



# Školní vzdělávací program

Název oboru:

## **Stravovací a ubytovací služby**

Motivační název (zaměření):

**Kuchařské práce**

RVP: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

Č. j.: 2550/2022/SOVNB

Platnost: od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem



# Obsah

---

<b>1</b>	<b>Identifikační údaje</b>	<b>2</b>
<b>2</b>	<b>Profil absolventa</b>	<b>3</b>
<b>3</b>	<b>Charakteristika školy</b>	<b>7</b>
<b>4</b>	<b>Charakteristika ŠVP</b>	<b>8</b>
4.1	Podmínky realizace	13
4.2	Začlenění průřezových témat	14
<b>5</b>	<b>Učební plán</b>	<b>16</b>
<b>6</b>	<b>Přehled rozpracování RVP do ŠVP</b>	<b>18</b>
<b>7</b>	<b>Učební osnovy</b>	<b>19</b>
7.1	Jazykové vzdělávání a komunikace	19
7.1.1	Český jazyk a literatura	20
7.1.2	Anglický jazyk	26
7.2	Občanský vzdělávací základ	30
7.2.1	Občanská nauka	31
7.3	Matematické vzdělávání	37
7.3.1	Matematika	38
7.4	Estetické vzdělávání	42
7.4.1	Český jazyk a literatura	43
7.5	Vzdělávání pro zdraví	45
7.5.1	Tělesná výchova	46
7.5.2	Péče o zdraví	52
7.6	Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	54
7.6.1	Informační a komunikační technologie	56
7.7	Odborné vzdělávání	61
7.7.1	Technologie	63
7.7.2	Potraviny a výživa	74
7.7.3	Zařízení závodů	83
7.7.4	Hospodářské výpočty	88
7.7.5	Stolničení	97
7.7.6	Odborný výcvik	103
<b>8</b>	<b>Spolupráce se sociálními partnery</b>	<b>112</b>

# 1 Identifikační údaje

<b>Název ŠVP</b>	Stravovací a ubytovací služby - 2. revize		
<b>Motivační název</b>	Kuchařské práce		
<b>Datum</b>	8. 6. 2022	<b>Název RVP</b>	RVP 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
<b>Platnost</b>	od 1. září 2022 - počínaje 1. ročníkem	<b>Dosažené vzdělání</b>	Střední vzdělání s výučním listem
<b>Forma vzdělávání</b>	denní forma vzdělávání		
<b>Délka studia v letech:</b>	3		

<b>Název školy</b>	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Nymburk, V Kolonii 1804
<b>Adresa</b>	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Nymburk, V Kolonii 1804, 288 02 Nymburk
<b>IČ</b>	14451026
<b>REDIZO</b>	600170195
<b>Ředitel</b>	Ing. Jiří Hubálek
<b>Telefon</b>	325 512 154
<b>Email</b>	cop@copnb.cz
<b>www</b>	www.copnb.cz

<b>Zřizovatel</b>	Středočeský kraj
<b>Adresa</b>	Krajský úřad Středočeského kraje, Zborovská 11, 150 21 Praha 5
<b>IČ</b>	70 891 095
<b>Telefon</b>	257 280 292
<b>www</b>	www.kr-stredocesky.cz



31.8.2022

datum, podpis, razítko

## 2 Profil absolventa

<b>Škola</b>	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Nymburk, V Kolonii 1804, Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Nymburk, V Kolonii 1804, 288 02 Nymburk		
<b>Název ŠVP</b>	Stravovací a ubytovací služby - 2. revize		
<b>Platnost</b>	od 1. září 2022 - počínaje 1. ročníkem	<b>Délka studia v letech:</b>	3.0
<b>Kód a název oboru</b>	RVP 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby	<b>Forma vzdělávání</b>	denní forma vzdělávání

Absolvent připravovaný na základě tohoto RVP se uplatní ve stravovacích službách při výrobě pokrmů jako kuchař, dále například v provozovnách rychlého občerstvení při přípravě pokrmů. Absolvent bude připravovat teplé a studné pokrmy, pokrmy vyráběné z polotovarů, teplé nápoje apod.

Dosažený stupeň vzdělání  
– střední vzdělání s výučním listem

Způsob ukončení vzdělávání, potvrzení dosaženého vzdělání a kvalifikace  
Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou; dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.  
Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy.

## Kompetence absolventa

### Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
  - 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 učení odh jiných lidí
  - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
  - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
  - ovládat adekvátní techniku učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
  - ovládat práci s textem, umět vyhledávat a zpracovávat informace
  - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
- Kompetence k řešení problémů
  - porozumět zadání úkolu nebo rozpoznat jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému buď samostatně nebo s vedením jiných lidí navrhnout způsob řešení
  - volit prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
  - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
- Komunikativní kompetence
  - naslouchat pozorně druhým, tzn. vyjadřovat se přiměřeně tématu diskuse
  - zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti (žádosti a podání na instituce, zaměstnavatelům apod., strukturovaný životopis, vyplňovat formuláře aj.)
  - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
  - vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat při oficiálním jednání (např. při jednání se zaměstnavatelem, na úřadech apod.)

- formulovat své myšlenky srozumitelně
- Personální a sociální kompetence
  - adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti
  - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
  - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci
  - být finančně gramotný
  - stanovovat si cíle a priority podle své zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
  - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
  - ověřovat si získané poznatky, zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
  - mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomí důsledků nezdravého životního stylu a závislostí
  - posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
  - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
- Občanské kompetence a kulturní povědomí
  - uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu
  - podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury
  - uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých
  - zajímat se o politické a společenské dění u nás a ve světě
  - chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje
  - uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních
  - jednat odpovědně a samostatně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
  - dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika) a oprostít se od nesnášenlivosti, xenofobie a diskriminace
  - jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie
- Kompetence k pracovnímu uplatnění
  - mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady
  - umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání
  - vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli
  - znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků
  - 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
- Matematické kompetence
  - rozpoznat základní tvary předmětů a jejich vzájemnou polohu v rovině i prostoru
  - aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích

- 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
- Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi
  - uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní
  - učit se používat nové aplikace
  - komunikovat elektronickou poštou
  - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet
  - pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií
  - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
  - pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením

### Odborné kompetence

- Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
  - chápat bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem
  - znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
  - osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik
  - znali systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce)
  - byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a snažili se poskytnout první pomoc
- Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb
  - dodržovali stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
  - dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana)
  - chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
- Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje
  - znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
  - efektivně hospodařili se svými finančními prostředky
  - zvažovali při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady
  - nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí
- Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii

- skladovali suroviny a nápoje v souladu s požadavky na jejich uskladnění a na hygienu
- prováděli úklid a čištění skladovacích prostor
- dodržovali předepsaný dress code daného zařízení
- dodržovali osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností
- prováděli úklid a čištění zařízení a prostor pro výrobu pokrmů a dodržovali sanitační řád
- Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů
  - pomáhá při přípravě pokrmů
  - popíše přípravu teplých pokrmů a příloh
  - připravovali jednoduché moučníky
  - udržovali a zabezpečovali použitý inventář
  - používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu
  - připravovali vybrané studené pokrmy
  - připravovali teplé nápoje
  - čistili, udržovali a zabezpečovali inventář po jeho použití
  - dodržovali posloupnost prací a časový harmonogram
- Vykonávat práce spojené s provozem ubytovacího zařízení a poskytováním služeb hostům
  - používali vhodné čisticí prostředky a úklidové pomůcky
  - obsluhovali stroje a zařízení používané při úklidu za dodržení bezpečnostních zásad
  - vykonávali jednoduché práce na recepci, např. vydávali a přebírali klíče od hostů, pomáhali se zavazadly, apod.
  - jednali slušně a poctivě ve styku s hosty
  - vysvětlí zásady chování k hostům
  - uklízeli prostory v ubytovacím zařízení, pokoje a jejich příslušenství
  - vykonávali drobnou údržbu inventáře a zařízení
  - obstarávali drobné pochůzky podle požadavku hosta, péči o domácí zvíře hosta apod.



### 3 Charakteristika školy

<b>Název školy</b>	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Nymburk, V Kolonii 1804		
<b>Adresa</b>	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Nymburk, V Kolonii 1804, 288 02 Nymburk		
<b>Název ŠVP</b>	Stravovací a ubytovací služby - 2. revize		
<b>Platnost</b>	od 1. září 2022 - počínaje 1. ročníkem	<b>Dosažené vzdělání</b>	Střední vzdělání s výučním listem
<b>Kód a název oboru</b>	RVP 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby	<b>Délka studia v letech:</b>	3

Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Nymburk je škola navazující na dlouholetou tradici Středního odborného učiliště železničního, které bylo založeno v roce 1945. V SOUž byly připravováni žáci pro své budoucí povolání v českých dobách a souvisejících organizacích až do roku 1989. Po reorganizaci hospodářství a školství byla škola nucena přistoupit ke změně vyučovaných oborů a začlenit do své nabídky obory nesouvisející pouze s Českými drahami. Od roku 1989 jsou proto v nabídce školy obory automechanik, zámečnický, klempíř elektrikář, aj. V roce 1993 se Střední odborné učiliště spojilo se Střední průmyslovou školou čímž vznikl vzdělávací subjekt Centrum odborné přípravy Nymburk, který vystupoval pod tímto názvem až do r.2007, kdy došlo k přejmenování na současný název Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Nymburk. SOŠ a SOU Nymburk je jednou z největších škol všeobecných i odborných ve Středočeském kraji a má své nezastupitelné místo v regionu. Škola spolupracuje téměř se stovkou firem v blízkém i dalekém okolí, se státními organizacemi a místními samosprávami. O pevném postavení školy svědčí i to, že v r.2002 bylo ke škole přisloučeno SOUz Libice nad Cidlinou a v r. 2008 ISS v Sadské.

SOŠ a SOU Nymburk se aktivně podílí na městském společenském životě pořádáním plesů, tanečních kurzů, sbírek, kulturních vystoupení. Škola úzce spolupracuje s Městským úřadem Nymburk a místními sportovními oddíly.

SOŠ a SOU Nymburk se zúčastní spolupráce škol v rámci partnerství Burgundska, Porýní-Falc, Opole, Středočeský kraj. Velmi slibně se rozvíjí zejména spolupráce s ISB Kaiserslautern, kde připravujeme výměnné pobyty žáků německé školy u nás. Dříve SOŠ a SOU Nymburk spolupracovalo prostřednictvím Městského úřadu Nymburk se školou v Neurruppinu (je partnerským městem Nymburka).

SOŠ a SOU Nymburk nabízí svým žákům i absolventům celoživotní vzdělávání. Žákům nabízí vzdělávání formou denního studia v oborech strojních, elektro a služeb (kuchařské, zednické) a možnost získání jak výučního listu tak maturitního vysvědčení. Svým absolventům nabízí škola další vzdělávání formou kvalifikačních i rekvalifikačních kurzů (svářečské kurzy, profesní řídičské oprávnění, specializované kurzy elektro i strojní).

Žákům škola nabízí zájmové kurzy (šití, vaření, sportovní), při kterých je využíváno zařízení školy. Tyto kurzy jsou zejména využívány žáky, kteří jsou ubytováni v Domově mládeže a v Internátu školy.

SOŠ a SOU Nymburk nabízí zároveň ubytování hotelového typu GARNI. Škola je vyhlášena svou kuchyní a jídelnou s celodenním stravováním. Dále nabízíme v rámci odborného výcviku možnost využití produktivní práce žáků na zakázkách, zejména zednických a malířských. Škol disponuje velmi dobře vybavenými autodílnami, jejichž součástí je Stanice měření emisí a diagnostické vybavení, elektrodílnami a strojními dílnami, zámečnická dílna, klempířská dílna, dílna opravářů zemědělských strojů, svařovna).

## 4 Charakteristika ŠVP

<b>Název školy</b>	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Nymburk, V Kolonii 1804		
<b>Adresa</b>	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Nymburk, V Kolonii 1804, 288 02 Nymburk		
<b>Název ŠVP</b>	Stravovací a ubytovací služby - 2. revize		
<b>Platnost</b>	od 1. září 2022 - počínaje 1. ročníkem	<b>Dosažené vzdělání</b>	Střední vzdělání s výučním listem
<b>Kód a název oboru</b>	RVP 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby	<b>Délka studia v letech:</b>	3

### Popis celkového pojetí vzdělávání

Jedná se o tříletý obor vzdělání zakončený získáním středního vzdělání s výučním listem. Náplní je teoretické vyučování a praktická výuka formou odborného výcviku. V rámci odborného výcviku může výuka probíhat nejen ve školních dílnách, ale i na smluvních pracovištích, které projeví o naše žáky zájem a jsou schopné garantovat plnění školního vzdělávacího programu.

ŠVP rozpracovává do konkrétní podoby RVP. Tento RVP je určen zejména pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami ve smyslu Zákona č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání. RVP navazuje na RVP ZV - přílohu upravující vzdělávání žáků s lehkým mentálním postižením.

Upřesňuje obsah teoretické výuky i praktického výcviku. Je zvolena forma předmětového uspořádání. Disponibilní hodiny byly využity pro posílení hodinové dotace především odborných předmětů. Celkovou ročníkovou strukturu předmětů včetně využití disponibilních hodin obsahuje týdenní ročníkový plán. ŠVP vychází z požadavků regionálních podniků a v učebních osnovách jsou zahrnuta témata pro zajištění uplatnitelnosti absolventů na trhu práce.

V oblasti vzdělávací strategie je klíčová spolupráce a vzájemná provázanost mezi teoretickými předměty a odborným výcvikem. Jsou využívány názorné metody výuky, které umožňují hlubší pochopení vyučované problematiky. Nezastupitelnou roli v rozvoji odborných kompetencí má produktivní práce žáků v odborném výcviku realizovaná mimo jiné na smluvních pracovištích a smluvních zakázkách.

Hodinové dotace u jednotlivých učebních bloků jsou pouze doporučené a lze je v závislosti na průběhu vzdělávání operativně měnit v rozsahu cca 20%.

Realizace klíčových kompetencí a průřezových témat probíhá během teoretické výuky, praxe, odborných exkurzí a sportovních kurzů.

### Organizace výuky:

Teoretická výuka se s praktickou výukou střídají v pravidelných cyklech. Organizace výuky probíhá v souladu s platnou legislativou, školním a organizačním řádem školy. Odborný výcvik probíhá na pracovištích odborného výcviku a na smluvních pracovištích pod vedením učitelů odborného výcviku a instruktorů odborného výcviku. Žáci jsou děleni do skupin v souladu s platnou legislativou při zohlednění potřeb žáků a možností školy. Žáci se mohou dle možností účastnit soutěží odborných dovedností, firemních předváděcích akcí, exkurzí a odborných výstav, na kterých se mohou seznámit s novými trendy a technologiemi v oboru. Významným zdrojem získávání informací je i využití internetu při výuce i mimo ni.

### Způsob hodnocení žáků:

Způsob hodnocení žáků upravují pravidla hodnocení prospěchu a chování, která jsou nedílnou součástí školního řádu.

### Obecné zásady hodnocení a klasifikace

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka je vyjádřeno klasifikací, ve výjimečných případech slovně nebo kombinací slovního hodnocení a klasifikace. O použití slovního nebo kombinovaného hodnocení rozhodne ředitel na základě žádosti zletilého žáka nebo zákonného zástupce nezletilého žáka. Hodnocení a klasifikace jsou průběžnou činností celého klasifikačního období. Na jeho počátku seznámí všichni vyučující žáky se způsoby a kritérii hodnocení. Během hodnocení uplatňuje vyučující přiměřenou náročnost a pedagogický takt, přihlíží k věkovým zvláštěm žáků a specifickým vývojovým poruchám.

Učitel klasifikuje jen probrané učivo. Před prověřováním znalostí musí mít žáci dostatek času k naučení, procvičení a zažití učiva. Účelem zkoušení je hodnotit úroveň toho, jak žák zvládl požadované výsledky vzdělávání, nikoliv pouze vyhledávat mezery v jeho vědomostech. Kromě povinné dokumentace (ve smyslu legislativy a pokynů ředitele školy) vede vyučující vlastní záznamy o klasifikaci žáků tak, aby byl schopen podat informace o frekvenci a struktuře hodnocení. Tyto vlastní záznamy uschovává po dobu šesti měsíců po skončení klasifikačního období. Do celkové klasifikace na konci klasifikačního období zahrnuje dle charakteru předmětu v přiměřené míře též zájem o předmět, úroveň domácí přípravy, míru aktivity žáka ve vyučovacích hodinách a jeho schopnosti samostatného myšlení a práce. Při celkové klasifikaci přihlíží vyučující k tomu, že žák mohl v průběhu klasifikačního období zakolísat v učebních výkonech pro určitou indispozici.

Další podrobnosti týkající se této kapitoly jsou specifikovány v učebních osnovách jednotlivých předmětů a v klasifikačním řádu. Hodnocení výsledků vzdělávání žáka na vysvědčení je vyjádřeno klasifikací.

### **Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných**

#### **Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami**

Za žáky se speciálními vzdělávacími potřebami jsou považováni žáci, kteří k naplnění svých vzdělávacích možností nebo k uplatnění a užívání svých práv na vzdělávání na rovnoprávném základě s ostatními potřebují poskytnutí podpůrných opatření. Tito žáci mají právo na bezplatné poskytování podpůrných opatření z výčtu uvedeného v § 16 školského zákona. Podpůrná opatření realizuje škola. Začlenění podpůrných opatření do jednotlivých stupňů stanoví Příloha č. 1 vyhlášky č. 27/2016 Sb.

#### **Zajištění podpůrných opatření prvního stupně**

- výchovný poradce zpracuje plán pedagogické podpory
- výchovný poradce bude zajišťovat konzultace pedagogických pracovníků a vyhodnocování zvolených postupů
- škola podle svých podmínek poskytne materiální podporu

#### **Východiska podpůrných opatření prvního stupně**

- pozorování v hodině, rozhovor (se žákem nebo zákonným zástupcem žáka)
- prověřování znalostí a dovedností žáka a reflexe jeho výsledků
- analýza procesů, výkonů a výsledků činnosti žáka, využívání portfolia žákovských prací
- analýza domácí přípravy žáka a dosavadního pedagogického působení školy

Při poskytování podpůrných opatření lze rovněž zohlednit § 67 odst. 2 školského zákona, který stanoví, že ředitel školy může ze závažných důvodů, zejména zdravotních, uvolnit žáka na žádost zcela nebo částečně z vyučování některého předmětu. Žák uvedený v § 16 odst. 9 školského zákona může být uvolněn (nebo nemusí být hodnocen) také z provádění některých činností, ovšem nemůže být uvolněn z předmětu rozhodného pro odborné zaměření absolventa, tzn. z odborných teoretických a praktických předmětů a předmětů či obsahových částí závěrečné zkoušky s výučním listem a maturitní zkoušky.

Předpokladem pro přijetí ke vzdělávání a zvládnutí požadavků na odborné vzdělání v jednotlivých oborech je splnění podmínek zdravotní způsobilosti uchazečů o vzdělávání na střední škole. Požadavky na zdravotní způsobilost uchazečů o vzdělávání na střední škole jsou stanoveny v příloze k Nařízení vlády č. 211/2010 Sb., o soustavě oborů vzdělávání v základním, středním a vyšším odborném vzdělávání, ve znění pozdějších předpisů.

#### **Podpůrná opatření druhého stupně**

Charakter vzdělávacích potřeb žáka, pro kterého je tento stupeň určen, je ovlivněn zejména aktuálním zdravotním stavem žáka, opožděným vývojem, odlišným kulturním prostředím nebo jinými životními podmínkami žáka, problémy v počáteční schopnosti učit se a připravovat se na školní práci, nadáním, specifickými poruchami učení a chování, mírným oslabením sluchových nebo zrakových funkcí, mírnými řečovými vadami, oslabením dorozumivacích schopností, poruchami autistického spektra s mírnými obtížemi, nedostatečnou znalostí vyučovacího jazyka a dalšími specifiky, která vyžadují využívání individuálního přístupu ke vzdělávacím potřebám žáka, úpravy v organizaci a metodách výuky, v hodnocení žáka, ve stanovení postupu i forem nápravy a případného využití podpůrného opatření v podobě individuálního vzdělávacího plánu. Problémy žáka ve vzdělávání lze charakterizovat jako mírné, lze je obvykle kompenzovat s využitím speciálních učebnic a speciálních nebo kompenzačních pomůcek, s podporou předmětu speciálně pedagogické péče a úpravami pedagogické práce.

#### **Zajištění podpůrných opatření druhého stupně**

- doporučení školského poradenského zařízení
- pracovník školského poradenského zařízení odpovědný za komunikaci se školou
- spolupráce s rodinou a případně dalším subjektem pro naplňování podpory žáka
- zařazení žáka do speciálně pedagogické nebo pedagogické intervenční péče podle skladby obtíží žáka a možností školy organizované školou nebo školskými zařízeními

**Podpůrná opatření třetího stupně**

Použití podpůrného opatření ve třetím stupni je podmíněno stanovením podpůrných opatření školským poradenským zařízením na základě diagnostiky speciálních vzdělávacích potřeb žáka, případně vychází z vyhodnocení účinnosti nižších stupňů podpůrných opatření poskytovaných žákovi. Charakter speciálních vzdělávacích potřeb žáka vyžaduje již znatelné úpravy v metodách práce, v organizaci a průběhu vzdělávání, v úpravě školního vzdělávacího programu, v hodnocení žáka. Rozsah těchto opatření zahrnuje zejména úpravy ve strategiích práce s učivem, úpravy v podmínkách a postupech školní práce a domácí přípravy, včetně posilování motivace a postojů ke školní práci, v odůvodněných případech pak také úpravy obsahu vzdělání a výstupů ze vzdělání. Charakter vzdělávacích potřeb žáka je nejčastěji ovlivněn závažnými specifickými poruchami učení, odlišným kulturním prostředím a jinými životními podmínkami žáka, poruchami chování, těžkou poruchou řeči (dorozumívacích schopností), řečovými vadami těžšího stupně, poruchami autistického spektra, lehkým mentálním postižením, zrakovým a sluchovým postižením (slabozrakost, nedoslýchavost), tělesným postižením, neznalostí vyučovacího jazyka, dalšími obtížemi, které mají významný dopad na kvalitu a průběh vzdělávání žáka, případně je ovlivněn mimořádným intelektovým nadáním. Charakter speciálních vzdělávacích potřeb žáka je takový, že vyžaduje již i podporu práce pedagogického pracovníka asistentem pedagoga (pro maximálně 4 žáky), dále využívání komunikačních systémů neslyšících a hluchoslepých osob a využívání prostředků alternativní nebo augmentativní komunikace podle potřeb žáka, podporu speciálně pedagogického centra v případě podpory nácviku prostorové orientace a využívání alternativních forem komunikace. Vhodná je také spolupráce s odborníky jiných resortů, pokud to vyžaduje zájem žáka (lékaři, sociální pracovníci, terapeuti atd.). Délka poskytování podpůrných opatření se řídí charakterem speciálních vzdělávacích potřeb žáka, pohybuje se v řádu od několika měsíců až do konce trvání školní docházky. Délka může být upravována v závislosti na posouzení aktuálního stavu žáka a na dalších okolnostech (například na závěrech kontrolního vyšetření).

**Zajištění podpůrných opatření třetího stupně**

Doporučení školského poradenského zařízení, konzultant na straně vzdělavatele, spolupráce se žákem a zákonným zástupcem žáka a případně dalším subjektem pro naplňování podpory u žáka. Zařazení žáka do speciálně pedagogické péče (předměty speciálně pedagogické péče) nebo pedagogické intervenční péče, podle skladby speciálních vzdělávacích potřeb žáka a možností školy, organizované školou; pedagogická intervence pak i školským zařízením (školní družina, školní klub, středisko volného času nebo dům dětí a mládeže). Podpora práce pedagogického pracovníka asistentem pedagoga, případně školním psychologem, speciálním pedagogem. V případě ukončení poskytování podpůrného opatření je povinností školského zařízení tuto skutečnost oznámit zákonnému zástupci žáka nebo žákovi a škole.

**Podpůrná opatření čtvrtého stupně**

Použití podpůrného opatření ve čtvrtém stupni je podmíněno stanovením podpůrných opatření školským poradenským zařízením na základě diagnostiky speciálních vzdělávacích potřeb žáka (včetně vyjádření lékařů a dalších odborníků), případně vychází z vyhodnocení účinnosti nižších stupňů podpůrných opatření poskytovaných žákovi. Charakter speciálních vzdělávacích potřeb žáka ve vzdělávání již vyžaduje významné úpravy v metodách a v organizaci vzdělávání, úpravy v obsahu vzdělávání, dále možnost úprav výstupů ze vzdělávání, se zřetelem k rozvíjení schopností a dovedností žáka, ke kompenzaci důsledků zdravotního postižení. Vždy se přihlíží k aktuálnímu zdravotnímu stavu žáka. Žák vzdělávaný ve třídě, která není zřízena podle § 16 odst. 9 zákona, je vzděláván s podporou individuálního vzdělávacího plánu. Do individuálního vzdělávacího plánu žáka jsou zařazeny také předměty speciálně pedagogické péče, zaměřené na konkrétní potřeby žáka ve vztahu k typu jeho obtíží, druhu postižení a k jeho projevům. Podpůrná opatření tohoto stupně jsou určena zejména pro žáky se závažnými poruchami chování, se středně těžkým a těžkým mentálním postižením (včetně komorbidit), s těžkým zrakovým nebo sluchovým postižením, se závažnými vadami řeči, s poruchami autistického spektra, se závažným tělesným postižením. Dále mimořádně nadané žáky, kteří vyžadují výraznou individualizaci vzdělávání nad rámec příslušného stupně vzdělání, dosahují mimořádných výsledků a vyžadují i úpravy ve formách vzdělávání.

