p> <p><u>Občan v demokratické společnosti</u></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni odolávat myšlenkové manipulaci (vliv reklamy) a orientovat se v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a využívat masová média pro své potřeby, aby měli kladný přístup k sobě samotným, aby dokázali být přijímáni a přijímat kolektiv.</p> <p><u>Člověk a životní prostředí</u></p> <p>Žáci jsou vedeni k pochopení souvislostí mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, k osvojení základů zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví</p> <p><u>Člověk a svět práce</u></p> <p>Žáci jsou informováni o možnostech celoživotního vzdělávání v oboru. Jsou vedeni k aktivnímu vyhledávání informací v médiích a k jejich praktické realizaci.</p>
--	--

1. ročník
 (1,5hod. týdně – 49,5hod.)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vnímá gastronomii jako součást kulturního dědictví - orientuje se ve společenském chování - zná pravidla chování číšníků - Uplatňuje společenské chování a profesní vystupování - dodržuje profesní etiku - zdržuje se xenofobních jevů - rozpozná typy hostů a ví, jak reagovat na projevy jejich chování, snaží se předcházet konfliktům 	<p>1. Odbytová střediska Gastronomie, chování číšníků</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní pojmy - Historie gastronomie - Společenské chování a profesní vystupování - Typologie hostů - Pravidla chování číšníků 	6,5
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v požadavcích hygienických a bezpečnostních - vyjádří vlastními slovy estetická hlediska - práce s připomínkami hostů a recenzemi 	<p>2. Hygiena, estetika, bezpečnost práce</p> <ul style="list-style-type: none"> - Obecná pravidla hygieny, hygiena osobní, pracovní. - Estetika provozoven, práce, osobní úprava obsluhujících. - Bezpečnost práce, nehody 	4 OdbV
<ul style="list-style-type: none"> - popíše oblečení - vyjmenuje nutné vybavení - formuluje profesní požadavky i možnosti 	<p>3. Osobnost číšníka, servírky</p> <ul style="list-style-type: none"> - Oblečení, osobní vybavení. - Požadavky na osobnost, základní a doporučené profesní znalosti a dovednosti. - Možnosti uplatnění v oboru. 	6 OdbV
<ul style="list-style-type: none"> - zná druhy provozoven, vyjádří vlastními slovy jejich charakteristiku 	<p>4. Provozovny veřejného stravování</p> <ul style="list-style-type: none"> - Základní druhy provozoven, stručná charakteristika, odlišnosti. - Vybavení a členění odbytových středisek 	5 Ek
<ul style="list-style-type: none"> - vymezí skupiny inventáře, dokumentuje příklady, rozlišuje malý a velký stolní inventář - uvede základní pravidla používání - napíše skladovou kartu, zná způsoby skladování 	<p>5. Inventář na úseku obsluhy</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pravidla používání inventáře a péče o inventář. - Rozdělení inventáře, skupiny inventáře. - Skladování a evidence. 	10 OdbV
<ul style="list-style-type: none"> - popíše přípravu vlastními slovy 	<p>6. Příprava pracoviště na provoz</p> <ul style="list-style-type: none"> - Příprava střediska. - Příprava inventáře. - Příprava nabídky. - Osobní příprava 	6 OdbV
<ul style="list-style-type: none"> - rozliší pojmy zásady obsluhy, pravidla obsluhy, pravidla techniky obsluhy, vysvětlí je na příkladech - respektuje společenská pravidla - definuje pojem způsob obsluhy - vyjmenuje způsoby 	<p>7. Způsoby obsluhy</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zásady obsluhy. - Pravidla práce s hosty, pravidla obsluhy - Pravidla techniky obsluhy. - Přehled způsobů obsluhy. - Restaurační způsob jednoduché 	6 OdbV

- popíše podávání pokrmů restauračním způsobem jednoduché obsluhy	obsluhy - Podávání snídaní, obědů, večeří	
- objasní pojem systém obsluhy - uvede základní systémy a jejich pracovníky	8 .Organizace práce v odbytovém středisku - Základní systémy obsluhy a jejich pracovníci.	6 OdbV

2. ročník

(1,5hod. týdně – 49,5 hod.)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: - objasní způsoby nabídky, uvede využití podle středisek a akcí - navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb - vyjmenuje možnosti prodeje a placení - sezónní nabídky v prodeji a akce pro podporu prodeje - uvědomuje si nutnost vnitřní evidence	1.Odbyt Nabídka –Formy prodeje a způsoby nabídky. –Produkt –Podpora prodeje - Způsoby prodeje a vyúčtování. - Vnitřní evidence prodeje (bonování)	5 Ek
- objasní funkci nabídkových lístků - zdůvodní představu o estetice a grafice - navrhne řešení a napíše jednoduchý jídelní a nápojový lístek - uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy	2. Jídelní a nápojové lístky - Druhy jídelních (nabídkových) lístků. - Náležitosti a obsah. - Grafická a estetická úprava, spec. lístky. - Pravidla práce s lístky.	7
- objasní volbu pořadí pokrmů a nápojů v menu, - vysvětlí význam pro lidskou výživu - vypracuje menu dle zadaných požadavků	3. Gastronomická pravidla. Menu - Gastronomická pravidla. - Pořadí pokrmů a nápojů - Pravidla, hlediska, postup při tvorbě menu. - Tematická menu.	5 Te OdbV
- specifikuje odlišnost středisek spol. stravování v nabídce pokrmů a nápojů, způsobech obsluhy, případně vyúčtování	4. Nabídka, způsoby obsluhy a vyúčtování v různých střediscích. - Hostince - Restaurace - Vinárny - Kavárny, čajovny - Bary - Společensko-zábavní střediska - Stravovací střediska hotelů - Akce na objednávku	14
- vyjmenuje studené nealko nápoje, zdůvodní použití inventáře, teplotu - charakterizuje pivo, druhy, zná výčepní stolici a správné čepování	5. Nabídkový sortiment nápojů. Podávání nápojů. - Studené nealkoholické nápoje, druhy, podávání.	14

<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje víno, dokáže vyjmenovat druhy vín dle vinařského zákona - popíše servírování vín - uvede základní druhy lihovin, jejich použití - popíše servírování - ovládá sortiment teplých nápojů, použití, servírování - vysvětlí odborný servis alkoholických a nealkoholických nápojů 	<ul style="list-style-type: none"> - Pivo, sklepní hospodářství, čepování. - Víno. Základní znalosti. - Lihoviny. Rozdělení dle výroby a gastronomické funkce, servírování. - Káva. Základní znalosti. - Čaj. Druhy a podávání čajů. - Ostatní teplé nápoje nealkoholické, alkoholické. 	PaV Te
<ul style="list-style-type: none"> - zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce - uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem - vysvětlí vyúčtování tržeb, vybere vhodný propagační prostředek pro určitý produkt - použije vhodné nástroje na podporu prodeje 	<p>6. Organizační zajištění akcí</p> <ul style="list-style-type: none"> - Evidence, administrativa. Práce se zákazníkem. Vnitropodniková organizace zajištění zakázky, vyúčtování. - Online komunikace se zákazníkem - Sezónní nabídky - Práce s lokálními surovinami - Zásady aktivního prodeje 	4.5 Te

3. ročník

(1 hod. týdně – 30hod.)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje systémy obsluhy - vyjmenuje profese číšníků podle systémů obsluhy, vymezí jejich pracovní náplně - dovede zhodnotit výhody a nevýhody systémů. 	<p>1. Základy obsluhy</p> <p>Specialisté v systémech obsluhy</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pracovní náplně specialistů v základních systémech obsluhy. - Francouzský systém obsluhy. - Rautový systém. - Banketní systém. - Speciální systémy (národní restaurace). - Osobní přístup k hostu a prodej produktů. 	4 OdbV
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje způsoby obsluhy - popíše způsoby obsluhy, demonstruje je na příkladech, - vysvětlí odborný servis pokrmů - specifikuje způsoby obsluhy podle středisek a akcí 	<p>2. Způsoby obsluhy</p> <ul style="list-style-type: none"> - Restauriční způsob složité obsluhy. - Způsoby obsluhy plynoucí z národních kuchyní. - Slavnostní způsoby. - Kavárenský způsob. - Barový způsob. - Etážový způsob. 	6 OdbV
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje druhy slavnostních hostin - obhájí vhodnost použití - vyjmenuje sortiment nabídky - napíše tematická složitá menu - má časovou i organizační představu o realizaci akcí - objasní možnosti využití cateringu 	<p>3. Slavnostní hostiny, charakteristika, sortiment pokrmů a nápojů, administrativa, organizace</p> <ul style="list-style-type: none"> - Banket - Raut - Společenský oběd, večeře - Tematické hostiny 	8 Te OdbV

	- Rodinné hostiny - Funkce cateringu	
- definuje různá společenská setkání a jejich zvláštnosti - ilustruje akce na příkladech - vyjmenuje sortiment nabídky	4. Společenská setkání - Druhy akcí, charakteristika, sortiment pokrmů a nápojů, - administrativa, organizace	6 Te
- je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců	5. Stravovací zvyklosti cizinců - Zvyklosti národní, náboženské, společenské	2 Te
- dovede samostatně uplatnit získané poznatky při zpracování úkolu a vhodně je prezentovat	6. Opakování k ZUZ průběžně od března do konce května	4

SPECIÁLNÍ STOLNIČENÍ

Ročník 3.

Počet hodin

3. ročník 30 hod.

Pojetí předmětu

Cíl předmětu	Žáci získají ucelený přehled o rozšířené nabídce pokrmů a nápojů. Dokáží aplikovat metody práce v odbytových střediscích, způsoby servírování pokrmů a nápojů včetně speciálních způsobů. Zvládnou vybrané znalosti o vínech, lihovinách, míšených nápojích, kávě a čaji. Znají složité servírování některých specialit.
Charakteristika učiva	Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP- <i>Odbyt a obsluha a Komunikace ve službách</i> . Jde o speciální odborný předmět s rozšiřujícím obsahem. Je zařazený ve 3. ročníku.
Metody a formy výuky	Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, práce s odbornými texty, samostatné i skupinové práce žáků. Důraz je kladen na názornost a srozumitelnost s použitím různých vzorků, s využitím didaktických pomůcek – video (naučné a instruktážní filmy), datový projektor (prezentace), demonstrační ukázky. Při výuce se používají odborné knihy a texty z různých médií (časopisy, internet apod.). Důraz se klade na samostatnou práci při vyhledávání nových informací, které se týkají zadaných témat. Důležitou součástí výuky jsou i odborné exkurze (kavárna, vinotéka, pivovar) a výstavy.
Hodnocení žáků	Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace. Důležitou částí klasifikace je také aktivita žáka při vyučování, (např. jeho aktivita při vyhledávání informací z různých odborných textů). Na konci tematických celků jsou zařazeny didaktické testy. Žáci jsou hodnoceni kombinací slovního a numerického hodnocení. Kritéria hodnocení vychází z Pravidel pro hodnocení vzdělávání žáků, která jsou přílohou Školního řádu školy.
Přínos předmětu pro rozvoj	Klíčové kompetence <u>Kompetence k učení</u>