**Zajištění podpůrných opatření čtvrtého stupně**

- doporučení školského poradenského zařízení
- konzultant na straně školy nebo školského zařízení
- spolupráce se žákem, zákonným zástupcem žáka a případně s dalším subjektem pro naplňování podpůrných opatření u žáka
- koordinátorem péče je školské poradenské zařízení, které pravidelně vyhodnocuje efektivitu zvolených podpůrných opatření pro žáka ve spolupráci s rodinou a školou, v závislosti na charakteru speciálních vzdělávacích potřeb žáka
- podpora poradenským pracovníkem školy. Využívání služeb asistentů pedagoga, tlumočnicka českého znakového jazyka, přepisovatele pro neslyšící, speciálního pedagoga, školního psychologa, případně jiného pedagogického pracovníka
- poskytování vzdělávání nebo školských služeb v prostorách stavebně nebo technicky upravených

- zajištění služeb speciálně pedagogického centra v prostorové orientaci žáků a v podpoře užívání alternativních forem komunikace, metodická podpora pedagogických pracovníků školy

#### Normovaná finanční náročnost

Normovaná finanční náročnost se stanoví pro jednotlivá opatření, pokud nejsou již hrazena na základě jiných právních předpisů:

- speciální učebnice a speciální učební pomůcky,
- kompenzační pomůcky,
- úprava prostředí, úprava pracovního místa žáka,
- mzdové náklady na další pedagogické pracovníky, zejména asistenta pedagoga a poskytovatele speciálně pedagogické péče,
- mzdové náklady na tlumočníky českého znakového jazyka a přepisovatele pro neslyšící, školní psychology, školní speciální pedagogy
- zajištění používání komunikačních systémů neslyšících a hluchoslepých osob,
- zajištění využívání prostředků alternativní nebo augmentativní komunikace.

#### **Podpůrná opatření pátého stupně**

Použití podpůrného opatření v pátém stupni je podmíněno předchozím stanovením podpůrných opatření školským poradenským zařízením na základě diagnostiky speciálních vzdělávacích potřeb. Charakter speciálních vzdělávacích potřeb žáka vyžaduje nejvyšší míru přizpůsobení organizace, průběhu a obsahu vzdělávání, podporu rozvoje schopností a dovedností žáka a kompenzaci důsledků jeho zdravotního postižení. Organizace vzdělávání žáka a volba metod výuky plně akceptuje zdravotní stav žáka a omezení, která z něho vyplývají. Je určen výhradně žákům s nejtěžšími stupni zdravotních postižení, zpravidla souběžným postižením více vadami, vyžadujících vysokou úroveň podpory, zohledněný v úpravách organizace, obsahu, forem a metod vzdělávání; volba podpůrných opatření plně respektuje možnosti a omezení žáka při výběru vzdělávacích obsahů a metod, hodnocení výsledků vzdělávání žáka. Vzdělávání žáka v tomto stupni zpravidla vyžaduje úpravu pracovního prostředí. V případě potřeby je možné využívat komunikační systémy neslyšících a hluchoslepých osob nebo prostředky alternativní nebo augmentativní komunikace. Žáci jsou obvykle vzděláváni s podporou asistenta pedagoga, speciálního pedagoga a druhého pedagogického pracovníka, často s přítomností další osoby důležité pro podporu žáka. Výuka je realizována speciálními pedagogy, případně s jejich intenzivní podporou.

#### Zajištění podpůrných opatření pátého stupně

Doporučení školského poradenského zařízení, konzultant na straně vzdělavatele, spolupráce s rodinou a případně dalším subjektem pro naplňování podpůrných opatření u žáka.

Koordinátorem péče je školské poradenské zařízení, které pravidelně vyhodnocuje efektivitu zvolených podpůrných opatření pro žáka ve spolupráci s rodinou a školou, intenzivně spolupracuje se školou a školským poradenským zařízením. Poskytování vzdělávání nebo školských služeb v prostorách stavebně nebo technicky upravených. Zajištění služeb speciálně pedagogického centra v prostorové orientaci žáků a v podpoře užívání alternativních forem komunikace. Pokud žák využívá služeb školských zařízení, vztahují se na něho podpůrná opatření pro zapojení ve školských zařízeních pro čtvrtý stupeň podpůrných opatření.

#### Normovaná finanční náročnost

Normovaná finanční náročnost se stanoví pro jednotlivá opatření, pokud nejsou již hrazena na základě jiných právních předpisů:

- Speciální učebnice a učební pomůcky,
- kompenzační pomůcky,
- úprava prostředí, úprava pracovního místa žáka,
- mzdové náklady na další pedagogické pracovníky, včetně nákladů na asistenta pedagoga a poskytovatele speciálně pedagogické péče, mzdové náklady na tlumočníky českého znakového jazyka a přepisovatele pro neslyšící, zajištění využívání prostředků alternativní nebo augmentativní komunikace, služby školních psychologů, speciálních pedagogů služby školského poradenského zařízení.

Podpůrná opatření druhého až pátého stupně lze uplatnit pouze s doporučením školského poradenského zařízení a s informovaným souhlasem zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka. Začlenění podpůrných opatření do jednotlivých stupňů stanoví Příloha č. 1 vyhlášky č. 27/2010 Sb. Různé druhy nebo stupně podpůrných opatření lze kombinovat za podmínek daných školským zákonem a vyhláškou.

#### **Vzdělávání nadaných žáků**

Podle § 17 školského zákona je povinností školy vytvářet podmínky pro rozvoj nadání žáků. Cílem výuky je podněcovat rozvoj potenciálu žáků včetně různých druhů nadání a zaměřit se na jejich rozvoj ve škole.

Podle § 27 odst. 1 vyhlášky je za nadaného žáka považován žák, který při adekvátní podpoře vykazuje ve srovnání s vrstevníky vysokou úroveň v jedné či více oblastech rozumových schopností, v pohybových, manuálních, uměleckých nebo sociálních dovednostech.

Za žáka mimořádně nadaného je pak považován žák, jehož rozložení schopností dosahuje mimořádné úrovně při vysoké tvořivosti v celém okruhu činností nebo v jednotlivých oblastech rozumových schopností, v pohybových,

manuálních, uměleckých nebo sociálních dovednostech (§ 27 odst. 2 vyhlášky).

Zjišťování mimořádného nadání a vzdělávacích potřeb mimořádně nadaného žáka provádí školské poradenské zařízení v úzké spolupráci se školou. Školské poradenské zařízení se vyjadřuje zejména ke specifickým žákovi osobnosti, která mohou mít vliv na průběh jeho vzdělávání. Míru žákova nadání pak zhodnotí odborník v příslušném oboru.

Žákovi s mimořádným nadáním může škola povolit vzdělávání podle IVP nebo ho přeradit na základě zkoušek do vyššího ročníku bez absolvování předchozího ročníku (§ 17 odst. 3 školského zákona, § 28 - § 31 vyhlášky). Nadání, případně mimořádné nadání žáka, se projevuje i mimo umělecké obory vzdělání. Jde například o nadání vztahující se k výkonům speciálních manuálních nebo kognitivních činností. Může jít také o žáky vysoce motivované ke studiu daného oboru a povolání nebo příslušné technické oblasti vědy a techniky. Těmto žákům je potřeba věnovat zvýšenou pozornost a využívat pro rozvoj jejich nadání také podpůrná opatření vymezená pro vzdělávání těchto žáků školským zákonem a vyhláškou.

Možností vzdělávat tyto žáky je nejen vzdělávání podle IVP, ale také lze rozšířit obsah vzdělávání nad rámec ŠVP, vytvářet skupiny nadaných žáků z různých ročníků, umožnit žákům účastnit se výuky ve vyšším ročníku nebo se paralelně vzdělávat formou stáží na jiné škole včetně VOŠ nebo na odborných pracovištích, účastnit se studijních a jiných pobytů v zahraničí (např. v rámci programu ERASMUS+), zapojovat žáky do různých projektů (školních i projektů sociálních partnerů, soutěží a jiných aktivit rozvíjejících nadání žáků).

Hlavní zásady pro vzdělávání žáků se SVP a žáků nadaných:

- 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 – se školským poradenským zařízením a odbornými pracovníky školského poradenského zařízení, popřípadě s odborníky mimo oblast školství (odbornými lékaři nebo pracovníky z oblasti sociálně právní ochrany žáka, ...)
- spolupracovat s dalšími sociálními partnery školy, zejména s rodiči žáků (jak žáků se SVP při řešení individuálních zdravotních či učebních obtíží žáků, tak s ostatními rodiči rodiči) a také se základními školami, ve kterých žáci plnili povinnou školní docházku
- spolupracovat se zaměstnavateli při zajišťování praktické části přípravy na povolání (formou odborného výcviku, učební a odborné praxe) nebo při hledání možnosti prvního pracovního uplatnění absolventů se zdravotním postižením
- realizovat další vzdělávání učitelů všech předmětů zaměřené na vzdělávání žáků se SVP (i žáků nadaných) a uplatňování adekvátních metod forem výuky, hodnocení a komunikace s těmito žáky.

Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence:

Žáci jsou prokazatelně seznamováni se zásadami bezpečnosti práce a ochrany zdraví, problematikou požární ochrany, šikany, zneužíváním návykových látek v teoretickém i praktickém vyučování v každém ročníku studia. Zásady bezpečné práce jsou zdůrazňovány i průběžně s ohledem na konkrétní rizika. V případě zjištění porušení zásad bezpečnosti je postupováno v souladu se školním řádem.

Podmínky pro přijímání ke vzdělávání:

Obecné podmínky jsou vymezeny školským zákonem a RVP. Kritéria přijetí určuje ředitel školy a jsou zveřejňována v souladu s platnou legislativou. Splnění podmínek zdravotní způsobilosti ke vzdělávání v daném oboru podle Nařízení vlády o soustavě oborů vzdělání v základním, středním a vyšším odborném vzdělávání je jeden ze základních předpokladů přijetí.

Základní kritérium

- průměrný prospěch

v 1.pololetí 8.ročníku – 1,00 – 20 bodů ; 3,50 – 0 bodů

ve 2.pololetí 8.ročníku - 1,00 – 30 bodů ; 3,50 – 0 bodů

v 1.pololetí 9. ročníku - 1,00 – 40 bodů ; 3,50 – 0 bodů

Uchazeči s průměrem horším než 3,50 získají záporné body

Uchazeči s ukončenou povinnou školní docházkou v nižším ročníku jsou přijímáni na základě hodnocení ze základní školy a jsou řazeni vždy za žáky z vyšších ročníků.

Bodová hranice pro přijetí podle základního kritéria bude stanovena po zpracování přihlášek na první kolo přijímacího řízení a bude platná i pro další kola do okamžiku naplnění kapacity daného oboru.

Uchazeči, kteří nesplní základní kritérium mohou být přijati na základě individuálního posouzení pomocných kritérií.

Pomocná kritéria - výstupní hodnocení ze ZŠ  
- prospěch v jednotlivých profilových předmětech podle příslušného oboru

Způsob ukončení vzdělávání:

Vzdělávání je ukončeno vykonáním závěrečné zkoušky, jejímž úspěšným vykonáním žák získá střední vzdělání s výučním listem.

Závěrečná zkouška se skládá z písemné zkoušky a ústní zkoušky a praktické zkoušky z odborného výcviku. Žák může konat závěrečnou zkoušku, pokud úspěšně ukončil poslední ročník středního vzdělání. Závěrečná zkouška se koná před zkušební komisí. Žák vykoná závěrečnou zkoušku úspěšně, pokud úspěšně vykoná všechny zkoušky, které jsou její součástí.

Bližší podrobnosti řeší platné právní normy.

## 4.1 Podmínky realizace

Materiální podmínky školy jsou na velmi dobré úrovni a každoročně se nám je daří zlepšovat. Žáci a učitelé mají k dispozici počítačovou síť po celé škole, s neomezeným přístupem. Pro výuku je k dispozici více jak 100 počítačů v pěti počítačových učebnách. Postupně dochází k modernizaci a obnově pomůcek pro výuku. Nově byly vybudovány dílny pro potravinářské obory. Byly doplněny chybějící komponenty audiovizuální techniky- prakticky v každé třídě je již DVD přehrávač a televize nebo dataprojektor. Probíhá výměna nábytku ve třídách a kabinetech. Každým rokem je do oprav a modernizace investována částka 4-5 mil.korun. Je třeba vyzdvihnout, že na údržbě zařízení a budov školy se podílí i žáci školy v rámci své výuky odborného výcviku.

Škola zaměstnává celkem 110 - 120 zaměstnanců; z toho je 60 - 70 pedagogických. Počet zaměstnanců se operativně mění podle činnosti školy a počtu žáků školy. Aprobovanost pedagogického sboru a další vzdělávání pedagogů je zabezpečována školeními a kurzy v průběhu celého roku, čímž je zároveň udržována úroveň výuky a znalostí učitelů na požadované úrovni odpovídající technickému pokroku.

Provoz školy:

rozložení výuky, časový rozvrh vyučovacích hodin a režim dne je stanoven s ohledem na věkovou strukturu žáků, jejich biorytmus a náročnost jednotlivých předmětů (pokud to umožní složitost sestavy rozvrhu hodin).

Dojíždění žáků:

dojíždějící žáci využívají autobusových a vlakových spojů ze vzdálenosti max.30 km. Tomu škola podřizuje i celkový časový režim. Žáci ze vzdálenějších míst jsou ubytováni ve vlastním Domově mládeže a internátu (asi 5% z celkového počtu žáků).

Začátek a konec vyučování:

je podřízen dopravnímu spojení. Začátek vyučování je v 7.55 h konec nejčastěji v 14:25 s polední přestávkou v délce 30 minut. Délka vyučovací hodiny v teoretickém vyučování je 45 min., 20-ti minutová přestávka je po 2.vyučovací hodině, jinak jsou přestávky 5 a 10 minut.

Počet hodin v jednom sledu: maximálně 7 vyučovacích hodin.

Odborný výcvik:

v případě 6 hodin ODV probíhá výuka v době od 7:00 do 13.30 hod (v případě 7 hodin ODV začíná výuka v 6:00) nebo podle pracovní doby na smluvním pracovišti. Přestávka na oběd je od 11:00 do 11:30.

Pracovní přestávka:

u 1 .ročníků může učitel ODV povolit podle únavy žáků další přestávku v délce cca 5 minut.

-Žáci pracují v pracovních oblecích a používají předepsané ochranné pomůcky pro konkrétní činnosti. Během směny a po ukončení mají žáci možnost očisty v umývárkách na pracovišti.

Stravování :

je zajištěno ve vlastní jídelně s kuchyní o kapacitě 1450 jídel ve 4 družích. Jídelna zajišťuje i snídaně a večeře pro ubytované žáky.

Provozní doba jídelny:

10:40 - 14.00 hod. umožňuje výdej obědů všem žákům podle provozu školy.

Jiné způsoby stravování :

část žáků konzumuje z domova přinesené „svačiny“, část si kupuje jídlo v kiosku ve vestibulu školy.

Pitný režim:

v jídelně je možný odběr čaje, ochucené vody nebo instantního nápoje v libovolném množství. Nápoje je také možno zakoupit v kiosku, ve vstupní hale školy jsou umístěny nápojové automaty na kávu a na ochucené nápoje.

V rámci výuky jsou žáci proškoleni o bezpečnosti práce a ochraně zdraví při práci a o požární prevenci. Každoročně na začátku roku absolvují žáci vstupní školení bezpečnosti práce, dále průběhu roku přednášky s požárníky, policií a Úřadem práce v rámci jednotlivých předmětů.

V rámci praktických činností jsou žáci informováni a poučeni o rizicích a bezpečnosti práce a o činnostech, které budou vykonávat či právě vykonávají. Příslušná rizika a bezpečnosti práce je popsána v popisu činností rizik o bezpečnosti práce pro jednotlivé kvalifikace pracovních činností a vyučovaných oborů v SOŠ a SOU Nymburk.

## 4.2 Začlenění průřezových témat

### Občan v demokratické společnosti

Pokryto předmětem

Český jazyk a literatura
Občanská nauka
Český jazyk a literatura
Tělesná výchova
Péče o zdraví
Informační a komunikační technologie
Odborný výcvik
Technologie
Potraviny a výživa
Zařízení závodů
Hospodářské výpočty
Stolníčení

### Člověk a životní prostředí

Pokryto předmětem

Český jazyk a literatura
Anglický jazyk
Občanská nauka
Matematika
Český jazyk a literatura
Tělesná výchova
Péče o zdraví
Informační a komunikační technologie

Odborný výcvik
Technologie
Potraviny a výživa
Zařízení závodů
Hospodářské výpočty
Stolníčení

### Člověk a svět práce

Integrace do výuky

<b>Technologie</b>
1. ročník      Trendy v technologiích přípravy pokrmů

Pokryto předmětem

Český jazyk a literatura
Občanská nauka
Matematika
Český jazyk a literatura
Tělesná výchova
Informační a komunikační technologie
Odborný výcvik
Technologie
Potraviny a výživa
Zařízení závodů
Hospodářské výpočty
Stolníčení



## Informační a komunikační technologie

Integrace do výuky

Informační a komunikační technologie	
1. ročník	Základní pojmy informačních technologií Práce s počítačem a správa souborů Textový editor
2. ročník	Tabulkový procesor Prezentace Práce v lokální síti
3. ročník	Software pro práci s grafikou Elektronická pošta Internet Ročníkový projekt

Pokryto předmětem

Český jazyk a literatura

Anglický jazyk

Občanská nauka

Matematika

Český jazyk a literatura

Tělesná výchova

Péče o zdraví

Informační a komunikační technologie

Odborný výcvik

Technologie

Potraviny a výživa

Zařízení závodů

Hospodářské výpočty

Stolníčení

## 5 Učební plán

<b>Škola</b>	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Nymburk, V Kolonii 1804, Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Nymburk, V Kolonii 1804, 288 02 Nymburk		
<b>Název ŠVP</b>	Stravovací a ubytovací služby - 2. revize		
<b>Platnost</b>	od 1. září 2022 - počínaje 1. ročníkem	<b>Délka studia v letech:</b>	3.0
<b>Kód a název oboru</b>	RVP 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby	<b>Forma vzdělávání</b>	denní forma vzdělávání

### Učební plán ročníkový

#### Povinné předměty

1. ročník      2. ročník      3. ročník

	1. ročník	2. ročník	3. ročník	
Český jazyk a literatura	0 1/3	0 1/3	0 1/3	1
Anglický jazyk	0+1	0+1	0+1	3
Občanská nauka	1	1	1	3
Matematika	1	1	1	3
Český jazyk a literatura	0 1/3	0 1/3	0 1/3	1
Tělesná výchova	1	1	1	3
Péče o zdraví	0+1	-	-	1
Informační a komunikační technologie	1	1	1	3
Technologie	3	1+2	0+3	9
Potraviny a výživa	3	0+2	0+2	7
Zařízení závodů	1	0+1	-	2
Hospodářské výpočty	0+1	0+1	0+1	3
Stolníčení	0+1	0+0 1/2	0+0 1/2	2
Odborný výcvik	15	18	0+21	54
<b>Celkem základní dotace</b>	<b>27</b>	<b>24</b>	<b>5</b>	<b>56</b>
<b>Celkem disponibilní dotace</b>	<b>4</b>	<b>7,5</b>	<b>28,5</b>	<b>40</b>
<b>Celkem v ročníku</b>	<b>31</b>	<b>31,5</b>	<b>33,5</b>	<b>96</b>

**Přehled využití týdnů**

	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Výuka dle rozpisu učiva	34	34	30
Časová rezerva	6	6	
Závěrečná zkouška			3
<b>Celkem:</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>33</b>

## 6 Přehled rozpracování RVP do ŠVP

<b>Název školy</b>	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Nymburk, V Kolonii 1804		
<b>Adresa</b>	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Nymburk, V Kolonii 1804, 288 02 Nymburk		
<b>Název ŠVP</b>	Stravovací a ubytovací služby - 2. revize		
<b>Platnost</b>	od 1. září 2022 - počínaje 1. ročníkem	<b>Dosažené vzdělání</b>	Střední vzdělání s vyučným listem
<b>Kód a název oboru</b>	RVP 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby	<b>Délka studia v letech:</b>	3

RVP				ŠVP			
				z toho disponibilní			
<b>Jazykové vzdělávání a komunikace</b>	<b>2</b>	<b>64</b>		<b>5</b>	<b>163,3</b>	<b>3</b>	<b>98</b>
Vzdělávání a komunikace v českém jazyce	2	64	Český jazyk a literatura	2	65,3		
Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce			Anglický jazyk	3	98	3	98
<b>Občanský vzdělávací základ</b>	<b>3</b>	<b>96</b>		<b>3</b>	<b>98</b>		
Občanský vzdělávací základ			Občanská nauka	3	98		
<b>Matematické vzdělávání</b>	<b>3</b>	<b>96</b>		<b>3</b>	<b>98</b>		
Matematické vzdělávání			Matematika	3	98		
<b>Estetické vzdělávání</b>	<b>1</b>	<b>32</b>		<b>1</b>	<b>32,7</b>		
Estetické vzdělávání			Český jazyk a literatura	1	32,7		
<b>Vzdělávání pro zdraví</b>	<b>3</b>	<b>96</b>		<b>4</b>	<b>132</b>	<b>1</b>	<b>34</b>
Vzdělávání pro zdraví			Tělesná výchova	3	98		
			Péče o zdraví	1	34	1	34
<b>Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích</b>	<b>3</b>	<b>96</b>		<b>3</b>	<b>98</b>		
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích			Informační a komunikační technologie	3	98		
<b>Odborné vzdělávání</b>	<b>41</b>	<b>1312</b>		<b>74</b>	<b>2410</b>	<b>33</b>	<b>1016</b>
Stravovací služby	33	1056	Technologie	9	294	5	158
			Potraviny a výživa	7	230	4	128
			Zařízení závodů	2	68	1	34
Chování pracovníků ve službách	8	256	Stolníčení	2	66	2	66
Stravovací služby			Odborný výcvik	54	1752	21	630
<b>Celkem disponibilní dotace</b>	<b>40</b>	<b>1280</b>				<b>40</b>	<b>1246</b>
<b>Celkem základní dotace</b>	<b>56</b>	<b>1792</b>		<b>56</b>	<b>1884</b>		
<b>Celkem</b>				<b>96</b>	<b>3130</b>		

## 7 Učební osnovy

### 7.1 Jazykové vzdělávání a komunikace

#### 7.1.1 Český jazyk a literatura

1. ročník	2. ročník	3. ročník
0 2/3	0 2/3	0 2/3

##### Charakteristika předmětu

Obecný cíl vyučovacího předmětu

Předmě český jazyk a literatura je součástí všeobecného vzdělání, vede žáky ke kultivovanému jazykovému projevu, podílí se na rozvoji jejich duchovního života a sociálních kompetencí.

Obecným cílem předmětu český jazyk a literatura je:

- upevnit jazykové znalosti a komunikační dovednosti žáků, kultivovat jejich jazykový projev
- naučit žáky užívat jazykové dovednosti v praktickém životě jako prostředek komunikace a myšlení
- utvářet kladný vztah žáků ke kulturním hodnotám materiálním i duchovním

K dosažení tohoto cíle přispívají jazykové vzdělávání v mateřském jazyce a estetická výchova v těsné součinnosti.

##### Charakteristika učiva

Učivo předmětu se skládá ze dvou vzájemně se prolínajících oblastí - jazykového vzdělávání a komunikace v českém jazyce a estetického vzdělávání.

Těžištěm výuky je upevňování jazykových vědomostí a vyjadřovacích schopností, upevňování čtenářských dovedností, poznávání hodnot kulturního dědictví. Žáci pracují s texty různého charakteru, jazykovými příručkami. Práce s uměleckým textem je doplněna nejnnutnějšími poznatky z literární teorie a historie.

Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka směřuje k tomu, aby žáci:

- uplatňovali mateřský jazyk přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci
- vyjadřovali se srozumitelně a jazykově správně
- vystupovali v souladu se zásadami společenského chování a kultury projevu
- využívali informace z různých zdrojů a kriticky k nim přistupovali
- měli kladný vztah ke kulturním hodnotám
- přistupovali s tolerancí k estetickému cítění a vkusu jiných lidí

##### Strategie výuky

Výuka navazuje na vědomosti a dovednosti, které žáci získali na základní škole, rozvíjí je s ohledem k jejich společenskému a profesnímu zaměření.

Nejčastěji používané metody a formy práce jsou:

- výklad a řízený dialog
- samostatná práce individuální i skupinová
- četba, rozbor a interpretace textu
- vyhledávání a zpracování informací
- krátká mluvní cvičení, komunikační hry
- beseda o četbě, kulturních zážitcích
- účast na kulturních a společenských akcích školy (dle aktuální nabídky)

Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení výsledků je kladen důraz

- na správnost porozumění jazykovým pravidlům, na schopnost aplikovat je a prakticky používat
  - na obsahovou správnost projevů
  - na jazykovou správnost a na schopnost volit vhodné jazykové prostředky
  - na úroveň podání mluveného projevu
  - na vnější úpravu, uspořádanost psaných projevů
- Průběžně jsou jako formy hodnocení zařazovány ústní a písemné zkoušky, záznamy z práce s textem, testy.

### Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
  - svým jednáním přispívá k vytváření vhodných podmínek pro získávání jazykových znalostí a komunikačních dovedností
  - volí vhodné techniky k získání jazykových znalostí a komunikačních dovedností
  - samostatně vyhledává informace ze základních informačních zdrojů
  - používá různé techniky práce s textem
  - vlastními slovy stručně vyjádří obsah mluvených i psaných textů
  - vyhledává podstatné informace, vyjadřuje obsah vlastními slovy
- Kompetence k řešení problémů
  - vlastními slovy vyjádří obsah mluvených i psaných textů, rozpozná základní jádro problému
  - vyjadřuje jazyková pravidla vlastními slovy, uvádí příklady, srovnává tvary slov, posuzuje jejich správnost
  - zapojí se do týmové spolupráce při řešení zadaných úkolů
- Komunikativní kompetence
  - přiměřeně se vyjadřuje
  - formuluje s pomocí vyučujícího základní myšlenky učiva
  - adekvátně vystupuje před svými vrstevníky i dospělými
  - zpracovává věcně správně a srozumitelně písemné texty potřebné v praktickém životě
  - dodržuje základní jazykové a stylistické normy v rámci společenského vystupování
- Personální a sociální kompetence
  - kriticky dokáže zhodnotit důsledky svého chování a jednání ve společnosti
  - přiměřeně reaguje na hodnocení výsledků své práce a svého chování, vyvozuje důsledky
  - přispívá k rozvíjení kladných mezilidských vztahů
  - ověřuje si získané poznatky, zvažuje názory a postoje druhých lidí
  - řeší zodpovědně dle svých možností svěřené úkoly
  - aktivně se účastní práce v hodině
  - přiměřeně reaguje na hodnocení výsledků své práce a svého chování
- Občanské kompetence a kulturní povědomí
  - aplikuje zásady společenského chování v praxi
  - přistupuje s tolerancí k odlišnému estetickému vkusu a citění druhých lidí
  - poznává a porovnává kulturní hodnoty a tradice svého národa v literárních dílech
  - má přehled o kulturních institucích v ČR a v regionu, orientuje se v jejich nabídce
- Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi
  - orientuje se v denním tisku, posuzuje hodnověrnost zdrojů
  - posuzuje hodnověrnost různých zdrojů informací

**Průřezová témata pokrývaná předmětem****Člověk a životní prostředí***Žáci jsou vedeni*

- k odpovědnosti za životní prostředí
- k poznávání světa a přírody, k její ochraně
- k respektování života jako nejvyšší hodnoty

**Občan v demokratické společnosti***Žáci jsou vedeni*

- ke komunikaci s druhými lidmi
- k diskusi o sporných otázkách
- k hledání kompromisních řešení

**Informační a komunikační technologie***Žáci jsou vedeni*

- k prezentaci výsledků své práce před skupinou lidí
- k práci s informačními a komunikačními prostředky

**Člověk a svět práce***Žáci jsou vedeni*

- k osobní odpovědnosti za vlastní život
- k důležitosti celoživotního učení pro aktivní osobní i profesní rozvoj
- k efektivní sebezprezentaci při jednání s potenciálními zaměstnavateli

**1. ročník**

0 2/3 týdně, P

**Obecné poznatky o jazyce**

Dotace učebního bloku: 2

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu</li> <li>• vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně</li> </ul>		Národní jazyk a jeho útvary, čeština v systému evropských jazyků
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

**Jazyk mluvený a psaný**

Dotace učebního bloku: 6

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• řídí se zásadami správné výslovnosti</li> <li>• v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu</li> </ul>		Hlavní principy českého pravopisu, zvukové prostředky a pravidla výslovnosti
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 1. ročník

## Tvarosloví

Dotace učebního bloku: 6

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby</li> <li>vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně</li> </ul>		Druhy slov, skloňování podstatných a přídavných jmen
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Komunikační a slohová výchova

Dotace učebního bloku: 5

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozdělí spisovný jazyk a obecnou češtinu</li> <li>řídí se zásadami správné výslovnosti</li> <li>v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu</li> <li>v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby</li> <li>vhodně se prezentuje</li> <li>vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat)</li> </ul>		Projevy prostě sdělovací - krátké informační útvary, osobní dopis, vypravování
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Práce s textem a informacemi

Dotace učebního bloku: 3

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozumí obsahu textu</li> <li>zjišťuje potřebné informace z dostupných informačních zdrojů</li> <li>vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně</li> </ul>		Techniky čtení, orientace v textu, jeho rozbor Získávání informací z textu
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 2. ročník

0 2/3 týdně, P



## 2. ročník

## Tvaroslovní

Dotace učebního bloku: 8

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu</li> <li>v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby</li> <li>vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně</li> </ul>		Zájmena, číslovky, slovesa, neohebné slovní druhy
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Slovní zásoba

Dotace učebního bloku: 5

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie</li> <li>vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně</li> </ul>		Rozvrstvení slovní zásoby Obohacování slovní zásoby, tvoření slov
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Komunikační a slohová výchova

Dotace učebního bloku: 6

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>řídí se zásadami správné výslovnosti</li> <li>v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu</li> <li>v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby</li> <li>používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie</li> <li>vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně</li> <li>je schopen sestavit a přednést krátký prostě sdělovací, administrativní a prakticky odborný projev</li> <li>vhodně se prezentuje</li> </ul>		Administrativní styl - úřední dopis Styl prakticky odborný, odborný popis, popis pracovního postupu, terminologie
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Práce s textem a informacemi

Dotace učebního bloku: 3

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>zjišťuje potřebné informace z dostupných informačních zdrojů</li> <li>rozumí obsahu textu</li> </ul>		Různé zdroje informací - periodika, internet Získávání informací z textu
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 3. ročník

## 3. ročník

0 2/3 týdně, P

## Skladba

Dotace učebního bloku: 6

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu</li> <li>v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby</li> <li>vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně</li> </ul>		Věta jednoduchá a souvětí, větné členy, shoda podmětu s přísudkem
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Komunikační a slohová výchova

Dotace učebního bloku: 5

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu</li> <li>v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby</li> <li>používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie</li> <li>vhodně se prezentuje</li> <li>vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně</li> <li>je schopen sestavit a přednést krátký prostě sdělovací, administrativní a prakticky odborný projev</li> </ul>		Komunikační situace a strategie Slohové útvary potřebné v praktickém životě - životopis, průvodní dopis k životopisu, formuláře
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Práce s textem a informacemi

Dotace učebního bloku: 5

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>řídí se zásadami správné výslovnosti</li> <li>je schopen sestavit a přednést krátký prostě sdělovací, administrativní a prakticky odborný projev</li> <li>zjišťuje potřebné informace z dostupných informačních zdrojů</li> <li>ví, kde je místní knihovna a co v ní může najít</li> </ul>		Knihovny a jejich služby Získávání informací z textu
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 3. ročník

## Souhrnné opakování

Dotace učebního bloku: 4

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>řídí se zásadami správné výslovnosti</li> <li>v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu</li> <li>v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby</li> <li>používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie</li> <li>vhodně se prezentuje</li> </ul>		Opakování jazykových vědomostí a dovedností
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 7.1.2 Anglický jazyk

1. ročník	2. ročník	3. ročník
0+1	0+1	0+1

## Charakteristika předmětu

Obecný cíl vyučovacího předmětu

Vyučování cizímu jazyku jako součást všeobecného vzdělání si klade za cíl především připravit žáka na život v multikulturní společnosti a pomoci mu vnímat, pochopit, tolerovat a respektovat odlišnosti různých kultur. Za tím účelem vede žáka k seznámení se a osvojení si základních jazykových funkcí a komunikačních prostředků.

Charakteristika učiva

Učivo navazuje na jazykové znalosti a komunikativní dovednosti získané během základního vzdělávání a ty osvětluje, udržuje a mírně rozšiřuje. Pokud se žák s výukou cizího jazyka v předchozím vzdělávání nesetkal, seznámí se pouze se základními jazykovými funkcemi a komunikačními prostředky/strategiemi. Úroveň stanovených znalostí je základní, tj. A1 podle SERRR.

Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělání směřuje k tomu, aby žák

- získal sebedůvěru a iniciativu v běžném životě a při navazování kontaktů se svými vrstevníky
- poznáním základních aspektů života v dané jazykové oblasti získal motivaci k cestování a vytvořil si vlastní názor.

Strategie výuky

Výuka je založena na přátelském přístupu učitele k žákovi a na využívání komunikativního a aktivizujícího způsobu výuky. Aktivizační metody podporují myšlenkovou aktivitu žáka a vedou k nastavení zájmu. Konkrétní praktické činnosti pak odpovídají schopnostem a předpokladům žáka.

Učivo je rozděleno do malých, tematicky zaměřených celků, které zahrnují nejzákladnější slovní zásobu a jednoduché gramatické struktury. Výuka je orientována prakticky, především na řečové dovednosti, s využitím her, písni, audiovizuálních programů.

Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení je důraz kladen zejména na

- aktivní zapojení žáka do konkrétní činnosti
- projevený zájem žáka a jeho motivační působení na ostatní.

Dosažené výsledky receptivních a produktivních řečových dovedností se ověřují a hodnotí formou soutěží

dvakrát za pololetí. U písemného projevu se k dosaženým výsledkům pouze přihlíží.

## Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
  - svým jednáním přispívá k vytváření vhodných podmínek pro získávání jazykových znalostí a komunikačních dovedností
  - vlastními slovy stručně vyjádří obsah mluvených i psaných textů
- Kompetence k řešení problémů
  - zapojí se do týmové spolupráce při řešení zadaných úkolů
- Komunikativní kompetence
  - přiměřeně se vyjadřuje
  - adekvátně vystupuje před svými vrstevníky i dospělými
- Personální a sociální kompetence
  - aktivně se účastní práce v hodině
  - přiměřeně reaguje na hodnocení výsledků své práce a svého chování
- Občanské kompetence a kulturní povědomí
  - Zajímá se o dění v zemích dané jazykové oblasti
  - Orientuje se v kulturních zvláštnotech zemí dané jazykové oblasti

## Průřezová témata pokrývaná předmětem

### Člověk a životní prostředí

*Žák je veden k využívání řečových dovedností a jazykových prostředků k danému tématu, a to v rovině informativní.*

### Informační a komunikační technologie

*Žák je veden k využívání svých dovedností při práci s elektronickou poštou.*

## 1. ročník

0+1 týdně, P

## Classroom language

Dotace učebního bloku: 3

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozumí jednoduchým pokynům, sdělením a společenským frázím</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- receptivní řečová dovednost sluchová</li> <li>- výslovnost (zvukové prostředky jazyka)</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 1. ročník

## Reading strategies

Dotace učebního bloku: 14

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>čte jednoduché texty a nápisy</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>receptivní řečová dovednost zraková = čtení a práce s jednoduchým textem</li> <li>výslovnost (zvukové prostředky jazyka)</li> <li>slovní zásoba</li> <li>gramatika (tvarosloví a větná skladba)</li> <li>tematické okruhy: osobní údaje, dům a domov, volný čas, zábava a záliby</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Pronunciation practice

Dotace učebního bloku: 3

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozlíší základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejlépe přirozené výslovnosti</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>výslovnost (zvukové prostředky jazyka)</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Speaking strategies

Dotace učebního bloku: 14

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>dovede se vyjadřovat ústně o známých a dobře procvičených tématech</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky</li> <li>výslovnost (zvukové prostředky jazyka)</li> <li>slovní zásoba</li> <li>gramatika (tvarosloví a větná skladba)</li> <li>tematické okruhy: osobní údaje, dům a domov, volný čas, zábava a záliby</li> <li>komunikační situace: získávání a poskytování informací v oblasti osobní</li> <li>jazykové funkce: jednoduché společenské obraty k zahájení a ukončení komunikace</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 2. ročník

0+1 týdně, P

## 2. ročník

## Speaking strategies

Dotace učebního bloku: 15

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vytvoří odpověď na otázku, má-li dostatek prostoru a pokud je tázán na známou věc</li> <li>zapojí se do jednoduché konverzace, pokud se týká známých každodenních situací a témat</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>produktivní řečová dovednost ústní</li> <li>interaktivní řečové dovednosti = střídání receptivních a produktivních činností</li> <li>interakce ústní</li> <li>výslovnost (zvukové prostředky jazyka)</li> <li>slovní zásoba</li> <li>gramatika (tvarosloví a větná skladba)</li> <li>tematické okruhy: osobní údaje, dům a domov, volný čas, zábava a záliby, jídlo a nápoje</li> <li>komunikační situace: získávání a poskytování informací v oblasti osobní, např. nakupování zboží, občerstvení</li> <li>jazykové funkce: jednoduché společenské obraty k zahájení a ukončení komunikace; pozdrav, představení se, poděkování</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Asking and giving information

Dotace učebního bloku: 15

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>používá osvojenou slovní zásobu v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů</li> <li>vyžádá si objasnění neznámého výrazu, zopakování dotazu či sdělení, zpomalení tempa řeči</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů</li> <li>produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky</li> <li>interaktivní řečové dovednosti = střídání receptivních a produktivních činností</li> <li>interakce ústní</li> <li>slovní zásoba</li> <li>gramatika (tvarosloví a větná skladba)</li> <li>tematické okruhy: osobní údaje, dům a domov, volný čas, zábava a záliby, jídlo a nápoje</li> <li>komunikační situace: získávání a poskytování informací v oblasti osobní, např. nakupování zboží, občerstvení</li> <li>jazykové funkce: jednoduché společenské obraty k zahájení a ukončení komunikace; pozdrav, představení se, poděkování</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## English speaking countries

Dotace učebního bloku: 4

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>prokazuje základní vědomosti o zemích dané jazykové oblasti</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>receptivní řečová dovednost zraková = sledování jednoduchých multimediálních programů</li> <li>vybrané poznatky všeobecného charakteru k poznání zemí příslušné jazykové oblasti, jejich kultury, tradic a společenských zvyklostí</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 3. ročník

## 3. ročník

0+1 týdně, P

## Speaking strategies

Dotace učebního bloku: 6

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zapojí se do krátké konverzace</li> <li>• při komunikaci vhodně uplatňuje základní společenské zvyklosti a respektuje kulturní specifika a tradice země daného jazyka</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- receptivní řečová dovednost zraková = sledování jednoduchých multimediálních programů</li> <li>- produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky</li> <li>- interaktivní řečové dovednosti = střídání receptivních a produktivních činností</li> <li>- interakce ústní</li> <li>- výslovnost (zvukové prostředky jazyka)</li> <li>- slovní zásoba</li> <li>- tematické okruhy: osobní údaje, dům a domov, volný čas, zábava a záliby, jídlo a nápoje, denní režim, nakupování</li> <li>- komunikační situace: získávání a poskytování informací v oblasti osobní, nákup zboží, občerstvení, objednávka jídla, dotazy v neznámém městě</li> <li>- vybrané poznatky všeobecného charakteru k poznání země příslušné jazykové oblasti, jejich kultury, tradic a společenských zvyklostí</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Asking and giving information

Dotace učebního bloku: 12

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dokáže si vyžádat informaci i předat jednoduchou informaci tážajícím, pokud ten mluví pomalu a zřetelně</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů</li> <li>- produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky</li> <li>- interaktivní řečové dovednosti = střídání receptivních a produktivních činností</li> <li>- interakce ústní</li> <li>- slovní zásoba</li> <li>- tematické okruhy: osobní údaje, dům a domov, volný čas, zábava a záliby, jídlo a nápoje, denní režim, nakupování</li> <li>- komunikační situace: získávání a poskytování informací v oblasti osobní, nákup zboží, občerstvení, objednávka jídla, dotazy na ulici v neznámém městě</li> <li>- jazykové funkce: jednoduché společenské obraty k zahájení a ukončení komunikace; pozdrav, představení se, prosba, poděkování, omluva apod.</li> <li>- vybrané poznatky všeobecného charakteru k poznání země příslušné jazykové oblasti, jejich kultury, tradic a společenských zvyklostí</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 3. ročník

## Writing strategies

Dotace učebního bloku: 4

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>využívá učebnicové abecední slovníčky a vytvoří jednoduchou odpověď na e-mail nebo vzkaz, vytvoří text blahopřání apod</li> <li>uplatňuje v písemném projevu základní osvojené pravopisné normy</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>produktivní řečová dovednost písemná = zpracování textu v podobě pohlednice, jednoduchého osobního dopisu (e-mailu)</li> <li>gramatika</li> <li>pravopis</li> <li>tematické okruhy: osobní údaje, dům a domov, volný čas, zábava a záliby</li> <li>komunikační situace: poskytování informací v oblasti osobní, blahopřání apod.</li> <li>jazykové funkce: jednoduché společenské obraty k zahájení a ukončení komunikace; pozdrav, představení se, poděkování, omluva</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Grammar structures

Dotace učebního bloku: 8

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>používá základní gramatické prostředky a několik typů vět</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>gramatika (přítomný čas průběhový a prostý, minulý čas slovesa "to be", frekvenční příslovce, předložky, větná skladba)</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 7.2 Občanský vzdělávací základ

## 7.2.1 Občanská nauka

1. ročník	2. ročník	3. ročník
1	1	1

## Charakteristika předmětu

Obecný cíl vyučovacího předmětu

- připravit žáky na aktivní občanský život v demokratické společnosti
  - seznámit žáky s principy fungování demokratické společnosti
  - vytvářet u žáků žádoucí žebříček hodnot
  - vytvářet u žáků pozitivní vztah k sobě i druhým lidem
  - respektovat lidská práva, naučit se znát svoje práva a povinnosti
  - naučit žáky správně formulovat své názory
  - naučit žáky kriticky hodnotit informace, získávat mediální gramotnost
  - naučit finanční gramotnosti, umět řešit své sociální a finanční záležitosti
- získávat informace z učebnic, literatury, filmu, internetu, tisku
- využívat získané vědomosti a dovednosti v praktickém životě

Charakteristika učiva



Žáci se seznamují se základy psychologie osobnosti a sociální psychologie, péčí o zdraví, problematikou partnerských vztahů, multikulturního soužití, nebezpečí narůstajícího extremismu. Učivo se zaměřuje i na problematiku státu a práva, postavení ČR v evropském kontextu, na politické a ekologické problémy dneška. Učivo odpovídá požadavkům RVP.

Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Ve společenskovední oblasti je kladen důraz na přípravu pro praktický život. K dobré přípravě je třeba mít určité vybrané vědomosti a dovednosti, které jsou prostředkem ke kultivaci historického vědomí (především v dějinách 20. století), dále také rekultivaci politického, sociálního, právního a ekonomického vědomí žáků a k posilování jejich mediální a finanční gramotnosti.

Je především preferována výchovná složka.

Strategie výuky

Žáci jsou připravováni na život v demokratické společnosti. Výchova k demokratickému občanství směřuje především k pozitivnímu ovlivňování hodnotové orientace tak, aby se žáci stali slušnými a informovanými aktivními občany. V hodinách budou žáci pracovat s učebnicemi, přednesenou látku si zapíší do sešitu, dle svých individuálních schopností budou zpracovávat různé informace z médií (televize, rozhlas, tisk, internet). Součástí výuky bude samostatná i skupinová práce, metoda výkladu, rozhovoru, diskuse, sledování DVD a videa.

Vyučování může být obohaceno o exkurze, návštěvy muzeí a o besedy se zajímavými lidmi.

Hodnocení žáků

Žáci budou hodnoceni především na základě ústního projevu. Významným ukazatelem hodnocení bude celkové pochopení učiva, jeho osvojení a schopnost ho interpretovat vlastními slovy s ohledem na reálné možnosti žáků. Hodnocení také přihlíží ke schopnosti žáka aplikovat osvojené vědomosti a znalosti samostatně v praxi.

## Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
  - dokáže si vytvořit vhodný studijní režim
  - svým jednáním přispívá k vytváření vhodných podmínek pro získávání jazykových znalostí a komunikačních dovedností
  - dokáže využít základní informační zdroje, posoudí životní zkušenosti starší generace
  - samostatně vyhledává informace ze základních informačních zdrojů
  - vlastními slovy stručně vyjádří obsah mluvených i psaných textů
  - dokáže ke svému učení využívat různé informační zdroje, uvědomuje si hodnotu životních zkušeností
  - vyhledává podstatné informace, vyjadřuje obsah vlastními slovy
  - posoudí dosažené cíle svého vzdělání
  - uvědomuje si možnosti profesionálního růstu ve svém oboru
- Kompetence k řešení problémů
  - vlastními slovy vyjádří obsah mluvených i psaných textů, rozpozná základní jádro problému
  - zapojí se do týmové spolupráce při řešení zadaných úkolů
- Komunikativní kompetence
  - přiměřeně se vyjadřuje
  - formuluje s pomocí vyučujícího základní myšlenky učiva
  - adekvátně vystupuje před svými vrstevníky i dospělými
  - dodržuje základní jazykové a stylistické normy v rámci společenského vystupování

- Personální a sociální kompetence
  - kriticky dokáže zhodnotit důsledky svého chování a jednání ve společnosti
  - dokáže stanovit priority svého života osobního i pracovního
  - přiměřeně reaguje na hodnocení výsledků své práce a svého chování, vyvozuje důsledky
  - přispívá k rozvíjení kladných mezilidských vztahů
  - ověřuje si získané poznatky, zvažuje názory a postoje druhých lidí
  - vysvětlí důležitost péče o své zdraví, tělesný a duševní rozvoj
  - dokáže řešit krizové sociální situace
  - řeší zodpovědně dle svých možností svěřené úkoly
  - aktivně se účastní práce v hodině
  - vysvětlí a zdůvodní svůj žebříček hodnot
  - přiměřeně reaguje na hodnocení výsledků své práce a svého chování
  - dokáže zvládat základní finanční operace
  - dokáže se zapojit dle svých schopností do týmové práce
- Občanské kompetence a kulturní povědomí
  - jedná odpovědně vůči sobě i ve veřejném zájmu
  - dodržuje zásady obsažené v Listině základních lidských práv a svobod a Ústavě ČR
  - aplikuje zásady společenského chování v praxi
  - uznává a toleruje identitu druhých
  - přistupuje s tolerancí k odlišnému estetickému vkusu a citění druhých lidí
  - zhodnotí význam občanské aktivity a politického dění ve světě i u nás
  - vysvětlí pojem národní hrdost, vlastenectví
  - zajímá se o politické a společenské dění u nás a ve světě
  - uvědomuje si důležitost ochrany životního prostředí
  - uznává život jako nejvyšší hodnotu a uvědomuje si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při ochraně života a zdraví ostatních
- Kompetence k pracovnímu uplatnění
  - aplikuje poznatky z oblasti komunikace a společenského chování
  - uvědomuje si nutnost zodpovědného postoje k vlastní budoucí profesi
  - popíše své možnosti na trhu práce
  - zná orientačně pracovní a platové podmínky v oboru, požadavky zaměstnavatele
  - dokáže získat a vyhodnotit informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech a využít služeb úřadu práce
  - aplikuje poznatky z oblasti komunikace a společenského chování
  - aplikuje základní poznatky z oblasti pracovního práva v praxi
- Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi
  - pracuje s internetem
  - orientuje se v denním tisku, posuzuje hodnověrnost zdrojů
  - dokáže posuzovat věrohodnost zpráv z internetových zdrojů

## Průřezová témata pokrývaná předmětem

### Člověk a životní prostředí

*Žáci jsou vedeni:*

*-k poznávání světa*

*-k respektování života jako nejvyšší hodnoty*

*-k ochraně neživé a živé přírody*

*-k ochraně a zlepšování životního prostředí*

*-k chápání globálních problémů světa*

**Občan v demokratické společnosti**

Žáci jsou vedeni:

- k orientaci v masových médiích, k jejich využívání, jsou schopni odolávat myšlenkové manipulaci
- ke komunikaci s lidmi
- k diskusi o citlivých a kontroverzních otázkách
- k hledání kompromisních řešení

**Informační a komunikační technologie**

Žáci jsou vedeni:

- k používání základního aplikačního programového vybavení počítače, a to nejen pro účely uplatnění se v praxi, ale i pro potřeby celoživotního vzdělávání
- k práci s informačními a komunikačními prostředky

**Člověk a svět práce**

Žáci jsou vedeni:

- k odpovědnosti a zodpovědnosti za vlastní život
- k důležitosti celoživotního vzdělávání
- k aktivnímu pracovnímu životu a úspěšné kariéře
- k jednání s potencionálními zaměstnavateli písemnou i verbální formou

**1. ročník**

1 týdně, P

**Člověk v lidském společenství**

Dotace učebního bloku: 23

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích; uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot</li> <li>• popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z masových médií, jaké je rozvrstvení české společnosti z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení; vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu...) nebo jiné skupině</li> <li>• uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti</li> <li>• na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníky některé z menšin</li> <li>• na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen)</li> <li>• popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy</li> <li>• sestaví rozpočet jednotlivce a domácnosti, rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje, navrhne jak řešit schodkový rozpočet a jak naložit s přebytkovým rozpočtem</li> <li>• navrhne způsoby, jak využít volné finanční prostředky, vybere nejvýhodnější produkt pro investování volných finančních prostředků</li> <li>• vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty nebo náboženská nesnášenlivost</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- lidská společnost a společenské skupiny</li> <li>- současná česká společnost, její rozvrstvení</li> <li>- člověk jako nositel různých sociálních rolí</li> <li>- morálka v osobním životě, ve společenských a veřejných skupinách</li> <li>- vztahy mezi lidmi</li> <li>- rodina, rodinný rozpočet, řešení krizových finančních a sociálních situací</li> <li>- postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti</li> <li>- rasy, národy a národnosti</li> <li>- majorita, minorita, multikulturní soužití</li> <li>- migrance v současném světě, migranti, azylanti</li> <li>- víra a ateismus, náboženství a církve, náboženské sekty, náboženský fundamentalismus</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 1. ročník

## Člověk jako občan

Dotace učebního bloku: 6

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu občan povinnosti</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>-stát a jeho funkce</li> <li>-státní symboly, tradice české státnosti</li> <li>-ústava a politický systém ČR</li> <li>-struktura veřejné správy</li> <li>-obecní a krajská samospráva</li> <li>- systematizace a upevnění učiva</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Státní svátky a významné dny ČR

Dotace učebního bloku: 5

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí význam událostí, které se pojí s historií ČR</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>-státní svátky a významné dny ČR</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 2. ročník

1 týdně, P

## Člověk jako občan

Dotace učebního bloku: 14

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uvede nejvýznamnější české politické strany, vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich mají lidé zúčastnit; popíše, podle čeho se může občan orientovat, když zvažuje nabídku politických stran</li> <li>• uvede příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorováním jednání lidí kolem sebe; vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné</li> <li>• uvede základní zásady a principy, na nich je založena demokracie</li> <li>• vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích přijímat kriticky</li> <li>• uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech – včetně práv dětí, popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena</li> <li>• je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např. v médiích, v reklamě, v politice...)</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>-základní hodnoty a principy demokracie</li> <li>-lidská práva, jejich obhajování a možné zneužívání, veřejný ochránce práv</li> <li>-práva dětí</li> <li>-svobodný přístup k informacím, média (tisk, televize, rozhlas, internet), funkce médií, kritický přístup k médiím, média jako zdroj zábavy a poučení</li> <li>-politika, politické strany, volby, právo volit</li> <li>-politický radikalismus a extremismus, aktuální česká extremistická scéna a její symbolika, mládež a extremismus</li> <li>-občanská společnost, občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití</li> <li>-systematizace a upevnění učiva</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 2. ročník

## Člověk a právo

Dotace učebního bloku: 15

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky</li> <li>popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství</li> <li>uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost</li> <li>vysvětlí práva a povinnost mezi dětmi a rodiči, mezi manželi; dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému</li> <li>popíše postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání...)</li> <li>uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech – včetně práv dětí, popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena</li> <li>uvede příklady jednání, které demokracii ohrožuje (sobectví, korupce, kriminalita, násilí, neodpovědnost...)</li> <li>uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanost</li> <li>v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání (tj. jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi a etikou), od špatného-nedemokratického jednání</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>-právo a spravedlnost, právní stát, právní ochrana občanů, právní vztahy</li> <li>-soustava soudů v ČR, právníká povolání (notáři, advokáti, soudcové)</li> <li>-právo a mravní odpovědnost v běžném životě, vlastnictví, smlouvy, odpovědnost za škodu, práva spotřebitele</li> <li>-rodiče, manželé a partneři, děti v rodině, domácí násilí</li> <li>-trestní právo, trestní odpovědnost, tresty a ochranná opatření</li> <li>-kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech, kriminalita páchaná mladistvými</li> <li>-orgány činné v trestním řízení (policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud)</li> <li>-systematizace a upevnění učiva</li> <li>-mediální prezentace</li> <li>-beseda s odborníkem dle aktuální nabídky</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>	