klíčových a odborných kompetencí a průřezových témat	<p>Uplatňuje různé způsoby práce s textem (zpracuje text – podtrhávání důležitého, tvoří výpisky, vyhledá informace, které doplní do předepsaného textu), využívá ke svému učení různé informační zdroje, sleduje a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení (přijímá hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí).</p> <p><u>Kompetence k řešení problémů</u></p> <p>Porozumí zadanému úkolu, volí prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, při řešení úkolu spolupracuje v týmu.</p> <p><u>Komunikativní kompetence</u></p> <p>Věcně správně a srozumitelně a s použitím odborné terminologie zpracovávají odborný text, prezentují jej, diskutují a obhajují jej.</p> <p><u>Personální a sociální kompetence</u></p> <p>Přiměřeně reagují na své hodnocení, přijímají odpovědnost za svěřené úkoly, pracují v týmu.</p> <p><u>Občanské kompetence a kulturní povědomí</u></p> <p>Chápu význam životního prostředí pro člověka a uvědomují si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních lidí</p> <p><u>Digitální kompetence</u></p> <p>vedeme žáky k aplikaci digitálních nástrojů při praktických cvičeních, simulacích a projektech, které odpovídají jejich budoucí profesní dráze;</p> <ul style="list-style-type: none">– podporujeme žáky v integraci digitálních technologií do odborné komunikace, prezentací a tvorby dokumentace.– Získává a pracuje s informacemi z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet, uvědomuje si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupuje k získaným informacím. <p>Žáci získávají a pracují s informacemi z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet, uvědomují si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupují k získaným informacím. Jsou mediálně gramotní.</p> <p>Odborné kompetence</p> <p><u>Ovládat technologii přípravy pokrmů a nápojů</u></p> <p>Žáci získají rozšířené znalosti o nápojích, ovládají více způsobů servírování vín, lihovin, kávy a čaje. Znají skupiny míšených nápojů včetně příkladů receptur. Ovládají vyšší formu složité obsluhy. Zvládají tematickou úpravu tabulí.</p> <p><u>Ovládají techniku odbytu</u></p> <p>Volí vhodné formy obsluhy. Dbají na estetiku. Vystupují profesionálně a společensky.</p> <p><u>Vykonávat obchodně-provozní aktivity</u></p>
---	---

	<p>Sestavují nabídkové listy. Využívají marketingové nástroje k prezentaci provozovny a nabídce.</p>
	<p><u>Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb</u> Žák chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku.</p> <p><u>Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje</u> Žáci nakládají s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí. Kompetence k pracovnímu uplatnění Žáci by měli mít základní vědomosti a dovednosti pro rozvíjení vlastních pracovních aktivit.</p> <p>Průřezová témata</p> <p><u>Občan v demokratické společnosti</u> Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni odolávat myšlenkové manipulaci (vliv reklamy) a orientovat se v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a využívat masová média pro své potřeby, aby měli kladný přístup k sobě samotným, aby dokázali být přijímáni a přijímat kolektiv.</p> <p><u>Člověk a životní prostředí</u> Žáci jsou vedeni k pochopení souvislostí mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, k osvojení základů zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví.</p> <p><u>Informační a komunikační technologie</u> Žák je veden k získávání informací z různých zdrojů a k jejich zpracování pomocí IKT techniky (referáty, žákovský projekt k ZUZ).</p> <p><u>Člověk a svět práce</u> Žák je veden vyhledávat aktivně nové informace ze svého oboru, aplikovat poznatky, pěstovat kladný vztah k oboru.</p> <p><u>Vyrábět pokrmy zajišťovat jejich odby</u> Žáci vyberou pro daný pokrm vhodné suroviny k výrobě i zdobení; vyberou vhodné přílohy k pokrmům. Žák chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a</p> <p><u>Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb</u> dobrého jména podniku.</p> <p><u>Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje</u></p>

	<p>Žáci nakládají s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí. Kompetence k pracovnímu uplatnění Žáci by měli mít základní vědomosti a dovednosti pro rozvíjení vlastních pracovních aktivit.</p> <p>Průřezová témata</p> <p><u>Občan v demokratické společnosti</u> Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni odolávat myšlenkové manipulaci (vliv reklamy) a orientovat se v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a využívat masová média pro své potřeby, aby měli kladný přístup k sobě samotným, aby dokázali být přijímáni a přijímat kolektiv.</p> <p><u>Člověk a životní prostředí</u> Žáci jsou vedeni k pochopení souvislostí mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, k osvojení základů zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví.</p> <p><u>Informační a komunikační technologie</u> Žák je veden k získávání informací z různých zdrojů a k jejich zpracování pomocí IKT techniky (referáty, žákovský projekt k ZUZ).</p> <p><u>Člověk a svět práce</u> Žák je veden vyhledávat aktivně nové informace ze svého oboru, aplikovat poznatky, pěstovat kladný vztah k oboru.</p>
--	---

3. ročník

(1 hod. týdně – 30 hod)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje pomůcky číšníka a práci s nimi - popíše výrobu sladů a piva - navrhne kombinace pív a pokrmů, zařazení pív do menu 	<p>1. Pivo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Výroba pív. Speciální druhy pív. Inventář a servírování. Pivo ve světové gastronomii 	<p>4 PaV OdbV</p>
<ul style="list-style-type: none"> - uvede základní principy oboru someliér - charakterizuje pomůcky číšníka, someliéra a práci s nimi - popíše výrobu vín včetně speciálních - navrhne kombinace vín a pokrmů - volí správný inventář na podávání - ovládá odborný servis vín 	<p>2. Víno</p> <ul style="list-style-type: none"> - Výroba vín. Speciální vína s přívlastkem. - Inventář a servírování. Víno ve světové gastronomii 	<p>6 PaV OdbV</p>
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje pomůcky číšníka, barmana a práci s nimi - popíše výrobu ušlechtilých destilátů obilných a ovocných, výrobu likérů - navrhne kombinace lihovin s pokrmy a nápoji, - volí správný inventář na podávání 	<p>3. Lihoviny</p> <ul style="list-style-type: none"> - Výroba ušlechtilých destilátů, rozdělení, druhy. Druhy likérů. - Inventář a servírování. Lihoviny ve světové gastronomii 	<p>5 PaV Stol OdbV</p>

<ul style="list-style-type: none"> - uvede základní principy oboru barman - charakterizuje pomůcky barmana a práci s nimi - definuje skupiny míšených nápojů - zná receptury některých nápojů - volí správný inventář na podávání - ovládá přípravu a servis míšených nápojů s využitím vhodných pomůcek a surovin 	<p>4. Míšené nápoje</p> <ul style="list-style-type: none"> - Suroviny, možnosti přípravy, inventář a podávání nápojů. 	<p>5 PaV Stol OdbV</p>
<ul style="list-style-type: none"> - uvede základní principy oboru barista - charakterizuje pomůcky číšníka, baristy a práci s nimi - má představu o kvalitě obchodní nabídky kávy - zná receptury káv 	<p>5. Káva</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zpracování kávy. Druhy kávy. Sortiment nápojů, receptury 	<p>3 PaV Te OdbV</p>
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje pomůcky číšníka a práci s nimi - rozlišuje význam různých druhů čaje, působení na organismus - popíše známou čajovnu 	<p>6. Čaj</p> <ul style="list-style-type: none"> - Způsoby zpracování. Různé druhy čaje. Příprava a nabídka čaje v kavárnách a čajovnách. 	<p>2 PaV Stol OdbV</p>
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá techniku složité obsluhy a její různé formy podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti - navrhne použití inventáře, popíše pracovní postupy - popíše práci s inventářem a jeho vhodné použití podle způsobu servisu podávaného pokrmu a nápoje 	<p>7. Složitá obsluha</p> <ul style="list-style-type: none"> – technika podávání pokrmů a nápojů – při složité obsluze – zásady aktivního prodeje a nabídky hostům – dokončování pokrmů, vybrané receptury – příprava pokrmů před hosty – zážitková gastronomie 	<p>5 Stol OdbV</p>

ODBORNÝ VÝCVIK

Ročník 1. - 3.

Počet hodin

1. ročník 495 hod.

2. ročník 578 hod.

3. ročník 525 hod.

Celkem 1598 hod.

Pojetí předmětu

Cíl předmětu	<p>Cílem předmětu je poskytnout žákům základní poznatky a dovednosti v přípravě pokrmů od předběžné přípravy až k finálnímu výrobku podle zaměření oboru, seznamují se s klasickými i moderními technologickými postupy přípravy pokrmů teplé a studené kuchyně i různých nápojů. Jsou vedeni k uplatňování zásad racionální výživy a ke sledování trendů v gastronomii, získávají důležité návyky v oblasti hygieny a bezpečnosti práce v provozu společného stravování. Žáci se obeznámí se základními druhy a využitím technického a technologického vybavení v gastronomických provozech. Žáci si osvojí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů a využívají je při přípravě tradičních pokrmů a při vytváření vlastních receptur.</p> <p>Cílem obsahového okruhu Odbyt a obsluha je poskytnout žákům znalosti o technice odbytu výrobků a služeb ve stravovacích zařízeních.</p>
Charakteristika učiva	<p>Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP – <i>Odbyt a obsluha, Výroba pokrmů a Komunikace v českém i cizím jazyce</i>.</p> <p>Během odborného výcviku se žák průběžně seznámí s vlastnostmi a využitelností potravin pro technologické zpracování, s požadavky na jakost a skladování. Porozumí podle principů systému HACCP. Porozumějí souvislosti mezi správnou výživou spojenou se zdravým životním stylem a předcházení nemocem. Dokáže připravit výrobní a odbytové středisko k jednotlivým pracovním činnostem. Seznámí se se základy normování z teplých norem a orientuje se v základních tepelných úpravách, ve zpracování potravin rostlinného i živočišného původu, dokáže připravit základní i speciální druhy hnědých a bílých polévek a ovládá základní technologické postupy přípravy základních omáček i omáček typických pro českou kuchyni.</p> <p>Průběžně je žák seznamován s pracovními nástroji a pomůckami a používá je při odborném výcviku. Jsou využívána technologická zařízení, která jsou k dispozici ve škole, ale i na smluvních pracovištích.</p> <p>Žáci se seznámí se způsoby a systémy obsluhy, s používaným inventářem, naučí se sestavit jídelní a nápojové lístky, různé typy menu. Při sestavování jídelních lístků uplatní znalost správné výživy a gastronomických pravidel a dalších faktorů ovlivňujících úspěšný</p>

	<p>prodej a získání hostů, posílení konkurenceschopnosti. Žáci jsou vedeni k uplatňování zásad společenského chování a profesního jednání, k péči o zevnějšek a celkový kultivovaný projev. Zdůrazněn je význam komunikace v oblasti služeb.</p> <p>Poznatky z předmětu odborný výcvik dokáže aplikovat i v odborných předmětech při teoretickém vyučování.</p> <p>Celý obsah učiva je rozdělen do tří ročníků.</p>
<p>Metody a formy výuky</p>	<p>Při praktické výuce je používán výklad, demonstrační metody, názorné ukázky, videoukázky (kulinářské techniky) a práce s literaturou.</p> <p>Žáci pracují na zadaných úkolech samostatně, ale i v týmu.</p> <p>Při výuce se používají internetové články, videa, odborné knihy - receptury teplých pokrmů.</p> <p>Důraz se klade na samostatnou práci při vyhledávání nových informací, které se týkají zadaných témat. Důležitou součástí výuky jsou i odborné výstavy, soutěže.</p>
<p>Hodnocení žáků</p>	<p>Žáci jsou hodnoceni kombinací slovního a numerického hodnocení. Posuzuje se kvalita provedené práce, pracovní přístup, schopnost spolupráce, domácí příprava.</p> <p>Podle množství a kvality vykonané práce je žákovi proplácena produktivní práce.</p> <p>Kritéria hodnocení vychází z Pravidel pro hodnocení vzdělávání žáků, která jsou součástí Školního řádu školy.</p>
<p>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových a odborných kompetencí a průřezových témat</p>	<p>Klíčové kompetence</p> <p><u>Kompetence k učení</u> Nutno nastudovat odborný text.</p> <p><u>Kompetence k řešení problémů</u> Porozumí zadanému úkolu, volí prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit;</p> <p><u>Digitální kompetence</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • vedeme žáky k aplikaci digitálních nástrojů při praktických cvičeních, simulacích a projektech, které odpovídají jejich budoucí profesní dráze; • podporujeme žáky v integraci digitálních technologií do odborné komunikace, prezentací a tvorby dokumentace. <p>Získává a pracuje s informacemi z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet, uvědomuje si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupuje k získaným informacím.</p> <p><u>Občanské kompetence a kulturní povědomí</u> Žák si uvědomuje význam svého jednání ve vztahu k zákazníkovi –</p>