## Státní svátky a významné dny

Dotace učebního bloku: 5

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>uvede základní zásady a principy, na nich je založena demokracie</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>-státní svátky a významné dny, dva úhly pohledu na historické události (období totality, demokracie)</li> <li>-hrdinové 3. odboje</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>	

## 3. ročník

1 týdně, P

## 3. ročník

## Člověk a hospodářství

Dotace učebního bloku: 15

<p><b>Výsledky vzdělávání</b></p> <p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa, období...</li> <li>rozpozná běžné cenové triky (cena bez DPH...) a klamavé nabídky</li> <li>dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti</li> <li>popíše, co má obsahovat pracovní smlouva</li> <li>dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech</li> <li>dovede si zřídit peněžní účet a sleduje pohyb peněz na svém účtu; používá nejběžnější platební nástroje, smění peníze za použití kurzovní lístku</li> <li>vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na příjmy obyvatelstva, vklady a úvěry, dlouhodobé finanční plánování a uvede příklady, jak se důsledkům inflace bránit</li> <li>dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav (banka, pojišťovna) a na základě zjištěných informací posoudit, zda konkrétní služby jsou pro něho vhodné (např. půjčka), nebo nutné a výhodné</li> <li>dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám</li> <li>vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění</li> <li>vybere nejvýhodnější úvěrový produkt s ohledem na své potřeby a zdůvodní svou volbu, vysvětlí, jak se vyvarovat předlužení, posoudí výši úrokových sazeb a na příkladu ukáže rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN (roční procentní sazba nákladů)</li> <li>dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci</li> <li>dovede reklamovat koupené zboží nebo služby</li> <li>dovede z textu smlouvy (např. o koupi zboží, cestovním zájezdu, pojištění, půjčce) zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva a jaké jsou důsledky neznalosti smlouvy, a to včetně jejích všeobecných podmínek</li> <li>na příkladu vysvětlí, jak uplatňovat práva spotřebitele</li> <li>vybere nejvýhodnější úvěrový produkt s ohledem na své potřeby a zdůvodní svou volbu, vysvětlí, jak se vyvarovat předlužení, posoudí výši úrokových sazeb a na příkladu ukáže rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN (roční procentní sazba nákladů)</li> </ul>	<p><b>Učivo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>trh a jeho fungování (zboží, nabídka, poptávka, stanovení ceny)</li> <li>hledání zaměstnání, služby úřadů práce</li> <li>nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace</li> <li>vznik, změna a ukončení pracovního poměru</li> <li>povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele</li> <li>druhy škod, předcházení škodám, odpovědnost za škodu</li> <li>peníze, hotovostní a bezhotovostní peněžní styk ( v tuzemské a zahraniční měně), peněžní ústavy</li> <li>inflace</li> <li>pojištění (sociální, zdravotní a komerční)</li> <li>mzda časová a úkolová</li> <li>daně, daňové příznání</li> <li>služby peněžních ústavů</li> <li>pomoc státu, charitativních a jiných institutů sociálně potřebným občanům</li> </ul> <p>-systematizace a upevnění učiva</p>	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## Česká republika, Evropa a svět

Dotace učebního bloku: 11

<p><b>Výsledky vzdělávání</b></p> <p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vymenuje sousední státy</li> <li>popíše státní symboly</li> <li>uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě)</li> <li>na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace</li> <li>uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy), lokalizuje na mapě aktuální ohniska napětí ve světě</li> <li>popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům</li> <li>na příkladu (z médií nebo z jiných zdrojů) vysvětlí, jakých metod používají teroristé a za jakým účelem</li> </ul>	<p><b>Učivo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>současný svět: bohaté a chudé země, velmoci, ohniska napětí v soudobém světě</li> <li>ČR a její sousedé</li> <li>globalizace a její důsledky</li> <li>globální problémy</li> <li>ČR a evropská integrace</li> <li>nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu ve světě</li> </ul> <p>- systematizace a upevnění učiva</p>
--	--

## 3. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## Státní svátky a významné dny ČR

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vymenuje sousední státy</li> <li>popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům</li> </ul>	-státní svátky a významné dny:vstup ČR do evropských struktur -konfrontace historických mezníků naší republiky s pohledy a názory dnešní mladé generace

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## 7.3 Matematické vzdělávání

## 7.3.1 Matematika

1. ročník	2. ročník	3. ročník
1	1	1

## Charakteristika předmětu

Obecný cíl vyučovacího předmětu

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

Charakteristika učiva

Učivo se skládá z tematických celků předepsaných RVP (operace s čísly, výrazy a jejich úpravy, planimetrie, řešení rovnic a nerovnic, funkce, povrchy a objemy těles a práce s daty). Učivo je rozděleno do všech ročníků a je řazeno tak, aby byla zachována logická posloupnost a zároveň bylo možno využít matematické poznatky v odborných předmětech. Hloubka učiva je přizpůsobena potřebám oboru.

Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

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

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

Strategie výuky

Při výkladu nové látky

- frontální výuka spojená se společným řízeným odvozováním matematických pouček;
- vhodné využití matematického softwaru.

**Při procvičování**

- vedené řešení úloh u tabule;
- samostatná a skupinová práce s individuálním přístupem;
- práce s matematickými tabulkami, kalkulaátorem a prostředky ICT;
- řešení domácích úkolů.

**Hodnocení výsledků žáků****Hodnoceno bude**

- správnost a efektivnost řešení úloh;
- efektivní numerické počítání, používání a převádění jednotek (délky, hmotnosti, času, objemu, povrchu, rovinného úhlu, rychlosti, měny pod.);
- matematizace reálné situace;
- čtení matematického textu s porozuměním;
- vyhodnocení informací získaných z různých zdrojů – grafů, diagramů, tabulek a internetu;
- používání pomůcek: odborná literatura, internet, PC, kalkulaátor, rýsovací potřeby.

Podklady pro hodnocení budou získávány formou písemných prací, ústních orientačních zkoušení a didaktických testů.

**Klíčové kompetence**

- Kompetence k učení
  - dokáže si vytvořit vhodný studijní režim
  - svým jednáním přispívá k vytváření vhodných podmínek pro získávání jazykových znalostí a komunikačních dovedností
  - dokáže využít základní informační zdroje, posoudí životní zkušenosti starší generace
  - volí vhodné techniky k získání jazykových znalostí a komunikačních dovedností
  - samostatně vyhledává informace ze základních informačních zdrojů
  - používá různé techniky práce s textem
  - posoudí dosažené cíle svého vzdělání
- Kompetence k řešení problémů
  - zapojí se do týmové spolupráce při řešení zadaných úkolů
- Personální a sociální kompetence
  - přiměřeně reaguje na hodnocení výsledků své práce a svého chování, vyvozuje důsledky
  - řeší zodpovědně dle svých možností svěřené úkoly
  - aktivně se účastní práce v hodině
  - dokáže zvládat základní finanční operace
  - dokáže se zapojit dle svých schopností do týmové práce
- Matematické kompetence
  - správně používá a převádí běžné jednotky při výpočtu délek, hmotnosti a času
  - správně používá a převádí běžné jednotky při výpočtu obsahu a objemu
  - řeší obvod a obsah rovinných obrazců
  - správně používá pojmy nejvýše, nejméně, alespoň, minimálně, maximálně apod,
  - vyhledává v matematických tabulkách
  - orientuje se v diagramech
  - sestrojuje grafy
  - provádí odhad řešení dané úlohy



- aplikuje znalosti o základních geometrických útvarech a jejich vzájemné poloze v rovině
- aplikuje znalosti o základních tělesech
- řeší povrch a objem základních těles
- provádí matematické postupy při řešení praktických úkolů

## Průřezová témata pokrývaná předmětem

### Člověk a životní prostředí

Na základě analýzy řešení slovních úloh s problematikou životního prostředí se žáci mohou osvojit základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí.

### Informační a komunikační technologie

Žáci budou využívat prostředky informační a komunikační technologie, zejména kalkulátor.

### Člověk a svět práce

Mladý člověk si při výuce matematiky osvojuje matematické dovednosti, které pak využívá ve svém budoucím pracovním zařazení.

## 1. ročník

1 týdně, P

### Přirozená, celá, racionální a reálná čísla

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly</li> <li>• používá různé zápisy racionálního čísla</li> <li>• znázorní reálné číslo na číselné ose</li> <li>• určí druhou mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulátoru</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- čísla a číslice</li> <li>- reálné číslo a číselná osa</li> <li>- zaokrouhlování přirozených čísel</li> <li>- sčítání a odčítání přirozených čísel</li> <li>- násobení a dělení přirozených čísel</li> <li>- odmocňování a umocňování přirozených čísel pomocí kalkulátoru</li> <li>- sčítání a odčítání celých čísel</li> <li>- násobení a dělení celých čísel</li> <li>- zápisy racionálních čísel</li> </ul>

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

### Zlomky

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pojem zlomku</li> <li>- výpočet části celku</li> <li>- výpočet celku</li> <li>- číselná osa</li> <li>- sčítání a odčítání zlomků</li> <li>- násobení a dělení zlomků</li> <li>- zlomky a desetinná čísla</li> </ul>

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## 1. ročník

**Desetinná čísla**

Dotace učebního bloku: 5

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly</li> <li>• zaokrouhlí desetinné číslo</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- pojem desetinné číslo</li> <li>- číselná osa</li> <li>- zaokrouhlování desetinných čísel</li> <li>- sčítání, odčítání, dělení a násobení desetinných čísel</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

**Procentový počet**

Dotace učebního bloku: 5

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- výpočet procentové části</li> <li>- výpočet základu</li> <li>- výpočet počtu procent</li> <li>- trojčlenka</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

**Rovinné obrazce**

Dotace učebního bloku: 6

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• využívá polohové a metrické vlastnosti základních rovinných útvarů při řešení úloh a problémů</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- trojúhelníky</li> <li>- čtyřúhelníky</li> <li>- pravidelné mnohoúhelníky</li> <li>- kružnice, část kružnice</li> <li>- kruh, části kruhu</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

**2. ročník**

1 týdně, P

**Výrazy**

Dotace učebního bloku: 10

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• určí hodnotu výrazu</li> <li>• upravuje jednoduché výrazy</li> <li>• řeší jednoduché lineární rovnice o jedné neznámé a nerovnice</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- číselné výrazy</li> <li>- výrazy s proměnnou</li> <li>- dosazování čísel do výrazů s proměnnou</li> <li>- úpravy výrazů</li> <li>- lineární rovnice o jedné neznámé</li> <li>- nerovnice</li> </ul>

## 2. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## Funkce

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>roziší graf přímé a nepřímé úměrnosti, posoudí, kdy funkce roste nebo klesá</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>pojem grafu, čtení grafů</li> <li>graf přímé a nepřímé úměrnosti</li> <li>rostoucí a klesající funkce</li> </ul>

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## Rovinné obrazce

Dotace učebního bloku: 16

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků z daných prvků a určí jejich obvod a obsah</li> <li>určí obvod a obsah kruhu, vzájemnou polohu přímky a kružnice</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>narysování trojúhelníku, rovnoběžníku a lichoběžníku</li> <li>obvod a obsah trojúhelníka, rovnoběžníka a lichoběžníka</li> <li>obvod a obsah kruhu</li> <li>vzájemná poloha přímky a kružnice</li> </ul>

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## 3. ročník

1 týdně, P

## Základní pojmy ze stereometrie

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>určí vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>vzájemná poloha bodu a roviny</li> <li>vzájemná poloha přímky a roviny</li> <li>vzájemná poloha dvou rovin</li> </ul>

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## Prostorové útvary a tělesa

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozišuje základní tělesa a určí povrch a objem krychle, kvádry a válce</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>zobrazení prostorových útvarů do roviny</li> <li>vlastnosti základních geometrických těles</li> </ul>

## 3. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

**Povrch těles**

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozdělí základní tělesa a určí povrch a objem krychle, kvádra a válce</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>pojmem povrchu tělesa</li> <li>výpočet povrchu krychle, kvádra a válce</li> </ul>

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

**Objem těles**

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozdělí základní tělesa a určí povrch a objem krychle, kvádra a válce</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>pojmem objemu těles</li> <li>výpočet objemu krychle, kvádra a válce</li> </ul>

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

**Diagramy a grafy**

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>určí vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin</li> <li>vysvětlí a použije data vyjádřená v diagramech, grafech a tabulkách</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>pojmem diagramu</li> <li>druhy diagramů</li> <li>druhy grafů</li> <li>data v tabulkách</li> </ul>

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

**7.4 Estetické vzdělávání****7.4.1 Český jazyk a literatura**

1. ročník	2. ročník	3. ročník
0 1/3	0 1/3	0 1/3

**Charakteristika předmětu**

Viz Vzdělávání a komunikace v českém jazyce

**Průřezová témata pokrývaná předmětem****Člověk a životní prostředí***Viz Vzdělávání a komunikace v českém jazyce***Občan v demokratické společnosti****Informační a komunikační technologie****Člověk a svět práce****1. ročník**

0 1/3 týdně, P

**Význam umění a literatury pro člověka**

Dotace učebního bloku: 2

<b>Výsledky vzdělávání</b> <b>Žák:</b>	<b>Učivo</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>rozlíší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů</li> <li>orientuje se v kulturní nabídce v místě školy a bydliště</li> </ul>	literatura věcná a umělecká, literární druhy a žánry kulturní instituce v regionu a v ČR	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

**Z české literatury první poloviny 20. století**

Dotace učebního bloku: 7

<b>Výsledky vzdělávání</b> <b>Žák:</b>	<b>Učivo</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>čte s porozuměním literární text</li> <li>rozlíší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů</li> </ul>	četba a interpretace literárních textů vybraných autorů	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

**Společenská kultura**

Dotace učebního bloku: 3

<b>Výsledky vzdělávání</b> <b>Žák:</b>	<b>Učivo</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>popíše vhodné společenské chování v dané situaci</li> <li>orientuje se v kulturní nabídce v místě školy a bydliště</li> </ul>	základní principy a normy kulturního chování, kultura bydlení a odívání ochrana kulturních hodnot	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 2. ročník

## 2. ročník

0 1/3 týdně, P

## Z české literatury 2. poloviny 20. století

Dotace učebního bloku: 10

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>čte s porozuměním literární text</li> <li>rozdělí konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů</li> </ul>		čtení a interpretace literárních textů vybraných autorů
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Kultura

Dotace učebního bloku: 2

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>orientuje se v kulturní nabídce v místě školy a bydliště</li> <li>popíše vhodné společenské chování v dané situaci</li> </ul>		kulturní instituce v regionu, jejich využívání
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 3. ročník

0 1/3 týdně, P

## Ze světové literatury 20. století

Dotace učebního bloku: 6

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozdělí konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů</li> <li>čte s porozuměním literární text</li> </ul>		čtení a interpretace literárních textů vybraných autorů
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Kultura

Dotace učebního bloku: 2

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>orientuje se v kulturní nabídce v místě školy a bydliště</li> </ul>		kulturní nabídka v regionu a v ČR ochrana a využívání kulturních hodnot
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 3. ročník

## Souhrnné opakování

Dotace učebního bloku: 2

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů</li> <li>• čte s porozuměním literární text</li> </ul>		upevňování vědomostí a dovedností získaných při práci s uměleckým textem
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 7.5 Vzdělávání pro zdraví

## 7.5.1 Tělesná výchova

1. ročník	2. ročník	3. ročník
1	1	1

## Charakteristika předmětu

Obecný cíl vyučovacího předmětu

- vybavit žáky znalostmi a dovednostmi potřebnými k preventivní a aktivní péči o zdraví a bezpečnost
- rozvinout a podpořit chování a postoje žáků ke zdravému způsobu života a celoživotní odpovědnosti za své zdraví
- vede žáky k tomu, aby znali potřeby svého těla v jeho biopsychosociální jednotě a rozuměli tomu, jak působí výživa, životní prostředí, pohybové aktivity, stres, jednostranné činnosti, disharmonické mezilidské vztahy a jiné vlivy na zdraví; důraz se klade na výchovu proti závislostem/ na alkoholu, tabákových výrobcích, drogách, doplňcích výživy, hracích automatech, internetu aj., proti medii vnucovanému ideálu tělesné krásy mladých lidí a na výchovu k odpovědnému přístupu k sexu
- v tělesné výchově se usiluje zejména o výchovu a vzdělávání pro celoživotní provádění pohybových aktivit a rozvoj pozitivních vlastností osobnosti
- žáci jsou vedeni k pravidelnému provádění pohybových činností, ke kvalitě v pohybovém učení, ke kompenzování negativních vlivů způsobu života
- k čestné spolupráci při společných aktivitách a soutěžích
- v tělesné výchově se rozvíjejí jak pohybově nadaní, tak zdravotně oslabení žáci

Charakteristika učiva

- obsah navazuje na poznatky a dovednosti, které žáci získali na základní škole
- oblast vzdělávání pro zdraví zahrnuje jednak učivo potřebné k péči o vlastní zdraví, k bezpečnému jednání v krizových situacích a za mimořádných událostí, poskytnutí neodkladné první pomoci
- seznamuje s odbornou terminologií a využitím nových informačních technologií při sportovních aktivitách

Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

- preferovat takový způsob života, aby byly zdraví ohrožující návyky, činnosti a situace co nejvíce eliminovány
- využívat pravidelné pohybové aktivity v denním režimu a k celoživotní péči o zdraví
- vyrovnávat nedostatek pohybu a jednostrannou tělesnou a duševní zátěž
- usilovat o dosažení sportovní a pohybové gramotnosti
- pociťovat radost a uspokojení z prováděné tělesné činnosti

- dosáhnout optimálního tělesného a pohybového rozvoje v rámci svých možností
- kontrolovat a ovládat své jednání, chovat se odpovědně v zařízeních tělesné výchovy a sportu, při pohybových činnostech vůbec

#### Strategie výuky

výuka probíhá na různých specializovaných sportovištích a dále v dalších organizačních formách-kurzech: lyžařském, sportovně – turistickém, sportovních dnech a v aktivitách mimoškolní výchovy

#### Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení předmětu tělesná výchova bereme na zřetel rozdílné předpoklady pro pohybové činnosti u jednotlivých žáků, vzhledem ke genetickým předpokladům a rozdílnému stupni rozvoje pohybových dovedností. Hodnotíme :

- změny k postoji a péči o své zdraví
- v tělesné výchově za změnu ve vlastním výkonu – dovednosti, za zvládnutí konkrétního splnitelného cíle
- za zájem o tělesnou výchovu a sport
- za snahu prakticky využívat některé osvojené pohybové činnosti v denním režimu
- za účast v soutěžích školy a její reprezentaci

#### Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
  - dokáže si vytvořit vhodný studijní režim
  - dokáže využít základní informační zdroje, posoudí životní zkušenosti starší generace
  - samostatně vyhledává informace ze základních informačních zdrojů
  - posoudí dosažené cíle svého vzdělání
- Kompetence k řešení problémů
  - zapojí se do týmové spolupráce při řešení zadaných úkolů
- Komunikativní kompetence
  - přiměřeně se vyjadřuje
  - adekvátně vystupuje před svými vrstevníky i dospělými
- Personální a sociální kompetence
  - kriticky dokáže zhodnotit důsledky svého chování a jednání ve společnosti
  - přiměřeně reaguje na hodnocení výsledků své práce a svého chování, vyvozuje důsledky
  - přispívá k rozvíjení kladných mezilidských vztahů
  - vysvětlí důležitost péče o své zdraví, tělesný a duševní rozvoj
  - aktivně se účastní práce v hodině
  - dokáže se zapojit dle svých schopností do týmové práce
- Občanské kompetence a kulturní povědomí
  - jedná odpovědně vůči sobě i ve veřejném zájmu
  - aplikuje zásady společenského chování v praxi
  - uznává a toleruje identitu druhých
  - uvědomuje si důležitost ochrany životního prostředí
  - uznává život jako nejvyšší hodnotu a uvědomuje si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při ochraně života a zdraví ostatních
- Kompetence k pracovnímu uplatnění
  - aplikuje poznatky z oblasti komunikace a společenského chování

#### Průřezová témata pokrývaná předmětem

##### Člověk a životní prostředí

- získáním poznatků k celoživotní odpovědnosti za své zdraví, vážít si ho jako jedné z prvořadých hodnot, chránit jej, rozpoznat, co ohrožuje tělesné i duševní zdraví
- pochopením, jak životní prostředí působí na zdraví člověka



**Občan v demokratické společnosti**

- kontrolovat a ovládat své jednání i pravidla fair-play
- racionálně jednat v situacích osobního a veřejného ohrožení

**Informační a komunikační technologie**

- vyhledat informace
- zpracovat výsledky soutěží
- tvorba prezentací

**Člověk a svět práce**

- stanovit si sportovní cíle podle svých možností

**1. ročník**

1 týdně, P

**Teoretické poznatky**

Dotace učebního bloku: 2

<b>Výsledky vzdělávání</b>	<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízením, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat</li> <li>• dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem</li> <li>• vyhýbá se činnostem, které jsou kontraindikací zdravotního oslabení</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- význam pohybu pro zdraví; prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti; technika a taktika;</li> <li>- odborná terminologie</li> <li>- výstroj, výzbroj; údržba</li> <li>- hygiena a bezpečnost při pohybových činnostech; vhodné oblečení</li> <li>- cvičební úbor a obutí; záchrana a dopomoc;</li> <li>- kontraindikované pohybové aktivity</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

**Atletika**

Dotace učebního bloku: 8

<b>Výsledky vzdělávání</b>	<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost</li> <li>• uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících</li> <li>• dodržuje zásady jednání fair play, rozlišuje nesportovní jednání</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- běhy (rychlý, vytrvalý, štafetový); starty; skoky do výšky a do dálky; hody a vrh koulí</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

**Gymnastika**

Dotace učebního bloku: 4

<b>Výsledky vzdělávání</b>	<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem</li> <li>• dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost</li> <li>• uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- gymnastika: cvičení s náčiním, cvičení na nářadí, akrobacie, šplh</li> </ul>	

## 1. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## Tělesná cvičení

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat</li> <li>• dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem</li> <li>• dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost</li> <li>• uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících</li> <li>• vyhýbá se činnostem, které jsou kontraindikací zdravotního oslabení</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordináční, kompenzační, relaxační aj. jako součást všech tematických celků</li> </ul>

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## Pohybové hry

Dotace učebního bloku: 14

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat</li> <li>• dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem</li> <li>• dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost</li> <li>• dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích</li> <li>• uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících</li> <li>• ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva</li> <li>• dodržuje zásady jednání fair play, rozlišuje nesportovní jednání</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- drobné (pro rozvoj rychlosti, pohyblivosti a spolupráce)</li> <li>- sportovní</li> </ul>

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## 2. ročník

1 týdně, P

## 2. ročník

## Teoretické poznatky

Dotace učebního bloku: 2

<b>Výsledky vzdělávání</b> <b>Žák:</b>	<b>Učivo</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• uvede zásady ekologického a bezpečného chování v přírodě a při různých formách turistiky</li> <li>• je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit</li> </ul>	zásady chování a jednání v různém prostředí; regenerace a kompenzace; relaxace - pravidla her, závodů a soutěží; olympionismus - pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pobyt v přírodě	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Atletika

Dotace učebního bloku: 8

<b>Výsledky vzdělávání</b> <b>Žák:</b>	<b>Učivo</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• umí uplatňovat zásady sportovního tréninku</li> <li>• je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy</li> <li>• umí využívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti</li> <li>• dovede se pohybovat v terénu</li> </ul>	- běhy (rychlý, vytrvalý); starty; skoky do výšky a do dálky; hody a vrh koulí	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Gymnastika

Dotace učebního bloku: 4

<b>Výsledky vzdělávání</b> <b>Žák:</b>	<b>Učivo</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy</li> </ul>	- gymnastika: cvičení s náčiním, cvičení na nářadí, akrobacie, šplh	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Tělesná cvičení

Dotace učebního bloku: 6

<b>Výsledky vzdělávání</b> <b>Žák:</b>	<b>Učivo</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace</li> </ul>	- pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. jako součást všech tematických celků	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Pohybové hry

Dotace učebního bloku: 12

<b>Výsledky vzdělávání</b> <b>Žák:</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• umí využívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti</li> <li>• dovede se pohybovat v terénu</li> <li>• je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit</li> </ul>	- drobné (pro rozvoj rychlosti, pohyblivosti a spolupráce) - sportovní

## 2. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## Úpoly

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy</li> <li>umí využívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti</li> </ul>	- základy sebeobrany

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## 3. ročník

1 týdně, P

## Teoretické poznatky

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu</li> <li>dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybových činností a interpretovat je</li> <li>provádí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem ke konkrétnímu druhu a stupni</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>rozhodování</li> <li>zdroje informací</li> <li>speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení</li> </ul>

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## Atletika

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>běhy (rychlý, vytrvalý); starty; skoky do výšky a do dálky; hody a vrh koulí</li> </ul>

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## Gymnastika

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>je schopen sladit při cvičení pohyb s hudbou, provádí jednoduché pohybové vazby a hudebně pohybové cviky</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>gymnastika: cvičení s náčiním, cvičení na nářadí, akrobacie, šplh</li> <li>rytmická gymnastika: cvičení bez náčiní a s náčiním; kondiční programy cvičení s hudbou</li> <li>tance</li> </ul>

## 3. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## Tělesná cvičení

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu</li> <li>provádí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem ke konkrétnímu druhu a stupni</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordináční, kompenzační, relaxační aj. jako součást všech tematických celků</li> </ul>

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## Pohybové hry

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu</li> <li>dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybových činností a interpretovat je</li> <li>provádí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem ke konkrétnímu druhu a stupni</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>drobné (pro rozvoj rychlosti, pohyblivosti a spolupráce)</li> <li>sportovní</li> </ul>

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## 7.5.2 Péče o zdraví

1. ročník

2. ročník

3. ročník

0+1
-----

## Charakteristika předmětu

Obecný cíl vyučovacího předmětu

- vybavit žáky znalostmi a dovednostmi potřebnými k preventivní a aktivní péči o zdraví a bezpečnost
- rozvinout a podpořit chování a postoje žáků ke zdravému způsobu života a celoživotní odpovědnosti za své zdraví
- vede žáky k tomu, aby znali potřeby svého těla v jeho biopsychosociální jednotě a rozuměli tomu, jak působí výživa, životní prostředí, pohybové aktivity, stres, jednostranné činnosti, disharmonické mezilidské vztahy a jiné vlivy na zdraví; důraz se klade na výchovu proti závislostem/ na alkoholu, tabákových výrobcích, drogách, doplňcích výživy, hracích automatech, internetu aj., proti medii vnucovanému ideálu tělesné krásy mladých lidí a na výchovu k odpovědnému přístupu k sexu
- prohloubit znalosti biologie člověka
- využívat získaných poznatků v profesním i občanském životě

Charakteristika učiva

- obsah navazuje na poznatky a dovednosti, které žáci získali na základní škole
- oblast vzdělávání pro zdraví zahrnuje učivo potřebné k péči o zdraví a k ochraně člověka za mimořádných

**událostí**

- seznamuje s odbornou terminologií a využitím nových informačních technologií

**Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí**

- preferovat takový způsob života, aby byly zdraví ohrožující návyky, činnosti a situace co nejvíce eliminovány
- využívat pravidelné pohybové aktivity v denním režimu a k celoživotní péči o zdraví
- kontrolovat a ovládat své jednání, chovat se odpovědně

**Strategie výuky**

Výuka probíhá formou frontálního výkladu, skupinové a samostatné práce. V hodinách je používána audiovizuální technika, učebnice, odborná literatura, časopisy, názorné modely. Výuka je vhodně a operativně doplňována exkurzemi, výstavami a dalšími akcemi vhodnými pro praktický život.