	<p>dodržování norem a zásad vztahujících se ke stravování – volí suroviny s certifikátem o shodě se zákonem, šetří energetické zdroje, dodržuje zásady správné výživy a tím chrání zdraví zákazníků i své);</p> <p>Odborné kompetence</p> <p>Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích</p> <p>Dodržuje hygienické a bezpečnostní zásady, má přehled o výživě z hlediska gastronomických pravidel, ale i diet, dodržuje zásady skladování potravin;</p> <p>Ovládat technologii přípravy pokrmů</p> <p>Dokáže připravit běžné pokrmy české kuchyně (u oboru kuchař dokáže i speciální pokrmy), dbá na dodržování technolog. postupů při dodržení HCCP, dokáže ovládat běžná gastro zařízení.</p> <p>Ovládat techniku odbytu</p> <p>Ovládá základní techniku obsluhy, volí vhodný inventář, u oboru kuchař – číšník dokáže volit vhodnou formu obsluhy, dbá na estetickou úpravu stolů, má společenské (profesionální) vystupování; Vykonávat obchodně provozní aktivity;</p> <p>Dokáže sestavit nabídkové listy, provést kalkulaci, sestavit podklady pro nákup surovin. Svou práci dokáže prezentovat a je si vědom právního rámce své činnosti.</p> <p>Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci</p> <p>Má zautomatizované dodržování zásad hygieny, BOZP a PO s ohledem na své zdraví i zdraví kolegů a zákazníků. Dokáže poskytnout první pomoc.</p> <p>Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb</p> <p>Je si vědom, že kvalita musí být základní požadavek na jeho výrobky. Při jejich výrobě musí dodržovat technologické postupy s dodržováním HCCP bodů.</p> <p>Jednat ekonomicky v souladu se strategií udržitelného rozvoje</p> <p>Dokáže šetrně hospodařit se svěřeným majetkem (suroviny, energie, finanční prostředky), tak aby jeho využití bylo co nejhospodárnější.</p> <p>Průřezová témata</p> <p><u>Občan v demokratické společnosti</u></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni odolávat myšlenkové manipulaci (vliv reklamy) a orientovat se v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a využívat masová média pro své potřeby, aby měli kladný přístup k sobě samotným, aby dokázali být přijímáni a přijímat kolektiv.</p> <p><u>Člověk a životní prostředí</u></p> <p>Žáci jsou vedeni k pochopení souvislostí mezi různými jevy v pro-</p>
--	---

	<p>středí a lidskými aktivitami, k osvojení základů zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví</p> <p><u>Člověk a svět práce</u></p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby dokázali se zorientovat ve světě práce, naučili se hodnotit jednotlivé faktory charakterizující obsah práce a srovnávat tyto faktory se svými předpoklady a svými pracovními možnostmi.</p> <p><u>Digitální kompetence</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – vedeme žáky k aplikaci digitálních nástrojů při praktických cvičeních, simulacích a projektech, které odpovídají jejich budoucí profesní dráze; – podporujeme žáky v integraci digitálních technologií do odborné komunikace, prezentací a tvorby dokumentace. <p>Získává a pracuje s informacemi z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet, uvědomuje si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupuje k získaným informacím.</p> <p>Žák je veden k získávání informací z různých zdrojů a k jejich zpracování pomocí ICT techniky.</p>
--	---

1. ročník

(15 hod. týdně-495 hod. za rok)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
	<i>Výrobní středisko</i>	
<p>Žák :</p> <ul style="list-style-type: none"> - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence; - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy; - uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci; - uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti; - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu; uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii; 	<p>1. BOZP, hygiena práce, požární prevence, hygienické požadavky na provoz společného stravování</p> <ul style="list-style-type: none"> - pracovněprávní problematika BOZP - bezpečnost výrobních zařízení - hygienické předpisy v gastronomii - kritické body HACCP - organizace pracoviště - hospodaření na pracovišti - alimentární nákazy 	<p>30</p> <p>PaV</p> <p>Te</p> <p>ON</p>

- vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace; - charakterizuje alimentární nákazy;		
- pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku - podílí se na organizaci práce ve výrobním středisku; - hospodárně nakládá při práci se surovinami; - rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce; - popíše organizaci práce ve výrobním středisku; - Využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob - seznámí se s provozními prostory s chováním na pracovišti - dodržuje čistotu provozu - pečuje o suroviny - rozlišuje inventář	2. Výrobní středisko -rozdělení na jednotlivé úseky -základní vybavení výrobního střediska - druhy skladů - seznámení s provozními místnostmi a zařízením - čistota provozu a chování na pracovišti - péče o suroviny - povinnosti kuchaře - inventář	18 Stol ZP
- pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou - vysvětlí způsoby předběžné úpravy a přípravě surovin	3. Nácvik spojený s přípravou - nácvik spojený s přípravou - vážení, měření, normování - nácvik běžných úprav při zpracování základní techniky	42 M Te
- rozlišuje základní suroviny - rozlišuje základní techniky	4. Základní druhy surovin - jateční maso, ryby, drůbež, zvěřina, zelenina, luštěniny, obiloviny, tuky, mléka, vejce, koření - základní techniky – naklepávání, špikování, vykost., šlehání, tření, listování ...	54 PaV Te
-vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít; - ovládá druhy tepelných úprav - ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů	5. Základní tepelné úpravy pokrmů - Kulinářské techniky a postupy -vaření, dušení, pečení, smažení ... -nové trendy při přípravě pokrmů	30 Te
- připravuje polévky dle technolog. postupů	6. Polévky - hnědé- vločky, zavářky - bílé – zahušťování, zjemňování, ochucování - kulinářské techniky a postupy	24 Te
- připravuje omáčky dle technolog. postupů	7. Omáčky - základní – veloute, bešamel - hrubé – bílé, hnědé studené – základní - kulinářské techniky a postupy	18 Te
- připravuje jednotlivé druhy příloh z různých druhů základ. surovin	8. Přílohy - brambory a výrobky z brambor, mouka, rýže, těstoviny, zelenina	24 Te PaV

- připravuje saláty z různých surovin	9. Saláty - jednoduché a složité	12 Te PaV
- připravuje bezmasá jídla z různých druhů surovin	10. Bezmasá jídla - brambory, luštěniny, zelenina, houby - rýže, těstoviny, vejce, sýry - moučná jídla a moučníky - kulinářské techniky a postupy	36 Te PaV
- samostatně plní zadané úkoly - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů - dohotovuje a expeduje pokrmy - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů	11. Souhrnné procvičování - technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - kulinářské techniky a postupy	42
<i>Odbytové středisko</i>		
- dodržuje všeobecná. ustanovení BOZP, PO - specifikuje bezpečnostní rizika - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele - dodržuje zásady osobní a provozní hygieny a aplikuje zásady v praxi	1. BOZP, hygienické minimum, PO - práce a povinnosti žáků - základní společenská a profesní pravidla - konverzace s hostem v českém i cizím jazyce, - pracovní oblečení a pomůcky	12 Stol AJ KAJ NJ
- rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení - vysvětlí organizaci práce ve skladu, včetně evidence zásob - rozlišuje a charakterizuje malý a velký stol. inventář - ovládá práci s malým a velkým inventářem - používá vhodný inventář - vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku	2. Odbytová střediska, Inventář na úseku obsluhy - význam, úkoly odbytu - členění odbytových středisek - vybavení a zařízení na úseku obsluhy - pravidla a používání inventář - stolový a sedací inventář - restaurační prádlo - drobný stolní inventář - inventář na pokrmy - inventář na nápoje	18 Stol
- ovládá celkovou přípravu pracoviště před zahájením provozu - udržuje a ošetřuje malý a velký inventář - rozlišuje jednotlivé typy jídel a nápojových lístků - ovládá zásady osobní přípravy	3. Příprava pracoviště na provoz - estetika provozovny - inventář - jídel. stoly - pomoc. a příruční stoly - jídel a nápojové lístky - osobní příprava	12 Stol ZP
- ovládá techniku jednoduché obsluhy při podávání pokrmů a nápojů - používá 2 a 3 talíř. způsob - odnáší inventář na podnose - třídí správně upotřebený inventář - třídí ekologicky odpad	4. Technika jednoduché obsluhy - nácvik zručnosti a nošení podnosů a tácků - podávání stud. a tep. nápojů - nošení talířů – dvoutalíř, třítalíř, - procvičování získaných dovedností	48 Stol

- organizuje práci v obou formách jednoduché obsluhy - přijímá a vyřizuje objednávky hostů - využívá aktivní a ústní nabídky - vysvětlí odborný servis teplých a studených pokrmů při různých příležitostech - respektuje společenská pravidla	5. Základní pravidla servisu pokrmů -zásady a technika obsluhy	15 Stol
- ovládá charakteristiku, teploty a způsob servisu nápojů - vysvětlí odborný servis alkoholických a nealkoholických nápojů	6. Základní pravidla servisu nápojů -zásady a technika obsluhy - teploty nápojů	12 Te Stol
- uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem	7. Vyúčtování s hostem - placení v hotovosti	6 M
- ovládá sestavování jídelních a nápojových lístků dle gastronom. pravidel - využívá znalosti z hlediska racionální výživy - uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku	8. Praktické sestavování jídelních a nápojových lístků	12 Te Stol
- ovládá způsob přípravy jednoduché a složité snídaně	9. Příprava snídaňového stolu - jednoduchá a složitá snídaně	6 Stol
- rozlišuje jednotlivé druhy způsobu a systému obsluhy	10. Systémy a základní způsoby obsluhy - ověření teoretických znalostí ze stolničení	6 Stol
- samostatně plní zadaný úkol	11. Procvičování	18

2.ročník

(17,5hod. týdně – 578 hod.)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
	<i>Výrobní středisko</i>	
Žák: - ovládá základní pravidla BOZP, PO a hygienická minima - chová se profesionálně, dodržuje profesní etiku; - pečuje o svůj zevnějšek v souladu s požadavky profese a s hygienickými předpisy.	1. BOZP, PO, hygienické minimum	7
- využívá znalostí k přípravě pokrmů z mas jatečných zvířat - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů	2. Zpracování a úprava jatečního masa - kulinářské techniky a postupy -hovězí, telecí, vepřové, skopové, jehněčí, kůzlečí, králíčí, drůbeží, rybí, kořýši, měkkýši, hlavonožci a zvěřina	70 PaV Te

<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje požadavky na skladování, - ošetřování a předběžnou úpravu hovězího masa - vhodně používá jednot. části a tepel. úpravy 	<p>3. Hovězí maso</p> <ul style="list-style-type: none"> - dělení, použití jednotlivých částí, krájení, porcování - příprava základů - vaření, dušení, pečení - vnitřnosti 	<p>56</p> <p>PaV</p> <p>Te</p>
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje požadavky na skladování, - ošetřování a předběžnou úpravu telecího masa - vhodně používá jednot. části a tepel. úpravy 	<p>4. Telecí maso</p> <ul style="list-style-type: none"> - dělení, použití, porcování - tepelné úpravy - vnitřnosti 	<p>14</p> <p>PaV</p> <p>Te</p>
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje požadavky na skladování, - ošetřování a předběžnou úpravu vepřového masa - vhodně používá jednot. části a tepel. úpravy 	<p>5. Vepřové maso</p> <ul style="list-style-type: none"> - dělení, použití, porcování - tepelné úpravy, - vnitřnosti - speciální výrobky – vepřové hody - uzené maso a slaniny 	<p>63</p> <p>PaV</p> <p>Te</p>
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje požadavky na skladování, - ošetřování a předběžnou úpravu masa - vhodně používá jednot. druhů, částí a tepel. úpravy - využívá znalostí racionální výživy 	<p>6. Skopové, jehněčí, kůzlečí a králíčí maso</p> <ul style="list-style-type: none"> - dělení, použití, porcování - tepelné úpravy, - vnitřnosti 	<p>21</p> <p>PaV</p> <p>Te</p>
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje požadavky na skladování, - ošetřování a předběžnou úpravu masa - vhodně používá jednot. druhů, částí a tepel. úpravy - využívá znalostí racionální výživy 	<p>7. Ryby – sladkovodní, mořské</p> <ul style="list-style-type: none"> - předběžná úprava - tepelné úpravy - vnitřnosti - korýši, měkkýši, obojživelníci - ukázky 	<p>35</p> <p>PaV</p> <p>Te</p>
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje požadavky na hygienu při skladování, - ošetřování a při předběžné úpravě masa - vhodně používá jednot. části a tepel. úpravy - využívá znalostí racionální výživy 	<p>8. Drůbež</p> <ul style="list-style-type: none"> - předběžná úprava, vykostování, porcování - tepelné úpravy - vnitřnosti, nádivky 	<p>63</p> <p>PaV</p> <p>Te</p>
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje požadavky na skladování, - ošetřování a předběžnou úpravu masa - vhodně používá jednot. druhů, částí a tepel. úpravy - využívá znalostí racionální výživy 	<p>9. Zvěřina</p> <ul style="list-style-type: none"> - zvěř vysoká, nízká, černá, pernatá - ukázky - předběžná úprava, vykostování, porcování - tepelné úpravy - vnitřnosti 	<p>14</p> <p>PaV</p> <p>Te</p>
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje požadavky na skladování, - ošetřování a předběžnou úpravu masa - vhodně používá jednot. druhů, částí a tepel. úpravy - využívá znalostí racionální výživy 	<p>10. Mletá masa</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy mletých mas, použití - tepelné úpravy 	<p>21</p> <p>Te</p>

<ul style="list-style-type: none"> - samostatně upravuje jednotlivé druhy ja- tečního masa - vysvětlí podstatu jednotlivých ku- linářských technik a postupů při přípravě pokrmů 	11. Procvičování získaných znalostí a doved- ností	21
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá základ. pravidla BOZP, PO a hygieny 	<i>Odbytové středisko</i> 1. BOZP, PO, hygienické minimum - opakování a praktické procvičování 1. ročníku	7 Stol
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá přípravu pracoviště - volí vhodný způsob nošení talířů 	2. Inventář na úseku obsluhy - příprava pracoviště - nošení talířů	14 Stol
<ul style="list-style-type: none"> - pracuje s inventářem a vhodně ho používá - volí vhodné formy obsluhy dle prostředí a charakteru provozovny - zvládá organizaci práce v různých formách obsluhy - ovládá podávání jednotlivých druhů nápojů 	3. Jednoduchá obsluha - jednoduchá obsluha – základní a vyšší forma - podávání snídaní, přesnídávek, obědů, večeří - obsluha skupin - základní pravidla podávání teplých a studených nápojů - teploty nápojů - servis piva, vína a lihovin	35 Stol
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje způsoby a systémy obsluhy - orientuje se v systémech a způsobech obsluhy a dokáže je použít - ovládá organizaci práce v různých formách prodeje - navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb; - sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy; - je seznámen se specifiky stravovacích zvyk- lostí cizinců 	4. Systémy a způsoby obsluhy, formy prodeje, způsoby nabídky - produkt - podpora prodeje - zásady aktivního prodeje - nácvik dle podmínek pracoviště - systém vrchního číšníka, obvodový, francouzský, table d'hote - způsob restaurační, kavárenský, barový, slavnostní, etážový	14 Stol
<ul style="list-style-type: none"> - sestaví menu dle gastronom. pravidel v návaznosti na typ a charakteristiku hostiny - zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce - vysvětlí vyúčtování tržeb, vybere vhodný propagační prostředek pro určitý produkt; - - použije vhodné nástroje na podporu prodeje 	5. Jednoduché a složité slavnostní menu - hlediska pro sestavování menu - gastronomická pravidla - sezónní nabídky - práce s lokálními surovinami - výběr nápojů k určitým pokrmům - tradiční pokrmy a menu - prostírání dle menu	35 Stol
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá organizaci přípravy slavnostní tabule - vhodně volí inventář - esteticky zpracuje zadané téma 	6. Příprava slavnostní tabule - tvar a výzdoba tabule - příprava veškerého inventáře - zakládání inventáře	21 Stol

- organizuje práci při složité obsluze - ovládá techniku nižší a vyšší formy složité obsluhy - chová se profesionálně	7. Složitá obsluha - práce u stolu hosta - překládání pokrmů, flambování, příprava dezertů, míchání, ochucování	35 Stol
- ovládá a pracuje s pivním zařízením	8. Obsluha pivního zařízení	7 Stol
- samostatně pracuje s pokladnou	9. Návčik práce s pokladnou	7
- samostatně zvládá zadané úkoly z oblasti odbytového střediska	10. Procvičování	18

3.ročník

(17,5 hod. týdně, 30 týdnů, 525 hod. celkem)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
	<i>Výrobní středisko</i>	
Žák: - ovládá základní pravidla BOZP, PO a hygieny	1. BOZP, PO, hygienické minimum - praktické procvičování znalostí	7
- ovládá techniku přípravy jídel na objednávku – anglický způsob, spec. úpravy dle jednotlivých druhů - dbá na jejich vhodnou úpravu dle druhu, volí správné druhy příloh a obloh, připravuje šťávu k jednotlivým minutkám	2. Návčik přípravy pokrmů na objednávku - druhy a vhodnost mas - masové minutky, šťávy - anglický způsob, speciální úpravy - dokončování pokrmů před hostem	45 Te SpSt
- věnuje maximální pozornost hygieně při zpracování - ovládá přípravu specialit studené kuchyně - vkusně provádí zdobení a úpravu	3. Studené kuchyně - studené pokrmy a předkrmy - majonézy, aspiky, ochucená másla, rosoly - obložené chlebíčky, chuťovky - výrobky ze sýrů, vajec, plněná zelenina - složité saláty - jídla z ryb - masové pěny, paštiky, huspeniny - příprava nářezů, studených mís - speciality stud. kuchyně	78 Te
- připravuje pokrmy pro různé příležitosti - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů	4. Návčik přípravy teplých předkrmů - kulinářské techniky a postupy - z vajec a sýrů - z masa a vnitřností jatečných zvířat - z drůbeže a ryb - ze zeleniny a ryb - speciální úpravy teplých předkrmů	35 Te
- charakterizuje zahraniční kuchyně, používané suroviny a způsob zpracování a podávání pokrmů - sestaví nabídku pokrmů podle tradic a náboženských zvyklostí	5. Příprava pokrmů zahraničních kuchyní v souvislosti s gastronomickými pravidly - světová, evropská - krajové speciality	21 Te

<ul style="list-style-type: none"> - připravuje různé druhy těst - připravuje moučníky a moučné pokrmy - připravuje teplé a studené nápoje - využívá znalostí z racionál. výživy 	6. Příprava moučníků a technologické postupy přípravy nápojů <ul style="list-style-type: none"> - druhy těst a jejich příprava - korpusy, náplně, polevy - nápoje 	35 Te
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v oblasti dietologie - připravuje dietní pokrmy dle technolog. postupů - využívá zásad racionální výživy - charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy 	7. Dietní jídla <ul style="list-style-type: none"> - druhy diet - vegetariánská kuchyně - makrobiotika - progresivní příprava jídel 	28 Te
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá přípravu minutkových pokrmů - vhodně volí přílohu a oblohu 	8. Příprava pokrmů na objednávku <ul style="list-style-type: none"> - masové a zeleninové minutky - speciál. úpravy - anglický způsob přípravy 	42 Te SpSt
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá přípravu racionál. pokrmů z různých surovin - orientuje se v dietologii a růz. typech národ. kuchyní - zvládá speciál. úpravy 	9. Příprava teplých pokrmů <ul style="list-style-type: none"> - z vajec sýrů, zeleniny a ovoce - z masa, vnitřností, drůbeže a ryb - speciál. úpravy teplých pokrmů - zahraniční kuchyně - dietní a vegetariánská kuchyně 	63 Te
<i>Odbytové středisko</i>		
<ul style="list-style-type: none"> - využívá znalostí při přípravě a organizaci práce v obytném středisku - využívá jednoduché obsluhy - sestavuje menu na základě objednávky 	1. Procvičování získaných dovedností z 1. a 2. ročníku <ul style="list-style-type: none"> - zopakování BOZP, PO a hygieny - inventář na úseku obsluhy - jednoduchá obsluha - sestavování menu – složité, slavnostní 	14
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá organizaci práce, hygienu a bezpečnost při práci u stolu hosta - zvládá techniky složité obsluhy - komunikuje s hostem - chová se profesionálně 	2. Složitá obsluha – práce u stolu hosta <ul style="list-style-type: none"> - flambování palačinek, ovoce, masa - příprava dezertů, míchání, ochucování - překládání pokrmů, dranzírování 	35 Stol SpSt
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá zvláštnosti obsluhy a sortimentu v různých ubytovacích zařízeních - chová se profesionálně - komunikuje s hostem, využívá jazyk. znalostí 	3. Ubytovací zařízení	7 AJ KAJ NJ ČJL
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, vybere pro ně správný inventář a vysvětlí jejich použití - ovládá základní techniky při přípravě míchaných nápojů - komunikuje s hostem - dodržuje zásady poctivosti prodeje 	4. Bar, míšené nápoje <ul style="list-style-type: none"> - ukázka práce barmana 	21 SpSt Stol AJ KAJ

<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje druhy slavnostních hostin - ovládá administrativní i praktické zajištění hostiny - dodržuje gastronom. pravidla a pravidla racionální výživy - dbá na estetiku výzdoby tabule - komunikuje s hostem, chová se profesionálně - uvede způsoby vyúčtování a ovládá vyúčtování s hostem a objednavatelem - online komunikace se zákazníkem 	<p>5. Slavnostní hostiny</p> <ul style="list-style-type: none"> - objednání slavnostní hostiny - pracovní příkaz, organizační zajištění akcí - příprava tabule - restaurační způsob obsluhy, organizace práce - příprava stolů - vypracování menu k různým příležitostem - formy obsluhy - vyúčtování hostiny - práce po ukončení hostiny 	<p>42</p> <p>Te Stol SpSt M ČJL KAJ</p>
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá pravidla organizace a přípravy různých druhů slavnostního pohostění - komunikuje s hostem, chová se 	<p>6. Rauty, bankety, společenská setkání</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika - organizační zajištění akcí 	<p>42</p> <p>Stol SpSt</p>
<ul style="list-style-type: none"> profesionálně - ovládá vyúčtování 	<ul style="list-style-type: none"> - příprava tabule, obsluha - hostiny v soukromí - slavnostní hostiny s nabídkovým stolem - propagace-reklama, konkurence 	<p>M ČJL KAJ</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vypracuje na PC úkoly z oblasti výrobního i odbytového střediska 	<p>7. Příprava k ZUZ</p> <ul style="list-style-type: none"> - zadání souborných prací jako součást ZUZ - samostatné zpracování 	<p>10</p> <p>IKT</p>

8. SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY

Tato spolupráce se rozvíjí především při odborném výcviku. Všichni žáci vykonávají část odborného výcviku na pracovištích ve škole – školní kuchyň, jídelna a kuchyňka. Ve školní kuchyni a jídelně se v prvním ročníku učí základním dovednostem, které rozvíjí na smluvních pracovištích, ve třetím ročníku jsou zařazeny složitější dovednosti – na kuchyňce se žáci učí připravovat minutky a na jídelně speciální dovednosti a různé typy obsluhy. V druhém pololetí prvního ročníku, na část druhého a třetího ročníku jsou žáci na část odborného výcviku zařazeni na smluvní pracoviště v hotelích a restauracích v Praze a okolí.

Každoročně zveme odborníky z praxe k závěrečným zkouškám.