**Hodnocení výsledků žáků**

Při hodnocení je kladen důraz na hloubku porozumění učivu, schopnost aplikovat poznatky do běžného života. Žáci jsou hodnoceni na základě ústního i písemného zkoušení, referátů. Do tohoto hodnocení se promítá i přístup žáka k vyučovacímu procesu a k plnění studijních povinností. Hodnocení vychází z Klasifikačního řádu školy, jeho součástí je i hodnocení slovní.

**Klíčové kompetence**

- Kompetence k učení
  - dokáže si vytvořit vhodný studijní režim
  - dokáže využít základní informační zdroje, posoudí životní zkušenosti starší generace
  - samostatně vyhledává informace ze základních informačních zdrojů
- Kompetence k řešení problémů
  - zapojí se do týmové spolupráce při řešení zadaných úkolů
- Komunikativní kompetence
  - přiměřeně se vyjadřuje
  - adekvátně vystupuje před svými vrstevníky i dospělými
- Personální a sociální kompetence
  - kriticky dokáže zhodnotit důsledky svého chování a jednání ve společnosti
  - přispívá k rozvíjení kladných mezilidských vztahů
  - vysvětlí důležitost péče o své zdraví, tělesný a duševní rozvoj
  - řeší zodpovědně dle svých možností svěřené úkoly
  - aktivně se účastní práce v hodině
  - přiměřeně reaguje na hodnocení výsledků své práce a svého chování
- Občanské kompetence a kulturní povědomí
  - jedná odpovědně vůči sobě i ve veřejném zájmu
  - uznává a toleruje identitu druhých
  - uvědomuje si důležitost ochrany životního prostředí
  - uznává život jako nejvyšší hodnotu a uvědomuje si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při ochraně života a zdraví ostatních
- Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi
  - pracuje s internetem

## Odborné kompetence

- Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
  - využívá teoretických znalostí bezpečnostních předpisů v praxi
  - dbá na ochranu svého zdraví i zdraví klientů
  - je seznámen se systémem péče o pracující
  - orientuje se v nárocích, které vznikají při pracovním úrazu
  - provádí první pomoc při drobném poranění, zavolá odbornou pomoc

## Průřezová témata pokrývaná předmětem

### Člověk a životní prostředí

- chápat vliv životního prostředí na zdraví člověka
- poznat nutnost celoživotní odpovědnosti za své zdraví

### Občan v demokratické společnosti

- kontrolovat a ovládat své jednání
- racionálně jednat v situacích osobního a veřejného ohrožení

### Informační a komunikační technologie

- vyhledávání informací
- tvorba prezentací

## 1. ročník

0+1 týdně, P

## Biologie člověka

Dotace učebního bloku: 12

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše stavbu lidského těla a vysvětlí funkci orgánů a orgánových soustav</li> </ul>		orgánové soustavy
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 1. ročník

## Zdraví

Dotace učebního bloku: 14

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>objasní na příkladech, jak životní prostředí ovlivňuje zdraví lidí</li> <li>vysvětlí stručně, co se myslí označením "zdravý životní styl"</li> <li>dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky</li> <li>uvede hlavní zásady zdravé výživy a příklady jejich alternativních směrů</li> <li>dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací</li> <li>objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit svoje zdraví</li> <li>dovede v konkrétních informacích poskytovaných médií, vč. reklamy, rozpoznat způsoby ovlivňování a manipulace</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>činitelé ovlivňující zdraví: životní prostředí, životní styl, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj.</li> <li>duševní zdraví a rozvoj osobnosti; sociální dovednosti; rizikové faktory poškozující zdraví</li> <li>odpovědnost za zdraví své i druhých; péče o veřejné zdraví v ČR, zabezpečení v nemoci; práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu</li> <li>partnerské vztahy; lidská sexualita</li> <li>prevence úrazů, nemocí a rizik ohrožujících zdraví</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Zásady chování v krizových situacích

Dotace učebního bloku: 4

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel</li> <li>dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>mimořádné události (živelní pohromy, havárie, krizové situace aj.)</li> <li>základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace)</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## První pomoc

Dotace učebního bloku: 4

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí</li> <li>prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>úrazy a náhlé zdravotní příhody</li> <li>poranění při hromadném zasažení obyvatel</li> <li>stavy bezprostředně ohrožující život</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 7.6 Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích



## 7.6.1 Informační a komunikační technologie

1. ročník	2. ročník	3. ročník
<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
Zdeněk Lazar	Zdeněk Lazar	Zdeněk Lazar

### Charakteristika předmětu

Obecný cíl vyučovacího předmětu

Cílem vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích je naučit žáky pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi. Jedním ze stěžejních témat oblasti informačních a komunikačních technologií, a tedy i cílů výuky, je, aby žák zvládl efektivně pracovat s informacemi (zejména s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií) a komunikovat pomocí internetu. Podstatnou část vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích představuje práce s výpočetní technikou. Vytváří podmínky pro získání certifikátů ECDL (START). Cílem je, aby se pro žáka stal počítač běžným pracovním nástrojem, napomáhajícím řešení úkolů souvisejících se studiem i budoucí praxí.

Charakteristika učiva

Učivo je rozděleno do prvního, druhého a třetího ročníku a členěno do jednotlivých bloků v souladu s učivem RVP.

- Základní pojmy informačních a komunikačních technologií (ICT)
- Používání počítače a správa souborů
- Textový editor
- Tabulkový kalkulátor
- Prezentace
- Internet
- Elektronická pošta
- Grafika

Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Usilujeme o to, aby žáci:

- vnitřně přijali požadavky na bezpečné používání počítačů, a aby bezpečnosti podřídili své chování na učebně,
- volili ekonomicky výhodné řešení používáním vhodného technického a programového vybavení,
- přihlíželi v oblasti volby počítače nebo jeho údržby k ekologii,
- volili takové řešení, které je nejméně náročné a tudíž má nižší nároky na znečištění životního prostředí při respektování bezpečnosti práce, ekologie a spolehlivosti,
- získali úctu ke kvalitní práci,
- respektovali autorská práva a vážili si duševní práce.

Strategie výuky

- důraz je kladem na názornost výuky, tj. po teoretickém výkladu následuje praktická práce s počítačem,
- preferovány budou praktické úlohy a jejich zpracovávání na počítači,
- vyučující opravuje práci žáků a dbá na správné návyky práce na počítači,
- při vyučování se třída bude dělit na skupiny tak, aby každý žák pracoval na počítači samostatně, pokud to bude možné,
- vyučování probíhá v odborně učebně vybavené počítači.

Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení klademe důraz na:

- přesnost vyjadřování a správnost používání odborné terminologie,
- přesnost a věrohodnost zpracování dokumentu v různých programech,
- správnost interpretace získané informace, výsledků její zpracování a následně prezentace s ohledem na její další využití,
- včasnost a správnost zaslání zpracovaného dokumentu ke kontrole.

Žáci budou hodnoceni na základě ústního i písemného zkoušení, po ukončení jednotlivých tematických celků vypracují test (souhrnnou práci) na počítači, při pololetní klasifikaci bude zohledněn celkový přístup žáka k vyučovacímu procesu a k plnění studijních povinností. Ve třetím ročníku žák vypracuje projekt na zadané téma s využitím více aplikačních programů.

### Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
  - dokáže si vytvořit vhodný studijní režim
  - svým jednáním přispívá k vytváření vhodných podmínek pro získávání jazykových znalostí a komunikačních dovedností
  - dokáže využít základní informační zdroje, posoudí životní zkušenosti starší generace
  - volí vhodné techniky k získání jazykových znalostí a komunikačních dovedností
  - samostatně vyhledává informace ze základních informačních zdrojů
  - vlastními slovy stručně vyjádří obsah mluvených i psaných textů
  - dokáže ke svému učení využívat různé informační zdroje, uvědomuje si hodnotu životních zkušeností
  - vyhledává podstatné informace, vyjadřuje obsah vlastními slovy
  - uvědomuje si možnosti profesionálního růstu ve svém oboru
- Kompetence k řešení problémů
  - vlastními slovy vyjádří obsah mluvených i psaných textů, rozpozná základní jádro problému
  - zapojí se do týmové spolupráce při řešení zadaných úkolů
- Komunikativní kompetence
  - přiměřeně se vyjadřuje
  - adekvátně vystupuje před svými vrstevníky i dospělými
  - zpracovává věcně správně a srozumitelně písemné texty potřebné v praktickém životě
  - dodržuje základní jazykové a stylistické normy v rámci společenského vystupování
- Personální a sociální kompetence
  - kriticky dokáže zhodnotit důsledky svého chování a jednání ve společnosti
  - dokáže stanovit priority svého života osobního i pracovního
  - přispívá k rozvíjení kladných mezilidských vztahů
  - ověřuje si získané poznatky, zvažuje názory a postoje druhých lidí
  - řeší zodpovědně dle svých možností svěřené úkoly
  - aktivně se účastní práce v hodině
  - přiměřeně reaguje na hodnocení výsledků své práce a svého chování
- Občanské kompetence a kulturní povědomí
  - jedná odpovědně vůči sobě i ve veřejném zájmu
  - dodržuje zásady obsažené v Listině základních lidských práv a svobod a Ústavě ČR
  - aplikuje zásady společenského chování v praxi
  - uznává a toleruje identitu druhých
  - přistupuje s tolerancí k odlišnému estetickému vkusu a citění druhých lidí
  - uvědomuje si důležitost ochrany životního prostředí
- Kompetence k pracovnímu uplatnění
  - aplikuje poznatky z oblasti komunikace a společenského chování
  - uvědomuje si nutnost zodpovědného postoje k vlastní budoucí profesi
  - popíše své možnosti na trhu práce

- dokáže získat a vyhodnotit informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech a využít služeb úřadu práce
- aplikuje poznatky z oblasti komunikace a společenského chování
- aplikuje základní poznatky z oblasti pracovního práva v praxi
- **Matematické kompetence**
  - správně používá a převádí běžné jednotky při výpočtu délek, hmotnosti a času
  - správně používá a převádí běžné jednotky při výpočtu obsahu a objemu
  - řeší obvod a obsah rovinných obrazců
  - vyhledává v matematických tabulkách
  - orientuje se v diagramech
  - sestrojuje grafy
  - provádí odhad řešení dané úlohy
  - aplikuje znalosti o základních geometrických útvarech a jejich vzájemné poloze v rovině
  - aplikuje znalosti o základních tělesech
  - řeší povrch a objem základních těles
  - provádí matematické postupy při řešení praktických úkolů
- **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi**
  - pracuje s internetem
  - pracuje s komunikačními prostředky
  - pracuje s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
  - dle nápovědy a manuálu pracuje s novými verzemi základních programů
  - správně používá a třídí zprávy elektronické pošty
  - dokáže odesílat zprávy a přílohy zpráv příjemcům
  - dokáže vyhledat základní informace na síti Internet
  - orientuje se v denním tisku, posuzuje hodnověrnost zdrojů
  - dokáže posuzovat věrohodnost zpráv z internetových zdrojů
  - posuzuje hodnověrnost různých zdrojů informací

## Průřezová témata pokrývaná předmětem

### Člověk a životní prostředí

*IKT jsou náročné na energetické zdroje, ale i na spotřební materiál.*

*Žáci jsou vedeni k tomu, aby:*

- uvědomovali si zodpovědnost za životní prostředí
- získávali a kriticky hodnotili informace

### Občan v demokratické společnosti

*Práce s IKT v podstatné míře ovlivňuje myšlení a názory žáků.*

*Proto žáci jsou vedeni k tomu, aby:*

- dovedli jednat s lidmi, posuzovat jejich názory a přijímat je, hledat kompromisní řešení.
- pracovali v týmu
- dovedli vyjádřit a obhájit své názory
- orientovali se v informacích z prostředků IKT, využívali je a kriticky hodnotili
- měli vhodnou míru sebevědomí a sebekritiky

### Informační a komunikační technologie

*IKT je hlavním předmětem k realizaci průřezového tématu Informační a komunikační technologie, proto žáci jsou vedeni k tomu, aby:*

- zdokonalovali své schopnosti efektivně používat prostředků IKT v běžném každodenním životě,
- byli připraveni využívat prostředky IKT pro potřebu oboru a výkonu povolání,
- ve zdokonalování schopností řešit praktické úkoly z ostatních (zejména odborných) předmětů

pomoci prostředků IKT.

- efektivně používali prostředků IKT pro potřebu dalšího vzdělávání a samovzdělávání.

### Člověk a svět práce

Využívání prostředků IKT, zejména práce s osobním počítačem je nezbytnou podmínkou k uplatnění se na trhu práce.

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- uměli vyhledávat informace o pracovních příležitostech a vzdělávacích nabídkách z různých zdrojů, posuzovali je z hlediska svých předpokladů a pracovních cílů
- vyjadřovali se správně při písemné a ústní komunikaci.

## 1. ročník

Garant předmětu: Zdeněk Lazar, 1 týdně, P

### Základní pojmy informačních technologií

Dotace učebního bloku: 16

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• používá počítač a jeho periferie (obsluhuje je, detekuje chyby, vyměňuje spotřební materiál)</li> <li>• dodržuje zásady zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením</li> <li>• pracuje s nápovědou</li> <li>• je si vědom možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat před zneužitím, ochrana dat před zničením, porušování autorských práv) a omezení (zejména technických a technologických) spojených s používáním výpočetní techniky</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hardware - a) Základní pojmy.</li> <li>b) Složení a výkon počítače.</li> <li>c) Paměť a ukládání dat</li> <li>d) Vstupní a výstupní zařízení</li> <li>2. Software - a) Základní pojmy</li> <li>b) Operační systémy</li> <li>c) Základní a aplikační programové vybavení</li> <li>3. Bezpečnost - a) Prokazování identity</li> <li>b) Bezpečnost dat a jejich ochrana před zneužitím a zničením</li> <li>c) Počítačové viry</li> <li>4. Právo - a) Autorské právo</li> <li>b) Ochrana autorských práv</li> <li>c) Typy programů dle autorských práv</li> </ol>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>
IKT		

### Práce s počítačem a správa souborů

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dodržuje zásady zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením</li> <li>• nastavuje uživatelské prostředí operačního systému</li> <li>• orientuje se v běžném systému – chápe strukturu dat a možnosti jejich uložení, rozumí a orientuje se v systému adresářů, ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání), odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi</li> <li>• pracuje s nápovědou</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Operační systém - a) První kroky</li> <li>b) Nastavení</li> <li>c) Práce s ikonami</li> <li>d) Použití oken</li> <li>2. Správa souborů - a) Základní pojmy</li> <li>b) Soubory a složky</li> <li>c) Práce se soubory</li> <li>d) Kopírování, přesouvání a ukládání</li> <li>e) Odstranění a obnova</li> <li>f) Vyhledávání</li> <li>3. Pomocné programy - a) Komprese souboru</li> <li>b) Antivirový program</li> <li>c) Práce s nápovědou a manuálem</li> </ol>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>
IKT		

## 1. ročník

## Textový editor

Dotace učebního bloku: 10

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dodržuje zásady zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením</li> <li>• orientuje se v běžném systému – chápe strukturu dat a možnosti jejich uložení, rozumí a orientuje se v systému adresářů, ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání), odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi</li> <li>• pracuje s nápovědou</li> <li>• vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty</li> </ul>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Použití textového editoru - a) Práce s dokumenty (otevírání, ukládání a tisk)</li> <li>2. Tvorba textového dokumentu - a) Zadávání textu</li> <li>3. Formátování textu - a) Text</li> <li>4. Objekty - a) Vytváření tabulek</li> </ol>	
<b>Průřezová témata</b>		<b>přesahy do učebních bloků:</b>	
IKT			
		<b>přesahy z učebních bloků:</b>	

## 2. ročník

Garant předmětu: Zdeněk Lazar, 1 týdně, P

## Tabulkový procesor

Dotace učebního bloku: 12

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ovládá základní práce s tabulkovým procesorem (editace, vyhledávání, matematické operace, základní funkce, příprava pro tisk, tisk)</li> <li>• rozumí běžným i odborným graficky ztvárněným informacím (schémata, grafy apod.)</li> </ul>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Použití tabulkového procesoru - a) Základní pojmy</li> <li>2. Buňky - a) Vkládání a výběr</li> <li>3. Správa tabulek - a) Řádky a sloupce</li> <li>4. Formátování buněk - a) Čísla, text a datum</li> <li>5. Vzorce a funkce - a) Vzorce</li> <li>6. Grafy - a) Vytváření grafů</li> <li>7. Příprava tiskových výstupů - a) Nastavení</li> </ol>	
<b>Průřezová témata</b>		<b>přesahy do učebních bloků:</b>	
IKT			
		<b>přesahy z učebních bloků:</b>	

## 2. ročník

## Prezentace

Dotace učebního bloku: 14

Výsledky vzdělávání		Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich další využití</li> <li>orientuje se v získaných informacích, třídí je, vyhodnocuje, provádí jejich výběr</li> </ul>		<ol style="list-style-type: none"> <li>Použití aplikace pro prezentaci - a) Práce s prezentacemi b) Zlepšení efektivity práce</li> <li>Příprava prezentace - a) Zobrazení prezentace b) Snímky c) Předloha</li> <li>Text - a) Manipulace s textem b) Formátování c) Seznamy d) Tabulky</li> <li>Grafy - a) Použití grafů b) Organizační diagramy</li> <li>Grafické objekty - a) Vkládání a manipulace b) Kreslení</li> <li>Příprava výstupů - a) Příprava b) Revize</li> </ol>	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
IKT			

## Práce v lokální síti

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání		Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>chápe specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejich možností a pracuje s jejími prostředky</li> <li>zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich další využití</li> <li>orientuje se v získaných informacích, třídí je, vyhodnocuje, provádí jejich výběr</li> </ul>		<ol style="list-style-type: none"> <li>Počítačová síť</li> <li>Připojení k síti</li> <li>Specifická práce v síti, sdílení dokumentů</li> </ol>	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
IKT			

## 3. ročník

Garant předmětu: Zdeněk Lazar, 1 týdně, P

## Software pro práci s grafikou

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání		Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>zná hlavní typy grafických formátů, na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje</li> </ul>		<ol style="list-style-type: none"> <li>Základy práce s programy typů (Zoner Kalisto)</li> <li>Tvorba a úprava textů</li> <li>Tvorba a úprava objektů</li> <li>Tvorba dokumentu</li> </ol>	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:	
IKT			

## 3. ročník

## Elektronická pošta

Dotace učebního bloku: 6

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření</li> <li>komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření</li> </ul>		<ol style="list-style-type: none"> <li>Otevirání a ukládání zpráv.</li> <li>Tvorba vlastního mailu.</li> <li>Vkládání příloh do mailu.</li> <li>Odesílání zpráv.</li> </ol>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>	
IKT			

## Internet

Dotace učebního bloku: 6

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace</li> <li>ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace</li> <li>volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání</li> <li>získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet, ovládá jejich vyhledávání</li> <li>uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému</li> <li>správně interpretuje získané informace</li> </ul>		<ol style="list-style-type: none"> <li>Způsoby získávání informací</li> <li>Práce s informacemi</li> <li>Vyhledávání webových stránek</li> <li>Chat, Messenger, videokonference, telefonie</li> <li>FTP</li> </ol>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>	
IKT			

## Ročníkový projekt

Dotace učebního bloku: 6

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>uvědomuje si analogie ve funkcích a ve způsobu ovládní různých aplikací</li> <li>vybírání a používání vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů</li> <li>používá běžné základní a aplikační programové vybavení</li> <li>pracuje s dalšími aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti</li> </ul>		<ol style="list-style-type: none"> <li>Vyhledávání informací na internetu,</li> <li>Práce s textovým procesorem,</li> <li>Práce s tabulkovým kalkulátorem,</li> <li>Práce s prezentačním programem,</li> <li>Spolupráce produktů tzv. kancelářského balíku,</li> <li>Aplikace znalostí z odborných předmětů na konkrétní úkol z praxe.</li> </ol>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>	
IKT			

## 7.7 Odborné vzdělávání

## 7.7.1 Technologie

1. ročník	2. ročník	3. ročník
<b>3</b>	<b>1+2</b>	<b>0+3</b>

### Charakteristika předmětu

#### Obecné cíle

Cílem předmětu je seznámit žáky s vybavením a členěním výrobního střediska, hygienickými a bezpečnostními předpisy HACCP a jejich využívání v praxi, poskytnout žákům ucelené vědomosti o předběžné přípravě, zpracování surovin a potravin vhodných k přípravě pokrmů a nápojů. Žáci se obeznámí se správnými technologickými postupy, klasickou i moderní technologií a s využitím zásad racionální výživy při přípravě pokrmů i nápojů.

#### Charakteristika obsahu učiva

Obsah učiva je zaměřen jednak na základní dělení surovin, předběžné a tepelné úpravy, jednak jsou obsahem učiva pokrmy české i mezinárodní kuchyně, krajové speciality, výrobky studené kuchyně, teplé a studené moučnický, progresivní příprava pokrmů, diferencované stravování. Učivo je rozděleno do 3 ročníků.

Učivo 1.ročníku je zaměřeno na hygienické a bezpečnostní předpisy, druhy výrobních středisek, jejich členění a základní vybavení (důraz je kladen na splnění všech norem, včetně norem EU), seznamuje žáky s předběžnými úpravami surovin, zásadami při tepelných úpravách, dělením a přípravou poléve a příloh.

Učivo 2.ročníku prohlubuje učivo prvního ročníku, je zaměřeno na přípravu bezmasých a moučných pokrmů rozdělených do skupin, na přípravu omáček, pokrmů z masa jatečných zvířat, z vnitřností, z ryb, koryšů a měkkýšů, z drůbeže, ze zvěřiny a pokrmů z mletých mas. Je zdůrazňováno dodržování zásad při přípravě pokrmů, technologických postupů a norem.

Učivo 3.ročníku navazuje na učivo druhého ročníku a rozšiřuje znalosti o dalším využití masa, zejména při přípravě minutkových pokrmů a specialit rozdělených dle druhu masa a tepelné úpravy. Zabývá se výběrem vhodných příloh k minutkovým pokrmům, dohotovováním šťávy a zdobením. Další náplní jsou výrobky studené kuchyně a studené předkrmy, teplé předkrmy, pokrmy zahraničních kuchyní dle zvyklostí a náboženství, včetně receptur, příprava moučnicků studených a teplých, progresivní příprava pokrmů a diferencované stravování.

#### Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Žáci jsou vedeni k:

- práci v kolektivu
- samostatnosti a odpovědnosti
- rozšiřování znalostí z oboru
- přiměřenému vyjadřování v písemném i ústním projevu
- využívání různých komunikačních prostředků
- profesionálnímu vystupování
- důraz je kladen na přípravu pro praktický život.

#### Strategie výuky

Základem bude třídně-hodinový systém, jehož základním prvkem je frontální výuka. Dále pak individuální a individualizovaná výuka nebo skupinová forma výuky. Vše se bude odvíjet od různosti zdravotního handicapu žáků a žáků ze znevýhodněného socio-kulturního prostředí. Budou používány klasické vyučovací metody slovní / vysvětlování, výklad, rozhovor, práce s textem, práce s učebnicí a odbornou literaturou/ nebo názorně demostrační /předvádění, práce s obrazem/ , aktivizující /didaktické kry/ a další vyučovací metody /



brainstorming, televizní výuka, výuka podporovaná počítačem.../.  
Vučování bude obohaceno o exkurze a besedy s odborníky.

Hodnocení výsledků žáků

Žáci se hodnotí z ústního a písemného projevu. Při hodnocení se sleduje odborná správnost a schopnost uvádět učivo do souvislostí. Sleduje se týmová spolupráce, hodnotí se práce v hodině, domácí příprava, práce s informacemi z odborné literatury i prostředků IKT. Dbá se především na motivující charakter hodnocení tak, aby převažovaly pozitivní prvky hodnocení. Usiluje se o spoluúčast žáka na hodnocení, což vede k postupnému sebehodnocení. Hodnocení neúspěšnosti žáky je třeba prezentovat jako projev zájmu o studenta, ne jako ponížení od učitele.

### Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
  - dokáže si vytvořit vhodný studijní režim
  - používá různé techniky práce s textem
  - dokáže ke svému učení využívat různé informační zdroje, uvědomuje si hodnotu životních zkušeností
- Kompetence k řešení problémů
  - zapojí se do týmové spolupráce při řešení zadaných úkolů
- Komunikativní kompetence
  - formuluje s pomocí vyučujícího základní myšlenky učiva
  - zpracovává věcně správně a srozumitelně písemné texty potřebné v praktickém životě
- Personální a sociální kompetence
  - kriticky dokáže zhodnotit důsledky svého chování a jednání ve společnosti
  - přiměřeně reaguje na hodnocení výsledků své práce a svého chování, vyvozuje důsledky
  - přispívá k rozvíjení kladných mezilidských vztahů
- Občanské kompetence a kulturní povědomí
  - jedná odpovědně vůči sobě i ve veřejném zájmu
  - aplikuje zásady společenského chování v praxi
- Kompetence k pracovnímu uplatnění
  - uvědomuje si nutnost zodpovědného postoje k vlastní budoucí profesi

### Odborné kompetence

- Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
  - popíše jednotlivá ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci
  - zná požární řád a dodržuje bezpečnostní předpisy protipožární ochrany
  - dodržuje předpisy pro bezpečnou práci se zobrazovacími jednotkami
  - používá informace o strojích a přístrojích k jejich bezpečnému používání
  - zná nadřízené osoby, které zodpovídají za bezpečnost na pracovišti
- Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb
  - využívá teoretických znalostí norem a předpisů při praktické činnosti
  - je seznámen se základními parametry a předpisy souvisejícími s přípravou a expedicí pokrmů
  - dodržuje předepsané normy pro kvalitu výrobků

- Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje
  - vysvětlí význam a užitečnost vykonávané práce a její společenské ohodnocení
- Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii
  - doržuje hygienu při zpracování potravin
  - vysvětlí pojem ospbní hygiena
  - popíše dodržování hygieny potravin
  - vysvětlí pojem sanitační řád a popíše provádění úklidu a použití úklidových prostředků
  - rozlišuje druhy skladů a umí je využít v praxi
  - vysvětlí pojem - záruční lhůta
  - popíše podmínky pro skladování potravin a pokrmů
- Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů
  - prokazuje manuální zručnost při přípravě pokrmů
  - pracuje s odbornou literaturou - recepturami
  - vysvětlí předběžnou úpravu potravin
  - popíše charakterizuje a rozdělí maso jatečných zvířat
  - popíše, charakterizuje a rozdělí drůbež, ryby a zvěřinu
  - využívá znalostí získaných při odborném výcviku při vysvětlování jednotlivých technologických postupů
  - vysvětlí přípravu jednoduchých pokrmů podle receptur
  - popíše rozdělení a přípravu příloh
  - vysvětlí dokončovací práce při přípravě pokrmů
  - popíše základní technologické postupy
  - popíše rozdělení a charakteristiku polévek
  - popíše rozdělení omáček a popíše jejich charakteristiku
  - vysvětlí rozdělení restauračních moučníků a jejich charakteristiku
  - popíše rozdělení masa jatečných zvířat, charakteristiku a použití v kuchyni
  - popíše charakteristiku drůbeže, rab a zvěřina
  - popíše použití drůbeže, ryb a zvěřiny v kuchyni
  - popíše použití masa jatečných zvířat v kuchyni
  - popíše rozdělení a přípravu bezmasých pokrmů
  - vysvětlí pojem - studená kuchyně a popíše rozdělení a přípravu jednoduchých výrobků studené kuchyně
  - popíše základní znaky deitních pormů a jejich přípravy
  - využívá znalostí z oboru při přípravě jednoduchých studených pokrmů
  - popíše přípravu jednoduchých pokrmů studené kuchyně
  - provádí dokončovací práce při přípravě studených pokrmů
  - vysvětlí správné technologické postupy při přípravě studených pokrmů
  - popíše charakteristiku a rozdělení studených pokrmů
  - využívá znalostí z oboru při přípravě teplých i studených nápojů
  - popíše technologické postupy při přípravě jednoduchých teplých a studených nápojů
  - zná a volí zařízení pro uchování nápojů za tepla
  - provádí pravidelnou údržbu inventáře pro výdej pokrmů
  - provádí pravidelnou údržbu inventáře pro výdej teplých a studených nápojů
  - volí vhodné čisticí prostředky a stroje pro údržbu inventáře

- dodržuje pracovní postupy a časovou posloupnost při přípravě pokrmů
- dodržuje technologické postupy a normy
- zná časový harmonogram servírování jednotlivých pokrmů
- zná a používá základní gastronomická pravidla
- používá vybrané druhy technických a technologických zařízení
- možnost využití vzdělávacího programu Kulinářské umění

## Průřezová témata pokrývaná předmětem

### Člověk a životní prostředí

*Jedná hospodárně, ekonomicky a ekologicky, přispívá k ochraně životního prostředí, nakládání s odpady (recyklace odpadů), zdravému životnímu stylu*

### Občan v demokratické společnosti

*Přijímá odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, trvale rozvíjí odborné znalosti a dovednosti, vyhledává, využívá a hodnotí získané informace*

### Informační a komunikační technologie

*Vyhledává potřebné informace, tyto zpracovává a používá v praktických činnostech*

### Člověk a svět práce

*Uvědomuje si význam dalšího vzdělávání a prohlubování znalostí z oboru, vyhledává, vyhodnocuje a využívá informace z různých zdrojů (odborná literatura, normy, internet, atd.)*

## 1. ročník

3 týdne, P

## Hygiena a bezpečnost práce

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</li> <li>• je seznámen s uplatněním kritických bodů v gastronomickém provozu, např. HACCP a jejich využitím v praxi</li> <li>• vysvětlí a popíše hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních</li> <li>• uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci</li> <li>• uvede povinnosti pracovníka v případě pracovního úrazu</li> <li>• vysvětlí úlohu pracovníků ve výrobním středisku</li> <li>• vysvětlí úlohu pracovníků v odbytovém středisku</li> <li>• vysvětlí úlohu pracovníků v úseku ubytování</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- organizace a rozdělení práce v úseku výroby, odbytu a ubytování</li> <li>- příprava a úklid pracoviště</li> <li>- osobní hygiena</li> <li>- bezpečnost na pracovišti</li> <li>- vývoj kuchařství</li> <li>- význam technologie</li> </ul>	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

**Výrobní střediska**

Dotace učebního bloku: 6

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje organizaci práce ve výrobním středisku</li> <li>popíše vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce</li> <li>rozdělí a popisuje zařízení jednotlivých skladů potravin</li> <li>popíše základní požadavky na skladování a ošetření potravin</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>rozdělení a vybavení</li> <li>pracovníci ve výrobním středisku</li> <li>sklady, skladování potravin</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>
		<b>Technologie</b> 1. ročník Trendy v technologiích přípravy pokrmů

**Předběžná příprava potravin**

Dotace učebního bloku: 15

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>popíše základní požadavky na skladování a ošetření potravin</li> <li>popíše opracovávání a úpravu suroviny</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>předběžná příprava potravin rostlinného původu</li> <li>předběžná příprava potravin živočišného původu</li> <li>mechanické zpracování potravin rostlinného a živočišného původu</li> <li>kořenění</li> <li>opakování</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

**Základní technologické postupy**

Dotace učebního bloku: 18

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>popíše vhodné suroviny a vysvětlí příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů</li> <li>vysvětlí a popíše základní technologické postupy</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>rozdělení a popis</li> <li>úprava potravin za syrova</li> <li>vaření</li> <li>dušení</li> <li>pečení</li> <li>smažení</li> <li>opakování</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

**Trendy v technologiích přípravy pokrmů**

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje organizaci práce ve výrobním středisku</li> <li>popíše vhodné suroviny a vysvětlí příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>použití nových technologií pece, konvektomaty</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>
<b>ČSP</b> <i>Používání nových technologií - úspora práce, času, energie.</i>	<b>Technologie</b> 1. ročník Výrobní střediska	

**Polévky**

Dotace učebního bloku: 18

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše vhodné suroviny a vysvětlí příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů</li> <li>• vysvětlí základní rozdělení polévek do skupin</li> <li>• vysvětlí a popíše přípravu polévek podle technologického postupu</li> <li>• dokáže vysvětlit pojmy zavářky a vložky a technologii přípravy zavářek a vložek do polévky</li> <li>• pracuje s recepturami a odbornou literaturou</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteristika a rozdělení</li> <li>- vývary</li> <li>- hnědé polévky</li> <li>- bílé polévky</li> <li>- přesnídávkové polévky</li> <li>- speciální polévky</li> <li>- opakování</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

**Přílohy**

Dotace učebního bloku: 15

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše vhodné suroviny a vysvětlí příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů</li> <li>• vysvětlí a popíše přípravu polévek podle technologického postupu</li> <li>• dokáže rozdělit charakterizovat a rozdělit přílohy do skupin podle použitých surovin</li> <li>• charakterizuje technologické postupy přípravy příloh dle jednotlivých skupin a vhodnosti k daným pokrmům</li> <li>• pracuje s recepturami a odbornou literaturou</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteristika a význam příloh</li> <li>- rozdělení příloh</li> <li>- přílohy z brambor</li> <li>- přílohy z mouky</li> <li>- přílohy z rýže</li> <li>- přílohy z těstovin</li> <li>- přílohy z luštěnin</li> <li>- přílohy ze zeleniny</li> <li>- opakování</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

**Bezmasé pokrmy**

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše vhodné suroviny a vysvětlí příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů</li> <li>• popíše základní rozdělení bezmasých pokrmů podle použitých surovin</li> <li>• zvládá popis technologických postupů přípravy</li> <li>• pracuje s recepturami a odbornou literaturou</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteristika a rozdělení</li> <li>- pokrmy z brambor</li> <li>- pokrmy z mouky a krupice</li> <li>- pokrmy z rýže</li> <li>- pokrmy z těstovin</li> <li>- pokrmy z luštěnin</li> <li>- pokrmy ze zeleniny a hub</li> <li>- pokrmy z vajec</li> <li>- pokrmy z tvarohu a sýra</li> <li>- opakování</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 1. ročník

## Opakování učiva

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>popíše ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</li> <li>je seznámen s uplatněním kritických bodů v gastronomickém provozu, např. HACCP a jejich využitím v praxi</li> <li>vysvětlí a popíše hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních</li> <li>charakterizuje organizaci práce ve výrobním středisku</li> <li>popíše vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce</li> <li>rozlišuje a popisuje zařízení jednotlivých skladů potravin</li> <li>popíše základní požadavky na skladování a ošetření potravin</li> <li>popíše opracovávání a úpravu suroviny</li> <li>popíše vhodné suroviny a vysvětlí příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů</li> <li>vysvětlí a popíše základní technologické postupy</li> <li>vysvětlí základní rozdělení polévek do skupin</li> <li>vysvětlí a popíše přípravu polévek podle technologického postupu</li> <li>dokáže vysvětlit pojmy zavářky a vložky a technologii přípravy zavářek a vložek do polévky</li> <li>dokáže rozdělit charakterizovat a rozdělit přílohy do skupin podle použitých surovin</li> <li>charakterizuje technologické postupy přípravy příloh dle jednotlivých skupin a vhodnosti k daným pokrmům</li> <li>popíše základní rozdělení bezmasých pokrmů podle použitých surovin</li> <li>zvládá popis technologických postupů přípravy</li> <li>pracuje s recepturami a odbornou literaturou</li> <li>uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci</li> <li>uvede povinnosti pracovníka v případě pracovního úrazu</li> <li>vysvětlí úlohu pracovníků ve výrobním středisku</li> <li>vysvětlí úlohu pracovníků v odbytovém středisku</li> <li>vysvětlí úlohu pracovníků v úseku ubytování</li> </ul>		- opakování učiva podle jednotlivých témat
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 2. ročník

1+2 týdně, P

## Opakování učiva prvního ročníku

Dotace učebního bloku: 8

Výsledek vzdělávání		Učivo
		<ul style="list-style-type: none"> <li>předběžná příprava potravin rostlinného a živočišného původu</li> <li>polévky</li> <li>přílohy</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 2. ročník

## Restaurační moučníky

Dotace učebního bloku: 10

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vyjmenuje vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu restauračních moučníků</li> <li>popíše technologický postup přípravy jednoduchých moučníků</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>charakteristika a rozdělení moučníků</li> <li>kaše</li> <li>pudivky</li> <li>moučníky z litého těsta</li> <li>moučníky z bramborového těsta</li> <li>moučníky z bramborového těsta</li> <li>moučníky z tvarohového těsta</li> <li>moučníky z kynutého a plundrového těsta</li> <li>náplně na pečení</li> <li>opakování</li> <li>moučníky z listového těsta</li> <li>moučníky z lineckého těsta</li> <li>moučníky z piškotového těsta</li> <li>náplně do piškotových těst</li> <li>opakování</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>	

## Omáčky

Dotace učebního bloku: 9

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí a popíše technologický postup přípravy základních omáček</li> <li>využívá znalosti o potravinách</li> <li>pracuje s recepturami a odbornou literaturou</li> <li>je schopen rozdělit omáčky do skupin</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>charakteristika a rozdělení omáček</li> <li>omáčky k hovězímu masu</li> <li>omáčky bílé</li> <li>omáčky hnědé</li> <li>opakování</li> <li>majonézové omáčky</li> <li>krycí - rosolové omáčky</li> <li>opakování</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>	

## Pokrmy z masa jatečných zvířat

Dotace učebního bloku: 33

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí předběžnou úpravu masa</li> <li>vysvětlí a popíše zpracování masa podle technologických postupů</li> <li>využívá znalosti o potravinách</li> <li>pracuje s recepturami a odbornou literaturou</li> <li>vysvětlí základní rozdělení masa a jeho použití k přípravě pokrmů</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>charakteristika, dělení a použití jednotlivých částí hovězího masa</li> <li>pokrmu připravené vařením hovězího masa</li> <li>pokrmu připravené dušením hovězího masa</li> <li>anglický způsob pečení hovězího masa</li> <li>hovězí droby</li> <li>opakování</li> <li>použití jednotlivých částí telecího masa</li> <li>vaření telecího masa</li> <li>dušení telecího masa</li> <li>smažení telecího masa</li> <li>telecí droby</li> <li>opakování</li> <li>charakteristika vepřového masa a použití jednotlivých částí</li> <li>úprava vepřového masa vařením</li> <li>úprava vepřového masa dušením</li> <li>úprava vepřového masa pečením</li> <li>úprava vepřového masa smažením</li> <li>vepřové hody</li> <li>opakování</li> <li>charakteristika jednotlivých částí</li> <li>použití jednotlivých částí skopového, jehněčího a kozího masa podle technologických postupů</li> <li>opakování</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>	

## 2. ročník

## Pokrmy z ryb, drůbeže a zvěřiny

Dotace učebního bloku: 27

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí předběžnou úpravu masa</li> <li>vysvětlí a popíše zpracování masa podle technologických postupů</li> <li>využívá znalosti o potravinách</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>charakteristika a použití jednotlivých druhů v kuchyňské úpravě</li> <li>sladkovodní ryby - úprava vařením, dušením, pečením, smažením</li> <li>mořské ryby - úprava vařením, dušením, pečením a smažením</li> <li>ostatní - oboživelníci, korýši, měkčíši - požití při kuchyňském zpracování</li> <li>opakování</li> <li>Charakteristika a použití drůbežního masa</li> <li>úprava drůbežního masa vařením</li> <li>úprava drůbežního masa dušením</li> <li>úprava drůbežního masa pečením</li> <li>úprava drůbežního masa smažením</li> <li>opakování</li> <li>charakteristika a použití masa ze zvěřiny</li> <li>zvěřinové vývary</li> <li>příprava zvěřiny dušením</li> <li>příprava zvěřiny pečením</li> <li>opakování</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Pokrmy z mletého masa a pokrmy na objednávku

Dotace učebního bloku: 6

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí předběžnou úpravu masa</li> <li>vysvětlí a popíše zpracování masa podle technologických postupů</li> <li>využívá znalosti o potravinách</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>charakteristika mletého masa</li> <li>vepřové maso mleté</li> <li>hovězí maso mleté</li> <li>drůbeží maso mleté</li> <li>směsi mletého masa</li> <li>pokrmy na objednávku z mletého masa</li> <li>opakování</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Opakování

Dotace učebního bloku: 9

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vyjmenuje vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu restauračních moučníků</li> <li>popíše technologický postup přípravy jednoduchých moučníků</li> <li>vysvětlí a popíše technologický postup přípravy základních omáček</li> <li>vysvětlí předběžnou úpravu masa</li> <li>vysvětlí a popíše zpracování masa podle technologických postupů</li> <li>využívá znalosti o potravinách</li> <li>pracuje s recepturami a odbornou literaturou</li> <li>popíše základní rozdělení moučníků dle druhů těst a tepelné úpravy</li> <li>je schopen rozdělit omáčky do skupin</li> <li>vysvětlí základní rozdělení masa a jeho použití k přípravě pokrmů</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>restaurační moučniky</li> <li>omáčky</li> <li>pokrmy z masa jatečných zvířat</li> <li>pokrmy z ryb</li> <li>pokrmy z drůbeže</li> <li>pokrmy ze zvěřiny</li> <li>pokrmy z mletých mas</li> <li>pokrmy na objednávku</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>



**3. ročník**

0+3 týdně, P

**Opakování učiva druhého ročníku**

Dotace učebního bloku: 12

<b>Výsledky vzdělávání</b>	<b>Učivo</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- omáčky</li> <li>- pokrmy z masa jatečných zvířat</li> <li>- pokrmy z ryb, drůbeže a zvěřiny</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

**Pokrmy na objednávku**

Dotace učebního bloku: 12

<b>Výsledky vzdělávání</b>	<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše a vysvětlí expedici pokrmů na základě pokynů pro expedici, popíše způsoby kontroly hmotnosti a estetickou úpravu pokrmu</li> <li>• zvládá techniku přípravy pokrmů na objednávku</li> <li>• popíše způsoby dohotovení šťávy k minutkám</li> <li>• volí vhodné přílohy a dbá na estetickou úpravu při expedici</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteristika pokrmů na objednávku</li> <li>- minutky z hovězího masa</li> <li>- minutky z vepřového masa</li> <li>- minutky z drůbeže</li> <li>- minutky z ryb</li> <li>- opakování</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

**Dietní pokrmy**

Dotace učebního bloku: 6

<b>Výsledky vzdělávání</b>	<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí postup přípravy základních dietních pokrmů</li> <li>• správně vybírá a volí vhodné suroviny k jejich přípravě</li> <li>• zná definici léčebné výživy a základní druhy diet</li> <li>• vhodně sestavuje jídelníček pro danou dietu</li> <li>• dokáže vysvětlit zásady stravování různých věkových skupin</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteristika a druhy diet</li> <li>- pokrmy pro dietní stravování</li> <li>- opakování</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

**Nápoje**

Dotace učebního bloku: 6

<b>Výsledky vzdělávání</b>	<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• volí vhodné suroviny pro přípravu studených i teplých nápojů</li> <li>• popíše technologické postupy při přípravě teplých a studených nápojů</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- orzdělení nápojů</li> <li>- příprava studených nápojů</li> <li>- příprava teplých nápojů</li> </ul>	

## 3. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## Pokrmy studené kuchyně

Dotace učebního bloku: 21

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>popíše a vysvětlí expedici pokrmů na základě pokynů pro expedici, popíše způsoby kontroly hmotnosti a estetickou úpravu pokrmu</li> <li>Popíše technologické postupy přípravy studených pokrmů</li> <li>vysvětlí přípravu pokrmů z polotovarů podle údajů na obalu</li> <li>charakterizuje výrobky studené kuchyně</li> <li>popíše technologické postupy přípravy základních studených pokrmů</li> <li>vybírání a charakterizuje používané suroviny a způsoby jejich zpracování</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>charakteristika a dělení studené kuchyně</li> <li>příprava surovin</li> <li>majonéza</li> <li>rosol</li> <li>pomazánka a pomazánková másla</li> <li>paštiky a galantiny</li> <li>chlebičky, jednohubky, kanapky, obložené mísy</li> <li>saláty</li> <li>speciality</li> <li>opakování</li> </ul>

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## Cizí kuchyně

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>popíše a vysvětlí expedici pokrmů na základě pokynů pro expedici, popíše způsoby kontroly hmotnosti a estetickou úpravu pokrmu</li> <li>Popíše technologické postupy přípravy studených pokrmů</li> <li>zvládá technologické postupy tradičních pokrmů</li> <li>orientuje se v kuchyních cizích zemí</li> <li>vybírání a charakterizuje používané suroviny a způsoby jejich zpracování</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>francouzská kuchyně</li> <li>italská kuchyně</li> <li>asijská kuchyně</li> <li>opakování</li> </ul>

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## Progresivní příprava pokrmů

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí přípravu pokrmů z polotovarů podle údajů na obalu</li> <li>charakterizuje polotovary, jejich význam při přípravě pokrmů</li> <li>ovládá přípravu zmrazených výrobků a konzerv</li> <li>orientuje se v záručních lhůtách a správném skladování</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>průmyslově opracované suroviny a polotovary</li> <li>zmrazené výrobky</li> <li>konzervy</li> </ul>

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## 3. ročník

## Opakování

Dotace učebního bloku: 24

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>popíše a vysvětlí expedici pokrmů na základě pokynů pro expedici, popíše způsoby kontroly hmotnosti a estetickou úpravu pokrmu</li> <li>Popíše technologické postupy přípravy studených pokrmů</li> <li>vysvětlí přípravu pokrmů z polotovarů podle údajů na obalu</li> <li>vysvětlí postup přípravy základních dietních pokrmů</li> <li>zvládá techniku přípravy pokrmů na objednávku</li> <li>popíše způsoby dohotovení šťávy k minutkám</li> <li>volí vhodné přílohy a dbá na estetickou úpravu při expedici</li> <li>charakterizuje výrobky studené kuchyně</li> <li>popíše technologické postupy přípravy základních studených pokrmů</li> <li>správně vybírá a volí vhodné suroviny k jejich přípravě</li> <li>zná definici léčebné výživy a základní druhy diet</li> <li>vhodně sestavuje jídelníček pro danou dietu</li> <li>dokáže vysvětlit zásady stravování různých věkových skupin</li> <li>zvládá technologické postupy tradičních pokrmů</li> <li>orientuje se v kuchyních cizích zemí</li> <li>vybírá a charakterizuje používané suroviny a způsoby jejich zpracování</li> <li>charakterizuje polotovary, jejich význam při přípravě pokrmů</li> <li>ovládá přípravu zmražených výrobků a konzerv</li> <li>orientuje se v záručních lhůtách a správném skladování</li> </ul>		- opakování učiva podle jednotlivých celků k závěrečným zkouškám
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## 7.7.2 Potraviny a výživa

1. ročník	2. ročník	3. ročník
3	0+2	0+2

## Charakteristika předmětu

Obecné cíle

Předmět Potraviny a výživa má žáky seznámit se zásadami správné a zdravé výživy, výživy podle věkových skupin, vliv výživy na zdraví člověka a poskytnout žákům dostatek vědomostí o potravinách a nápojích, jejich dělení, složení a další využití k přípravě pokrmů. Žáci získávají vědomosti o potravinách rostlinného a živočišného původu, seznamují se s požadavky na jakost potravin, správné skladování a používání.

## Charakteristika obsahu

V průběhu vyučování jsou žáci seznámeni s potravinami, jejich dělením, složením, správným skladováním a ošetřováním. Získají informace o využití vhodných potravin ve zdravé výživě, druhy stravy podle složení, dietní systém stravování. Blíže poznají stavbu lidského těla, zejména trávicí soustavu, žlázy s vnitřní sekrecí a jejich vliv na trávení. Ovládají výrobu piva, vína a lihovin, správné skladování a ošetřování. Výroba piva je spojená i s exkurzí v pivovaru. Předmět Potraviny a výživa je zařazen pouze v prvním ročníku a je rozděleno do tematických

celků:

- význam výživy pro lidský organizmus
- základní dělení potravin
- složení a uchovávání potravin

Samostatnou skupinu tvoří:

- potraviny původu rostlinného (ovoce, zelenina, luštěniny, brambory, obiloviny, houby a pochutiny)
- potraviny původu živočišného (mléko a mléčné výrobky, vejce, tuky, masné výrobky)
- nápoje (alkoholické a nealkoholické nápoje), základní dělení těchto nápojů, výroba piva, lihovin a vína
- trávicí soustava (význam trávení, popis trávicí trubice atd.)
- stravování jednotlivých skupin obyvatelstva (dietní stravování a léčebná výživa)

Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Žáci jsou vedeni k:

- dodržování zásad správné výživy
- samostatnosti při rozhodování
- orientaci se v potravinách
- orientaci ve složení potravin
- správnému skladování potravin
- kontrolování záručních lhůt
- znalosti trávicí soustavy a vlivu potravy na zdraví člověka
- zdravému stylu života
- zvládnutí technologií výroby piva, vína a lihovin
- dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů při práci

Strategie výuky

Základem bude třídně hodinový systém, jehož základním prvkem je frontální výuka. Dále pak individuální a individualizovaná výuka nebo skupinová forma výuky. Vše se bude odvíjet od rozdílnosti zdravotního postavení žáků a žáků ze znevýhodněného socio-kulturního prostředí. Budou používány klasické vyučovací metody slovní / vysvětlování, výklad, rozhovor, práce s textem/ nebo názorně demonstrační /předvádění, práce s obrazem/ , aktivizující /didaktické hry/ a další vyučovací metody / brainstorming, televizní výuka, výuka podporovaná počítačem.../.

Vučování bude obohaceno o exkurze a besedy s odborníky.

Hodnocení výsledků žáků

Žáci se hodnotí z ústního a písemného projevu. Při hodnocení se sleduje odborná správnost a schopnost uvádět učivo do souvislostí. Sleduje se týmová spolupráce, hodnotí se práce v hodině, domácí příprava, práce s informacemi z odborné literatury i prostředků IKT. Dbá se především na motivující charakter hodnocení tak , aby převažovaly pozitivní prvky hodnocení. Usiluje se o spoluúčast žáka na hodnocení, což vede k postupnému sebehodnocení. Hodnocení neúspěšnosti žáky je třeba prezentovat jako projev zájmu o studenta, ne jako ponížení od učitele.

### Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
  - dokáže si vytvořit vhodný studijní režim
  - samostatně vyhledává informace ze základních informačních zdrojů
  - dokáže ke svému učení využívat různé informační zdroje, uvědomuje si hodnotu životních zkušeností

- uvědomuje si možnosti profesionálního růstu ve svém oboru
- Komunikativní kompetence
  - přiměřeně se vyjadřuje
- Personální a sociální kompetence
  - dokáže stanovit priority svého života osobního i pracovního
  - přiměřeně reaguje na hodnocení výsledků své práce a svého chování, vyvozuje důsledky
  - aktivně se účastní práce v hodině
  - přiměřeně reaguje na hodnocení výsledků své práce a svého chování
  - dokáže se zapojit dle svých schopností do týmové práce
- Občanské kompetence a kulturní povědomí
  - jedná odpovědně vůči sobě i ve veřejném zájmu
- Kompetence k pracovnímu uplatnění
  - uvědomuje si nutnost zodpovědného postoje k vlastní budoucí profesi

### Odborné kompetence

- Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
  - je seznámen se systémem péče o pracující
- Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb
  - je seznámen se základními parametry a předpisy souvisejícími s přípravou a expedicí pokrmů
- Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii
  - vysvětlí pojem osobní hygiena
  - popíše dodržování hygieny potravin
  - popíše možné alimentární nákazy a otravy
  - vysvětlí pojem sanitační řád a popíše provádění úklidu a použití úklidových prostředků
  - rozlišuje druhy skladů a umí je využít v praxi
  - vysvětlí pojem - záruční lhůta
  - popíše podmínky pro skladování potravin a pokrmů
  - popíše charakteristiku a rozdělení potravin rostlinného původu
  - popíše charakteristiku a rozdělení potravin živočišného původu
  - vysvětlí složení a význam jednotlivých surovin
  - skladuje suroviny podle jejich složení
- Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů
  - popíše charakterizuje a rozdělí maso jatečných zvířat
  - popíše, charakterizuje a rozdělí drůbež, ryby a zvěřinu
  - charakterizuje zdravou výživu, energetickou a biologickou hodnotu potravin a proces trávení
  - vysvětlí pojem léčebná výživa a uvede příklady deit
  - využívá znalostí získaných při odborném výcviku při vysvětlování jednotlivých technologických postupů
  - popíše rozdělení masa jatečných zvířat, charakteristiku a použití v kuchyni
  - popíše charakteristiku drůbeže, ryb a zvěřiny
  - popíše použití drůbeže, ryb a zvěřiny v kuchyni
  - popíše použití masa jatečných zvířat v kuchyni
  - popíše, charakterizuje a rozdělí ovoce, zeleninu, brambory, obiloviny, luštěniny, cukr, med, sladidla, čaj, kávu, kakao a tuky

- popíše , charalterizuje vejce, mléko a mléčné výrobky
- zná časový harmonogram servírování jednotlivých pokrmů

## Průřezová témata pokrývaná předmětem

### Člověk a životní prostředí

*Chápání významu životního prostředí a jeho vlivu na zdraví člověka, chápání významu potravin pro lidstvo a využití nových zdrojů potravin*

### Občan v demokratické společnosti

*Vytvoření demokratického prostředí v kolektivu (odpovědnost, hledání kompromisů, tolerance, solidarita, morálka, atd.), angažovanost pro veřejné zájmy nejen pro vlastní prospěch*

### Informační a komunikační technologie

*Vyhledávání potřebných informací, jejich zpracování a prezentace*

### Člověk a svět práce

*Využívání poznatků získaných z oboru v praktickém životě*

## 1. ročník

3 týdne, P

### Úvod do předmětu

Dotace učebního bloku: 6

<b>Výsledky vzdělávání</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí základní pravidla bezpečnosti práce</li> <li>• vysvětlí základní pravidla hygieny práce a surovin</li> <li>• vysvětlí základní pojmy ve výživě</li> </ul>		<b>Učivo</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- seznámení s učivem, pojmy ve výživě</li> <li>- hygiena a bezpečnost</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

### Zásady správné výživy

Dotace učebního bloku: 18

<b>Výsledky vzdělávání</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků</li> <li>• objasní podstatu racionální výživy</li> </ul>		<b>Učivo</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- druhy stravy</li> <li>- základní živiny a přídatné živiny</li> <li>- sacharidy</li> <li>- tuky</li> <li>- bílkoviny</li> <li>- vitamíny</li> <li>- minerální látky</li> <li>- druhy stravy</li> <li>- spotřeba potravin a teplotové hodnoty</li> <li>- opakování</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 1. ročník

## Fyziologie výživy

Dotace učebního bloku: 6

<b>Výsledky vzdělávání</b> <b>Žák:</b>	<b>Učivo</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků</li> <li>• objasní podstatu racionální výživy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- základy fyziologie výživy</li> <li>- trávicí soustava</li> <li>- trávicí procesy</li> <li>- opakování</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Výživa - složení potravin

Dotace učebního bloku: 9

<b>Výsledky vzdělávání</b> <b>Žák:</b>	<b>Učivo</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků</li> <li>• objasní podstatu racionální výživy</li> <li>• rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</li> <li>• vyzná se v označení potravin a nápojů na etiketě</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- výživa - charakteristika, průběh</li> <li>- původ, druhy a charakteristika potravin</li> <li>- složení potravin</li> <li>- energetická a biologická hodnota potravin</li> <li>- opakování</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Skladování potravin

Dotace učebního bloku: 12

<b>Výsledky vzdělávání</b> <b>Žák:</b>	<b>Učivo</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin</li> <li>• používá zařízení skladů potravin</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- skladování potravin, druhy skladů</li> <li>- hygiena skladů</li> <li>- příčina kažení potravin</li> <li>- alimentární nákazy</li> <li>- opakování</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Základní druhy potravin

Dotace učebního bloku: 39

<b>Výsledky vzdělávání</b> <b>Žák:</b>	<b>Učivo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin</li> <li>• rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovoce</li> <li>- zelenina</li> <li>- houby</li> <li>- brambory</li> <li>- luštěniny</li> <li>- obiloviny</li> <li>- mouka</li> <li>- ostatní výrobky z obilovin</li> <li>- těstoviny</li> <li>- pekařské výrobky</li> <li>- opakování</li> <li>- cukr</li> <li>- med</li> <li>- umělá sladidla</li> <li>- opakování</li> <li>- koření</li> <li>- koření prostředky</li> <li>- kypřící prostředky</li> <li>- pochutiny</li> <li>- želírovací prostředky</li> <li>- tuky</li> <li>- opakování</li> </ul>

## 1. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## Opakování

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků</li> <li>• objasní podstatu racionální výživy</li> <li>• vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin</li> <li>• rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</li> <li>• používá zařízení skladů potravin</li> <li>• vysvětlí základní pravidla bezpečnosti práce</li> <li>• vysvětlí základní pravidla hygieny práce a surovin</li> <li>• vysvětlí základní pojmy ve výživě</li> </ul>	- opakování učiva podle jednotlivých témat

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## 2. ročník

0+2 týdně, P

## Opakování učiva 1. ročníku

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</li> <li>• uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků</li> <li>• vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin</li> </ul>	- opakování dle jednotlivých témat

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## Základní potraviny živočišného původu

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</li> <li>• uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- mléko a mléčné výrobky</li> <li>- vejce</li> </ul>



## 2. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

**Maso jatečných zvířat**

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozdělí a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</li> <li>vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>charakteristika masa a jeho dělení</li> <li>značení masa</li> <li>zdravé masa</li> <li>kažení masa</li> <li>nákazy z masa</li> <li>opakování</li> </ul>

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

**Jednotlivé druhy masa jatečných zvířat**

Dotace učebního bloku: 20

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozdělí a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</li> <li>uveče příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků</li> <li>vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Charakteristika hovězího masa</li> <li>dělení hovězího masa</li> <li>předběžná příprava hovězího masa</li> <li>použití jednotlivých částí hovězího masa</li> <li>hovězí droby</li> <li>opakování</li> <li>charakteristika a dělení telecího masa</li> <li>použití jednotlivých částí telecího masa</li> <li>telecí droby</li> <li>opakování</li> <li>charakteristika vepřového masa</li> <li>dělení vepřového masa</li> <li>předběžná úprava vepřového masa</li> <li>použití jednotlivých částí vepřového masa</li> <li>vepřové sádlo</li> <li>vepřové droby</li> <li>opakování</li> <li>charakteristika a dělení skopového a kozího masa</li> <li>použití jednotlivých částí</li> <li>jehoněčí a kůzlečí maso</li> <li>opakování</li> </ul>

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

**Vedlejší jateční produkty**

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozdělí a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</li> <li>vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>krev, kosti, střevo</li> <li>použití</li> </ul>

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## 2. ročník

## Masné výrobky

Dotace učebního bloku: 2

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</li> <li>vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>rozdělení a charakteristika</li> <li>uzenářské výrobky</li> <li>konzervy</li> <li>polorovary</li> <li>opakování</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Ryby, drůbež, zvěřina

Dotace učebního bloku: 12

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</li> <li>uveče příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků</li> <li>vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>charakteristika</li> <li>rozdělení ryb</li> <li>sladkovodní ryby</li> <li>mořské ryby</li> <li>ostatní</li> <li>rybí konzervy</li> <li>opakování</li> <li>charakteristika drůbeže</li> <li>rozdělení drůbeže</li> <li>použití jednotlivých druhů drůbeže</li> <li>drůbeží výrobky a konzervy</li> <li>opakování</li> <li>charakteristika</li> <li>dělení zvěřiny</li> <li>ošetření a zrání zvěřiny</li> <li>použití jednotlivých druhů zvěřiny</li> <li>opakování</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Opakování

Dotace učebního bloku: 6

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</li> <li>uveče příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků</li> <li>vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>opakování učiva podle jednotlivých kapitol</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 3. ročník

## 3. ročník

0+2 týdně, P

## Opakování učiva 2. ročníku

Dotace učebního bloku: 6

<b>Výsledky vzdělávání</b>	<b>Učivo</b>	
	- opakování učiva dle jednotlivých kapitol	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Nápoje

Dotace učebního bloku: 8

<b>Výsledky vzdělávání</b>	<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</li> <li>uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>charakteristika a dělení nápojů</li> <li>voda</li> <li>nealkoholické nápoje</li> <li>alkoholické nápoje</li> <li>vliv alkoholu na zdraví člověka</li> <li>opakování</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Biologická a energetická hodnota potravy

Dotace učebního bloku: 4

<b>Výsledky vzdělávání</b>	<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>fyzilogie výživy</li> <li>hodnoty výživy</li> <li>změny BH potravina při skladování</li> <li>změny BH potravin při zpracování</li> <li>opakování</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Hlavní znaky správné výživy

Dotace učebního bloku: 6

<b>Výsledky vzdělávání</b>	<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>objasní podstatu racionální výživy</li> <li>rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</li> <li>uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>charakteristika správné výživy</li> <li>smíšená strava</li> <li>diferencovaná strava</li> <li>opakování</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 3. ročník

## Směry ve výživě

Dotace učebního bloku: 6

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- smíšená strava</li> <li>- nevhodná nebo nadbytečná strava</li> <li>- alternativní stravování</li> <li>- opakování</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Léčebná výživa

Dotace učebního bloku: 10

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</li> <li>• uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteristika</li> <li>- rozdělení diet</li> <li>- hlavní znaky diet</li> <li>- opakování</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Opakování k závěrečným zkouškám

Dotace učebního bloku: 20

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- opakování učiva podle jednotlivých témat</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 7.7.3 Zařízení závodů

1. ročník	2. ročník	3. ročník
1	0+1	

## Charakteristika předmětu

Obecný cíl vyučovacího předmětu

Cílem předmětu je poskytnout žákům poznatky z oblasti speciálních strojů a zařízení používaných ve stavovacích výrobních střediscích. Výuka klade důraz na získání základních znalostí o principech funkce těchto strojů a výrobních zařízení a získání celkového přehledu o základním vybavení kuchyní. Výuka přispívá také k získání a upevňování znalostí a dovedností odpovědně pracovat podle pravidel bezpečnosti práce při pracovních i soukromých aktivitách.

Charakteristika učiva

Učivo se skládá z tematických celků uvedených v RVP. Je zaměřeno na seznámení s tradičními i novými typy strojů a různých zařízení. Učivo klade důraz na využitelnost poznatků v praxi i v běžném životě a je doplňováno o nové technické poznatky. Při probírání jednotlivých strojů a zařízení je kladen důraz na bezpečnost a ochranu zdraví. Učivo tohoto předmětu úzce souvisí s výukou předmětu technologie a s odborným výcvikem.

Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání směřuje k tomu, aby se rozvíjelo funkčně technické myšlení žáků. Vede k rozšiřování znalostí v oblasti strojů a zařízení, které žáci prakticky využívají při jejich obsluze, údržbě a čištění. Vědomosti získané v tomto předmětu umožňují žákům pochopit a lépe se orientovat v běžném provozu veřejného stravování a kontrolovat průběh a výsledky výrobního procesu. Je vyžadována znalost bezpečné práce a ochrany zdraví při práci. Žáci jsou vedeni k vědomé hospodárnosti, k šetrnému zacházení a odpovědnosti za svěřené hodnoty.

Strategie výuky

Teoretické vzdělávání formou frontálního výkladu a procvičování učiva bude doplněno názornými pomůckami, výkresy, fotografiemi a případně i exkurzemi. Bude uplatňovaný individuální přístup k žákům zadáváním různě obtížných úloh.

Hodnocení výsledků žáků

V rámci hodnocení budeme využívat klasické ústní zkoušení a písemné testy. Důraz bude kladený na hloubku porozumění učivu, samostatnost žáků při popisu fungování strojů, přesnost vyjadřování a správnost používání odborné terminologie. Hodnocený bude i celkový přístup žáka k předmětu a plnění studijních povinností.

### Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
  - dokáže si vytvořit vhodný studijní režim
  - dokáže využít základní informační zdroje, posoudí životní zkušenosti starší generace
  - samostatně vyhledává informace ze základních informačních zdrojů
  - vlastními slovy stručně vyjádří obsah mluvených i psaných textů
  - vyhledává podstatné informace, vyjadřuje obsah vlastními slovy
  - uvědomuje si možnosti profesionálního růstu ve svém oboru
- Kompetence k řešení problémů
  - vlastními slovy vyjádří obsah mluvených i psaných textů, rozpozná základní jádro problému
- Komunikativní kompetence
  - přiměřeně se vyjadřuje
  - formuluje s pomocí vyučujícího základní myšlenky učiva
  - zpracovává věcně správně a srozumitelně písemné texty potřebné v praktickém životě
- Personální a sociální kompetence
  - přiměřeně reaguje na hodnocení výsledků své práce a svého chování, vyvozuje důsledky
  - řeší zodpovědně dle svých možností svěřené úkoly
  - aktivně se účastní práce v hodině
- Kompetence k pracovnímu uplatnění
  - uvědomuje si nutnost zodpovědného postoje k vlastní budoucí profesi

### Odborné kompetence

- Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
  - vyjmenuje a dodržuje základní bezpečnostní předpisy pro práci ve výrobních a obytných střediscích
  - využívá teoretických znalostí bezpečnostních předpisů v praxi
  - dbá na ochranu svého zdraví i zdraví klientů
  - popíše jednotlivá ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci
  - pracuje tak, aby neohrozil sebe ani spolupracovníky
  - používá informace o strojích a přístrojích k jejich bezpečnému používání
  - zná nadřízené osoby, které zodpovídají za bezpečnost na pracovišti

- orientuje se v nárocích, které vznikají při pracovním úrazu
- provádí první pomoc při drobném poranění, zavolá odbornou pomoc
- Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb
  - pracuje kvalitně a zodpovědně
- Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje
  - volí vhodné energeticky úsporné spotřebiče
- Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii
  - doržuje hygienu při zpracování potravin
  - popíše dodržování hygieny potravin
  - zná a umí popsat zařízení pro hygienu nádobí a nářadí
  - čistí zařízení pro zpracování potravin
  - rozlišuje druhy skladů a umí je využít v praxi
  - dodržuje záruční lhůty
  - dodržuje podmínky pro skladování surovin podle druhů a nápojů
  - popíše podmínky pro skladování potravin a pokrmů
  - skladuje suroviny podle jejich složení
  - zná chladicí a mrazicí zařízení a jejich hygienu
  - dodržuje předpisy pro skladování potravin
  - popíše údržbu a hygienu skladů a bezpečnost práce na skladech
- Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů
  - zvládá manuální i strojové zpracování potravin
  - popíše stroje a přístroje, které jsou vhodné pro tepelnou úpravu
  - zná druhy chladících zařízení
  - popíše zařízení pro tepelné zpracování
  - zná a volí zařízení pro uchování nápojů za tepla
  - provádí pravidelnou údržbu inventáře
  - zná zařízení a vybavení výrobních a odbytových středisek
  - zná různé druhy technických zařízení pro přípravu teplých pokrmů a nápojů
  - používá vybrané druhy technických a technologických zařízení
  - provádí čišťení a údržbu jednotlivých technických a technologických zařízení
  - zná stroje pro mechanické zpracování potravin, ostatní kuchyňské stroje a jejich ošetřování

## Průřezová témata pokrývaná předmětem

### Člověk a životní prostředí

*Téma se realizuje výchovou k hospodárnému strojnímu zpracování použitých surovin a k volbě vhodných energeticky úsporných spotřebičů v profesi i v osobním životě. Dále si žák osvojí zásady dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů a tím i vědomí odpovědnosti za zdraví své i zákazníků společného stravování.*

### Občan v demokratické společnosti

*Žák získává znalosti a dovednosti, které mu umožní zaslíbené a odpovědné rozhodování a jednání se spolupracovníky ve zvoleném oboru. Žák si uvědomuje svoji zodpovědnost při práci, získává sebevědomí podložené svými vědomostmi.*

### Informační a komunikační technologie

*Informační a komunikační technologie se využívají při získávání poznatků o vývoji a perspektivách strojního vybavení kuchyní.*

**Člověk a svět práce**

Žák získává takové znalosti a dovednosti z oboru strojů a zařízení, aby se dokázal prosadit na trhu práce a co nejlépe se zařadil do pracovního procesu. Cílem je, aby ve své profesi i v osobním životě co nejlépe dokázal využít znalostí o strojích a zařízeních a aby se i v budoucnosti snažil rozvíjet vědomosti a dovednosti ve své profesi.

**1. ročník**

1 týdně, P

**Základní pojmy a bezpečnostní předpisy**

Dotace učebního bloku: 9

<b>Výsledky vzdělávání</b>	<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí pojmy výrobní, obytné a ubytovací středisko středisko</li> <li>popíše význam sociálního zařízení a hygienických předpisů</li> <li>zná bezpečnostní předpisy, první pomoc, zásady bezpečné práce</li> <li>jedná v souladu s předpisy a principy na ochranu životního prostředí</li> </ul>	Formy společného stravování, střediska výroby, obytné a ubytování Ostatní prostory, hygienická a sociální zařízení Bezpečnost a ochrana zdraví při práci Požární ochrana a prevence	

<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

**Zařízení výrobních středisek**

Dotace učebního bloku: 7

<b>Výsledky vzdělávání</b>	<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje části výrobního, druhy vybavení a jeho použití</li> <li>objasní rozdělení výrobního střediska a popíše jeho vybavení</li> <li>popíše vybavení kuchyně, přípravny potravin a skladů</li> </ul>	Jednoduchá zařízení ve ve skladovacích, výrobních a ostatních prostorách - váhy, pracovní stoly, přepravní vozíky Nádobí a náčiní pro výrobu pokrmů Základy práce s informačním systémem v ubytovacích službách	

<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

**Zařízení pro hygienu nádobí a náradí**

Dotace učebního bloku: 5

<b>Výsledky vzdělávání</b>	<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>popíše ohříváče vody a druhy mycích strojů a vysvětlí jejich význam</li> </ul>	Zásobníkové a průtokové ohříváče vody Umývací stroje a dřezy Dodržování pravidel BOZP	

<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 1. ročník

## Stroje pro mechanické zpracování potravin, ostatní kuchyňské stroje, jejich ošetřování

Dotace učebního bloku: 13

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje universální a jednocelové stroje, popíše jejich význam</li> <li>vyjmenuje přípojně strojky a vysvětlí princip jejich činnosti</li> <li>zná stroje na zpracování těsta a zeleniny</li> <li>při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy</li> </ul>		Universální stroje a přídatná zařízení Jedno a víceúčelové strojky Stroj na zpracování těsta Stroje na zpracování masa Mytí a desinfekce kuchyňských strojů
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 2. ročník

0+1 týdně, P

## Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů

Dotace učebního bloku: 11

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Umí objasnit použití a výhody různých druhů energií při tepelném zpracování pokrmů</li> <li>popíše druhy sporáků, varných polí a pecí</li> <li>vysvětlí výhody varných kotlů, jejich použití a uvede jejich bezpečnostní prvky</li> <li>dokáže popsat konstrukci, výhody a použití pecí, smažících pánví a fritéz</li> <li>uvede druhy roštů, grilů, mikrovlnných zařízení dalších tepelných zařízení</li> </ul>		Druhy zařízení Obsluha zařízení
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Zařízení pro uchování pokrmů za tepla

Dotace učebního bloku: 7

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vyjmenuje výhody a vysvětlí použití velkokapacitních zařízení - konvektomatů</li> <li>zná použití vodních lázní, pařáků a ohřívacích zařízení</li> <li>uvede příklady pojízdných výdejních vozíků</li> <li>objasní vliv suchého a vlhkého tepla na pokrmy a popíše používaná zařízení</li> </ul>		Vodní lázeň, ohřívací stoly a skříně - režony Vliv suchého a vlhkého tepla pokrmy, termosy Dodržování BOZP
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>



## 2. ročník

## Chladicí a mrazicí zařízení

Dotace učebního bloku: 5

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí pojmy chlazení a mražení a zásady zchlazování a zmrazování a kritické teploty při uchování hotových jídel</li> <li>popíše chladicí a mrazicí zařízení a vhodnost jejich použití</li> </ul>		Druhy chladících zařízení Druhy mrazících zařízení Hygiena provozu chladících a mrazících zařízení
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Sklady

Dotace učebního bloku: 5

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozdělí druhy skladů, používá zařízení skladů a vysvětlí zásady správného skladování potravin</li> <li>zná zásady bezpečného používání a hygienického provozu tepelných a chladících zařízení a skladů a zná protipožární ochranu</li> </ul>		Vybavení skladů Údržba a hygiena skladů BOZP ve skladech
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Odbytová střediska

Dotace učebního bloku: 6

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>dokáže rozdělit obytná střediska podle charakteru jejich činnosti a uvede požadavky na jejich zařízení</li> <li>popíše vybavení jednotlivých středisek nábytkem, textílem a dekoracemi</li> <li>vysvětlí význam a druhy osvětlení, vzduchotechniky, klimatizace a podlah.</li> <li>uvede příklady doplňkového prodeje a služeb ve veřejném stravování</li> <li>charakterizuje ubytovací zařízení podle úrovně vybavení</li> </ul>		Požadavky na zařízení obytných středisek Vybavení a zařízení jednotlivých středisek Osvětlovací tělesa, vzduchotechnika, klimatizace, podlahy Doplňkový prodej a služby pro hosty
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 7.7.4 Hospodářské výpočty

1. ročník	2. ročník	3. ročník
0+1	0+1	0+1

## Charakteristika předmětu

Obecné cíle

V předmětu Hospodářské výpočty se žáci seznámí se zásadami správných postupů při výpočtech souvisejících s recepturami jídel a nápojů a také s dalšími výpočty s pojmenovanými čísly se vztahem k jejich oboru, zejména v souvislosti s přepočty surovinových norem, s výpočty výtěžnosti a s výpočty energetické hodnoty.

Dále žáci získají potřebné informace o prostředcích výpočetní techniky, které budou při výpočtech využívat.

Žáci získají vědomosti související s pochopením základů fungování tržní ekonomiky, zejména se systémem cen, hotovostních a bezhotovostních plateb.

Naučí se základní pravidla platná pro realizaci inventarizace a pravidla pro výpočet mzdy a platu.

#### Charakteristika obsahu

V průběhu výuky jsou žáci seznámeni s charakteristikou hospodářských výpočtů, s jejich praktickým využitím v každodenní praxi při práci s recepturami a s jejich provázaností s dalšími předměty, včetně vhodného využití prostředků výpočetní techniky při jednotlivých výpočtech a převodech jednotek.

Žáci získají potřebné informace o fungování cenového systému i o tvorbě cen v rámci tržního prostředí a informace o průběhu a zásadách inventarizace.

Dále získají informace o peněžních jednotkách (včetně možností, výhod i nevýhod hotovostního a bezhotovostního platebního styku) a informace o výpočtu mzdy a platu.

Veškeré poznatky budou pravidelně aktualizovány a procvičovány na konkrétních příkladech z praxe za účelem získání početní jistoty a hbitosti.

Předmět Hospodářské výpočty je zařazen do tří ročníků a je členěn na tyto základní tematické celky:

#### 1.ročník

- charakteristika Hospodářských výpočtů
- získávání základní početní jistoty a hbitosti
- početní výkony s pojmenovanými čísly
- peněžní jednotky

#### 2.ročník

- procentový počet
- objem a hmotnost těles
- přepočty surovinových norem
- výpočet energetické hodnoty
- výpočty výtěžnosti

#### 3.ročník

- cenový systém
- výpočet ceny pokrmů a nápojů
- výpočet zásob
- hotovostní a bezhotovostní platby
- výpočet mzdy a platu

Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Žáci jsou vedeni hlavně k:

- dodržování zásad správných zápisů údajů
- získání početní jistoty a hbitosti
- orientaci a jistotě při převodech jednotek objemu, hmotnosti, délky, obsahu a při přepočtech peněžních jednotek
- samostatnosti při rozhodování
- orientaci se v potravinách z hlediska jejich výtěžnosti a energetické hodnoty
- zvládnutí inventarizace
- dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů při práci

#### Strategie výuky

Základem bude třídně hodinový systém, jehož základním prvkem je frontální výuka. Dále pak individuální a individualizovaná výuka nebo skupinová forma výuky. Vše se bude odvíjet od různosti zdravotního postižení žáků a žáků ze znevýhodněného socio-kulturního prostředí. Budou používány klasické vyučovací metody slovní (vysvětlování, výklad, rozhovor, práce s textem) nebo názorně demonstrační (předvádění, práce s obrazem) a podle možností také další vyučovací metody (brainstorming, televizní výuka, výuka podporovaná počítačem...). Vyučování bude podle možností obohaceno o exkurze a besedy s odborníky.

Hodnocení výsledků žáků

Žáci se hodnotí z ústního a písemného projevu. Při hodnocení se sleduje odborná správnost a schopnost uvádět učivo do souvislostí. Sleduje se týmová spolupráce, hodnotí se práce v hodině, domácí příprava a práce s informacemi z odborné literatury. Dbá se především na motivující charakter hodnocení tak, aby převažovaly pozitivní prvky hodnocení. Usiluje se o spoluúčast žáka na hodnocení, což vede k postupnému sebehodnocení. Hodnocení neúspěšnosti žáky je třeba prezentovat jako projev zájmu o studenta, ne jako ponížení od učitele.

## Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
  - dokáže si vytvořit vhodný studijní režim
  - svým jednáním přispívá k vytváření vhodných podmínek pro získávání jazykových znalostí a komunikačních dovedností
  - dokáže využít základní informační zdroje, posoudí životní zkušenosti starší generace
  - volí vhodné techniky k získání jazykových znalostí a komunikačních dovedností
  - samostatně vyhledává informace ze základních informačních zdrojů
  - vlastními slovy stručně vyjádří obsah mluvených i psaných textů
  - dokáže ke svému učení využívat různé informační zdroje, uvědomuje si hodnotu životních zkušeností
  - vyhledává podstatné informace, vyjadřuje obsah vlastními slovy
  - posoudí dosažené cíle svého vzdělání
  - uvědomuje si možnosti profesionálního růstu ve svém oboru
- Kompetence k řešení problémů
  - vlastními slovy vyjádří obsah mluvených i psaných textů, rozpozná základní jádro problému
  - zapojí se do týmové spolupráce při řešení zadaných úkolů
- Komunikativní kompetence
  - přiměřeně se vyjadřuje
  - formuluje s pomocí vyučujícího základní myšlenky učiva
  - adekvátně vystupuje před svými vrstevníky i dospělými
  - zpracovává věcně správně a srozumitelně písemné texty potřebné v praktickém životě
- Personální a sociální kompetence
  - kriticky dokáže zhodnotit důsledky svého chování a jednání ve společnosti
  - dokáže stanovit priority svého života osobního i pracovního
  - přiměřeně reaguje na hodnocení výsledků své práce a svého chování, vyvozuje důsledky
  - přispívá k rozvíjení kladných mezilidských vztahů
  - vysvětlí důležitost péče o své zdraví, tělesný a duševní rozvoj
  - řeší zodpovědně dle svých možností svěřené úkoly
  - aktivně se účastní práce v hodině
  - vysvětlí a zdůvodní svůj žebříček hodnot
  - přiměřeně reaguje na hodnocení výsledků své práce a svého chování
  - dokáže zvládat základní finanční operace
  - dokáže se zapojit dle svých schopností do týmové práce
- Občanské kompetence a kulturní povědomí
  - jedná odpovědně vůči sobě i ve veřejném zájmu
  - dodržuje zásady obsažené v Listině základních lidských práv a svobod a Ústavě ČR
  - aplikuje zásady společenského chování v praxi

- uznává a toleruje identitu druhých
- přistupuje s tolerancí k odlišnému estetickému vkusu a cítění druhých lidí
- zhodnotí význam občanské aktivity a politického dění ve světě i u nás
- uvědomuje si důležitost ochrany životního prostředí
- uznává život jako nejvyšší hodnotu a uvědomuje si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při ochraně života a zdraví ostatních
- má přehled o kulturních institucích v ČR a v regionu, orientuje se v jejich nabídce
- **Kompetence k pracovnímu uplatnění**
  - aplikuje poznatky z oblasti komunikace a společenského chování
  - uvědomuje si nutnost zodpovědného postoje k vlastní budoucí profesi
  - popíše své možnosti na trhu práce
  - zná orientačně pracovní a platové podmínky v oboru, požadavky zaměstnavatele
  - dokáže získat a vyhodnotit informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech a využít služeb úřadu práce
  - aplikuje základní poznatky z oblasti pracovního práva v praxi
- **Matematické kompetence**
  - správně používá a převádí běžné jednotky při výpočtu délek, hmotnosti a času
  - správně používá a převádí běžné jednotky při výpočtu obsahu a objemu
  - řeší obvod a obsah rovinných obrazců
  - správně používá pojmy nejvýše, nejméně, alespoň, minimálně, maximálně apod,
  - vyhledává v matematických tabulkách
  - provádí odhad řešení dané úlohy
  - aplikuje znalosti o základních geometrických útvech a jejich vzájemné poloze v rovině
  - aplikuje znalosti o základních tělesech
  - řeší povrch a objem základních těles
  - provádí matematické postupy při řešení praktických úkolů
- **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi**
  - pracuje s internetem
  - pracuje s komunikačními prostředky
  - správně používá a třídí zprávy elektronické pošty
  - dokáže odesílat zprávy a přílohy zpráv příjemcům
  - dokáže vyhledat základní informace na síti Internet
  - posuzuje hodnověrnost různých zdrojů informací

### Odborné kompetence

- **Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci**
  - vyjmenuje a dodržuje základní bezpečnostní předpisy pro práci ve výrobních a obytných střediscích
  - popíše jednotlivá ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci
  - dodržuje předpisy pro bezpečnou práci se zobrazovacími jednotkami
  - používá informace o strojích a přístrojích k jejich bezpečnému používání
- **Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb**
  - využívá teoretických znalostí norem a předpisů při praktické činnosti
  - je seznámen se základními parametry a předpisy souvisejícími s přípravou a expedicí pokrmů

- dodržuje předepsané normy pro kvalitu výrobků
- Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje
  - vysvětlí cenový systém a vytvoří kalkulaci
  - rozumí systému trhu a tržního hospodářství
  - vysvětlí pojem výtěžnost surovin
  - volí vhodné energeticky úsporné spotřebiče
  - využívá denní rozpočet
  - vysvětlí cenový systém a vytvoří kalkulaci
- Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů
  - dodržuje technologické postupy a normy

## Průřezová témata pokrývaná předmětem

### Člověk a životní prostředí

*Žák se orientuje v souvislostech rozdílů mezi různými jevy v životním prostředí člověka a jeho vlastními aktivitami, mezi lokálními, regionálními a globálními environmentálními problémy.*

*Jedná nejenom hospodárně - ekonomicky, ale hlavně "ekologicky", čímž přispívá k ochraně životního prostředí (nakládání s odpady - jejich třídění a recyklace) a ke svému vlastnímu zdravému životnímu stylu. Chápe postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život.*

*Na základě analýzy řešení různých slovních úloh s tématy hospodářských výpočtů (a s vhodně zakomponovanou problematikou životního prostředí) si žák osvojí základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí.*

### Občan v demokratické společnosti

*Žák si osvojuje konkrétní, věcné a normativní stránky jednání odpovědného, aktivního a sociálně vyspělého občana, který přijímá odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, trvale rozvíjí odborné znalosti a dovednosti, vyhledává, využívá a vyhodnocuje získané informace. Je schopen morálního úsudku a odolává myšlenkové manipulaci.*

### Informační a komunikační technologie

*Využívá prvků moderních informačních a komunikačních technologií. Pracuje s nimi a efektivně je využívá na úrovni dané jeho profesí, a to jak v průběhu vzdělávání, tak následně při výkonu povolání. Aktivně vyhledává potřebné informace, tyto zpracovává a následně je používá při konkrétních praktických činnostech.*

### Člověk a svět práce

*Mladý člověk si při výuce hospodářských výpočtů osvojuje logické myšlení, matematické postupy a dovednosti, které pak aktivně využívá ve svém profesním i soukromém životě.*

*Odpovědně se rozhoduje na základě vyhodnocování získaných informací.*

*Uvědomuje si význam dalšího vzdělávání a prohlubování znalostí a dovedností v oboru, vyhledává, vyhodnocuje a v praxi využívá vhodné informace z různých zdrojů normy, literatura, internet, poznatky z výuky atd.).*

*Orientuje se také v informacích o profesních záležitostech (receptury, tabulky ztrát atp., mzda, plat, pracovní smlouvy atd.), ve službách zaměstnanost (služby úřadu práce) i v informacích dalších institucí (úroková sazba, platební karty atd.).*

## 1. ročník

0+1 týdně, P

## 1. ročník

## Charakteristika hospodářských výpočtů

Dotace učebního bloku: 3

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí význam hospodářských výpočtů pro odbornou praxi</li> <li>održuje základní zásady při zápisu údajů</li> <li>rozdělí jednotlivé druhy prostředků výpočetní techniky používaných v praxi a vysvětlí funkce jejich dílčích částí</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>seznámení s učivem</li> <li>hlavní zásady hospodářských výpočtů</li> <li>prostředky výpočetní techniky v hospodářských výpočtech</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Získávání početní jistoty a hbitosti

Dotace učebního bloku: 9

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>používá základní početní výkony</li> <li>zaokrouhluje celá i desetinná čísla</li> <li>vysvětlí a vypočte aritmetický průměr několika celých i desetinných čísel</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>základní početní výkony</li> <li>zaokrouhlování čísel</li> <li>aritmetický průměr</li> <li>zmechanizované početní postupy</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Početní výkony s pojmenovanými čísly

Dotace učebního bloku: 16

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>objasní pojem "pojmenované číslo"</li> <li>rozlišuje a převádí jednotky hmotnosti, množství, objemu (dutých měr), délky a času</li> <li>používá při výpočtech převody jednotek</li> <li>provádí základní výpočty s pojmenovanými čísly</li> <li>používá pojmenovaná čísla při zápisu a řešení příkladů z praxe</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>pojmenovaná čísla</li> <li>převádění jednotek (hmotnosti, dutých měr, množství, času a délky)</li> <li>základní početní výkony s pojmenovanými čísly</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Peněžní jednotky

Dotace učebního bloku: 6

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>objasní vývoj, formy a funkci peněz v jednotlivých etapách vývoje společnosti</li> <li>orientuje se v současné peněžní soustavě ČR</li> <li>rozlišuje další důležité peněžní jednotky velkých států a jednotnou měnu EU</li> <li>objasní funkci České národní banky a Státní tiskárny cenin</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>peníze</li> <li>současné peněžní jednotky České republiky</li> <li>současné peněžní jednotky států EU a peněžní jednotky dalších zemí</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

**2. ročník**

0+1 týdně, P

**Procentový počet**

Dotace učebního bloku: 10

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí pojmy základ, procento, počet procent a procentová část</li> <li>používá výrazy s procenty, například při popisu poměru surovin</li> <li>popíše postup při výpočtech základu, procentové části a počtu procent</li> <li>používá v praxi výpočty základu, počtu procent a procentové části</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>základní pojmy</li> <li>výpočet procentové části</li> <li>výpočet základu</li> <li>výpočet počtu procent</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

**Objem a hmotnost těles**

Dotace učebního bloku: 8

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozlíší a popíše základní tělesa (krychli, kvádr, válec, kužel, jehlan a kouli)</li> <li>vypočte objem základních těles podle zadaných údajů</li> <li>převádí jednotky objemu, délky, obsahu, času, hmotnosti</li> <li>objasní termín "objemová hustota" a jeho význam v praxi</li> <li>používá tabulkové údaje objemové hustoty různých látek při výpočtech hmotnosti základních těles</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>tělesa a jejich tvary</li> <li>výpočet objemu základních těles</li> <li>objemová hustota</li> <li>výpočet hmotnosti těles</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

**Přepočty surovinových norem**

Dotace učebního bloku: 8

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>používá zjednodušené tabulky spotřeby potravin</li> <li>vysvětlí jednotlivé části receptur, včetně v nich používaných zkratk</li> <li>dopočítá a doplní chybějící údaje v receptuře podle konkrétního zadání</li> <li>vypočte hrubou hmotnost potravin na základě receptury a daného počtu porcí</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>receptury a normy (technologické postupy) pro kuchařské práce</li> <li>přepočty norem pro kuchařské práce</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 2. ročník

## Výpočet energetické hodnoty

Dotace učebního bloku: 4

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>objasní pojem "energetická hodnota potravin"</li> <li>rozlíší základní složky potravin a jejich energetickou hodnotu</li> <li>vysvětlí pojem "jedlý podíl"</li> <li>používá tabulky udávající energetickou a výživovou (nutriční) hodnotu potravin</li> <li>vypočte energetickou hodnotu daného množství potravin</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>energetická hodnota potravin</li> <li>výpočet jedlého podílu</li> <li>výpočet energetické hodnoty potravin</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Výpočty výtěžnosti

Dotace učebního bloku: 4

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>objasní pojem "výtěžnost surovin"</li> <li>vypočte procento výtěžnosti na základě dané receptury</li> <li>vypočte procento výtěžnosti i její hodnotu v jednotkách hmotnosti</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>výtěžnost surovin</li> <li>výpočet procenta výtěžnosti surovin</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 3. ročník

0+1 týdně, P

## Cenový systém

Dotace učebního bloku: 5

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>popíše a vysvětlí systém tvorby cen pokrmů a nápojů</li> <li>vysvětlí pojmy trh, nabídka, poptávka, tržní rovnováha</li> <li>vysvětlí termíny "cena" a "nákupní cena"</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>ceny a jejich systém</li> <li>nákupní ceny potravin</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>



## 3. ročník

## Výpočet ceny pokrmů a nápojů

Dotace učebního bloku: 10

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí rozdíl mezi nákupní a kalkulační cenou surovin</li> <li>vypočte kalkulační cenu pokrmů a nápojů dle zadaných údajů</li> <li>objasní termín "kalkulační přírážka"</li> <li>vysvětlí pojem DPH a její místo v cenovém systému</li> <li>vypočte hodnotu DPH podle zadaných údajů</li> <li>vypočte prodejní cenu pokrmů a nápojů</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>kalkulační cena pokrmů a její výpočet</li> <li>kalkulační cena nápojů a její výpočet</li> <li>kalkulační přírážka</li> <li>DPH a její výpočet</li> <li>prodejní cena pokrmů a její výpočet</li> <li>prodejní cena nápojů a její výpočet</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Výpočet zásob

Dotace učebního bloku: 5

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí pojem "přirozené ztráty (úbytky) surovin" a jejich příčiny</li> <li>vysvětlí termín "normy přirozených ztrát" pro potravinářské zboží</li> <li>vysvětlí průběh částečné a úplné inventarizace</li> <li>popíše průběh fyzické inventury</li> <li>vysvětlí termín "operativní evidence" a rozlišuje její dílčí části</li> <li>vyplní doklad podle platných zásad operativní evidence</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>normy přirozených ztrát zásob surovin</li> <li>inventarizace a inventura</li> <li>operativní evidence a její příklady</li> <li>vyplňování dokladů</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Hotovostní a bezhotovostní platby

Dotace učebního bloku: 6

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>objasní hlavní výhody a nevýhody hotovostních a bezhotovostních plateb</li> <li>vysvětlí princip kreditních a debetních platebních karet</li> <li>vysvětlí termín "bezúročné období"</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>hotovostní a bezhotovostní platba</li> <li>druhy a princip používání platebních karet</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Výpočet mzdy a platu

Dotace učebního bloku: 4

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí rozdíl mezi mzdou a platem, popíše funkci platových tabulek</li> <li>vysvětlí podstatu výpočtu hrubé a čisté mzdy (platu)</li> <li>objasní termín "superhrubá mzda"</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>mzda a plat</li> <li>konstrukce hrubé a čisté mzdy (platu)</li> <li>superhrubá mzda</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 7.7.5 Stolníčení

1. ročník	2. ročník	3. ročník
0+1	0+0 1/2	0+0 1/2

### Charakteristika předmětu

#### Obecné cíle

Cílem tohoto předmětu je vést žáky k profesnímu jednání a vystupování, k dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů, k seznámení s hlavními zásadami obsluhy, různými technikami obsluhy dle náročnosti servisu, k používání odpovídajících pomůcek a inventáře dle typu odbytového střediska, k ochraně spotřebitele, přitom je kladen důraz na odpovídající množství podávaných pokrmů a nápojů i správné vyúčtování.

#### Charakteristika obsahu

Učivo je rozděleno na jednotlivé tematické celky rozpracované dle zaměření.

- Odbytová střediska - příprava pracoviště
- Jednoduchá obsluha
- Inventář na úseku obsluhy
- Sestava jídelních, nápojových lístků a MENU
- Slavnostní stolníčení

Učivo 1.ročníku klade důraz na hygienu a bezpečnost při práci v odbytovém středisku, žáci jsou seznámeni se základními pravidly společenského chování a chováním na pracovišti, dále se základními pravidly a technikou jednoduché obsluhy, s gastronomickými pravidly a inventářem používaným v těchto střediscích, s jeho údržbou a ošetřování s náležitostími

Učivo 2.ročníku učí žáky zvládat různé systémy a způsoby obsluhy dle druhu odbytových středisek (restaurace, kavárna, vinárna, bar), využívat znalostí gastronomických pravidel, samostatně sestavovat jídelní, nápojové lístky a MENU.

Učivo 3. ročníku seznamuje žáky s různými druhy slavnostního stolníčení, významem, a účelem různých druhů hostin.

Žáci jsou vedeni k:

- dodržování pravidel slušného chování
- samostatnosti a odpovědnosti
- osvojování si vědomostí a návyků a jejich použití při praktické výuce
- samostatnému rozhodování

#### Strategie výuky

Základem bude třídně hodinový systém, jehož základním prvkem je frontální výuka. Dále pak individuální a individualizovaná výuka nebo skupinová forma výuky. Vše se bude odvíjet od různosti zdravotního postižení žáků a žáků ze znevýhodněného socio-kulturního prostředí. Budou používány klasické vyučovací metody slovní / vysvětlování, výklad, rozhovor, práce s textem/ nebo názorně demostrační /předvádění, práce s obrazem/ , aktivizující /didaktické kry/ a další vyučovací metody / brainstorming, televizní výuka, výuka podporovaná počítačem.../.

Vučování bude obohaceno o exkurze a besedy s odborníky.

### Hodnocení výsledků žáků

Žáci se hodnotí z ústního a písemného projevu. Při hodnocení se sleduje odborná správnost a schopnost uvádět učivo do souvislostí. Sleduje se týmová spolupráce, hodnotí se práce v hodině, domácí příprava, práce s informacemi z odborné literatury i prostředků IKT. Dbá se především na motivující charakter hodnocení tak, aby převažovaly pozitivní prvky hodnocení. Usiluje se o spoluúčast žáka na hodnocení, což vede k postupnému sebehodnocení. Hodnocení neúspěšnosti žáky je třeba prezentovat jako projev zájmu o studenta, ne jako ponížení od učitele.

### Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
  - dokáže si vytvořit vhodný studijní režim
  - dokáže využít základní informační zdroje, posoudí životní zkušenosti starší generace
  - samostatně vyhledává informace ze základních informačních zdrojů
  - dokáže ke svému učení využívat různé informační zdroje, uvědomuje si hodnotu životních zkušeností
  - uvědomuje si možnosti profesionálního růstu ve svém oboru
- Kompetence k řešení problémů
  - zapojí se do týmové spolupráce při řešení zadaných úkolů
- Komunikativní kompetence
  - přiměřeně se vyjadřuje
  - adekvátně vystupuje před svými vrstevníky i dospělými
- Personální a sociální kompetence
  - přispívá k rozvíjení kladných mezilidských vztahů
  - řeší zodpovědně dle svých možností svěřené úkoly
- Kompetence k pracovnímu uplatnění
  - popíše své možnosti na trhu práce

### Odborné kompetence

- Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
  - vyjmenuje a dodržuje základní bezpečnostní předpisy pro práci ve výrobních a odbytových střediscích
  - popíše jednotlivá ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci
  - zná požární řád a dodržuje bezpečnostní předpisy protipožární ochrany
- Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb
  - využívá teoretických znalostí norem a předpisů při praktické činnosti
  - dodržuje předepsané normy pro kvalitu výrobků
  - ví, jak spolupracovat s klientem
- Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii
  - dodržuje osobní hygienu
  - vysvětlí pojem osobní hygiena
  - popíše dodržování hygieny potravin
  - zná a umí popsat zařízení pro hygienu nádobí a nářadí
  - zvládá a dodržuje úklid pracoviště
  - dodržuje sanitační řád

- vysvětlí pojem sanitační řád a popíše provádění úklidu a použití úklidových prostředků
- rozlišuje druhy skladů a umí je využít v praxi
- dodržuje podmínky pro skladování surovin podle druhů a nápojů
- vysvětlí složení a význam jednotlivých surovin
- používá správné čisticí a dezinfekční prostředky
- Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů
  - volí vhodné čisticí prostředky a stroje pro údržbu inventáře
  - vysvětlí rozdělení malého a velkého stolního inventáře a jeho údržbu
  - zná časový harmonogram servírování jednotlivých pokrmů
  - zná a používá základní gastronomická pravidla
  - volí vhodné čisticí a dezinfekční prostředky a stroje na údržbu inventáře
- Vykonávat práce spojené s provozem ubytovacího zařízení a poskytováním služeb hostům
  - vysvětlí a popíše údržbu malého a velkého stolního inventáře
  - vysvětlí a popíše přípravu pracoviště
  - popíše jednoduchou obsluhu
  - vysvětlí a popíše základní pojmy etikety - vzájemné chování, chování ve společnosti, chování k hostům

## Průřezová témata pokrývaná předmětem

### Člověk a životní prostředí

*Uvědomuje si vliv životního prostředí na zdraví člověka, potřebu hospodaření se zdroji energie i zdravý styl života*

### Občan v demokratické společnosti

*Žák je veden k tomu, aby si uvědomoval význam vzdělání pro život, byl motivován k aktivní pracovní činnosti a nadále rozšiřoval své znalosti v oboru*

### Informační a komunikační technologie

*Vyhledává a využívá potřebné informace z ověřených zdrojů, tyto zpracovává a prezentuje*

### Člověk a svět práce

*Odpovědně přistupuje k práci, je hrdý na tradice a hodnoty národa, využívá všech zdrojů informací a nových poznatků z oboru*

## 1. ročník

0+1 týdně, P

## Úvod do předmětu

Dotace učebního bloku: 2

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí pojem stolničení a jeho vývoj</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- pojem stolničení</li> <li>- význam a vývoj stolničení</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>	

## 1. ročník

**Chování**

Dotace učebního bloku: 6

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>zná základní pravidla etikety</li> <li>ovládá chování a vystupování při jednání s hosty</li> <li>uplatňuje zásady společenského chování k hostům</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>základní pravidla společenského chování</li> <li>pravidla chování na pracovišti</li> <li>opakování</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

**Příprava pracoviště na úseku obsluhy**

Dotace učebního bloku: 6

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>rozdělí druhy a vybavení odbytových středisek</li> <li>zná organizaci práce v odbytových střediscích</li> <li>je seznámený se správnou technikou a základními pravidly obsluhy</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>pracovní oblečení a pomůcka</li> <li>příprava pracoviště</li> <li>opakování</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

**Inventář na úseku obsluhy**

Dotace učebního bloku: 12

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>popíše malý a velký stolní inventář a způsoby jeho ošetření</li> <li>popíše použití vhodného inventáře a jeho zabezpečení po ukončení provozu podle pokynů</li> <li>rozdělí malý a velký stolní inventář a způsoby jeho ošetřování</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>charakteristika a dělení</li> <li>malý stolní inventář</li> <li>velký stolní inventář</li> <li>příbory</li> <li>kovový inventář</li> <li>porcelánový inventář</li> <li>skleněný inventář</li> <li>údržba inventáře</li> <li>opakování</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

**Jednoduchá obsluha**

Dotace učebního bloku: 4

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>ovládá chování a vystupování při jednání s hosty</li> <li>je seznámený se správnou technikou a základními pravidly obsluhy</li> <li>zná techniku jednoduché obsluhy</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>formy a pravidla obsluhy</li> <li>technika podávání pokrmů a nápojů při obsluze</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 1. ročník

## Opakování

Dotace učebního bloku: 4

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí pojem stolníčení a jeho vývoj</li> <li>rozdělí druhy a vybavení odbytových středisek</li> <li>zná organizaci práce v odbytových střediscích</li> <li>zná základní pravidla etikety</li> <li>ovládá chování a vystupování při jednání s hosty</li> <li>je seznámený se správnou technikou a základními pravidly obsluhy</li> <li>zná techniku jednoduché obsluhy</li> <li>popíše malý a velký stolní inventář a způsoby jeho ošetření</li> <li>popíše použití vhodného inventáře a jeho zabezpečení po ukončení provozu podle pokynů</li> </ul>		- opakování učiva 1. ročníku dle tematických celků	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>	

## 2. ročník

0+0 1/2 týdně, P

## Opakování učiva 1. ročníku

Dotace učebního bloku: 4

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje různé formy obsluhy</li> <li>vhodně používá malý a velký stolní inventář a popíše způsoby jeho ošetřování</li> </ul>		- opakování učiva 1. ročníku	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>	

## Jídelní lístek

Dotace učebního bloku: 7

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje různé formy obsluhy</li> <li>popíše a sestaví jídelní lístek</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>charakteristika jídelního lístku</li> <li>gastronomická pravidla</li> <li>náležitosti a úprava jídelního lístku</li> <li>druhy jídelních lístků</li> <li>menu</li> <li>opakování</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>	

## 2. ročník

## Nápojový lístek

Dotace učebního bloku: 5

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje různé formy obsluhy</li> <li>popíše a sestaví jednoduchý nápojový lístek</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>charakteristika nápojového lístku</li> <li>gastronomická pravidla sestavování nápojového lístku</li> <li>náležitosti a druhy nápojových lístků</li> <li>opakování</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Opakování

Dotace učebního bloku: 1

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>popíše a sestaví jídelní lístek</li> <li>popíše a sestaví jednoduchý nápojový lístek</li> </ul>		opakování učiva podle jednotlivých kapitol
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 3. ročník

0+0 1/2 týdně, P

## Opakování učiva 2. ročníku

Dotace učebního bloku: 4

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>popíše a sestaví jídelní lístek</li> <li>popíše a sestaví jednoduchý nápojový lístek</li> </ul>		učivo 2. ročníku
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Formy a pravidla obsluhy

Dotace učebního bloku: 2

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje různé formy obsluhy</li> <li>uvede zásady při obsluze hostů</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>formy a pravidla obsluhy</li> <li>formy a pravidla obsluhy</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 3. ročník

## Slavnostní stolničení

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje různé formy obsluhy</li> <li>uveče zásady při obsluze hostů</li> <li>charakterizuje slavnostní příležitosti a popíše obsluhu</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>účel a druhy hostin</li> <li>příprava tabulí</li> <li>speciální druhy obsluhy</li> <li>prodej přes ulici</li> <li>opakování</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Opakování

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje různé formy obsluhy</li> <li>popíše a sestaví jídelní lístek</li> <li>popíše a sestaví jednoduchý nápojový lístek</li> <li>charakterizuje slavnostní příležitosti a popíše obsluhu</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>opakování učiva podle jednotlivých kapitol</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 7.7.6 Odborný výcvik

1. ročník	2. ročník	3. ročník
15	18	0+21

## Charakteristika předmětu

Obecné cíle

V Odborném výcviku jde o rozvíjení praktických schopností žáka a o správné uplatňování vědomostí v praxi. Žáci využívají teoretické znalosti a rozvíjejí jejich praktické aplikování. Praxe učí žáky pracovat odpovědně, efektivně a dle požadavků hygienických předpisů a BOZP. Žáci se učí jednat v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí. Žáci se učí dodržovat ustanovení týkající se požární prevence. Žáci se učí jednat a vystupovat profesionálně a ekonomicky. Důraz je kladen na přípravu pro praktický život

Charakteristika obsahu

Učivo 1.ročníku je zaměřeno na vysvětlení základních gastronomických pravidel, nácívk praktických zručností, na správné používání surovin a inventáře k práci. Žáci se naučí připravovat běžné pokrmy podle tradičních receptur, pracovat se surovinami, vybírat je, opracovávat a využívat je při přípravě pokrmů. Žáci se naučí základní technologické postupy a tepelné úpravy pokrmů. Učí žáky jednat na společenské úrovni. Témata (učivo) 1.ročníku se navzájem prolínají.

Učivo 2.ročníku slouží k prohloubení a k praktickému procvičování získaných dovedností z 1.ročníku. Směřuje ke zvládnutí zpracování surovin a jednotlivých druhů mas dle gastronomických pravidel a používání receptur. Žáci jsou vedeni k uplatňování zásad racionální výživy při přípravě pokrmů. Důraz je



kladen na vytvoření návyků žáků k dodržování osobní i provozní hygieny a hygieny prostředí, hospodárnému využívání potravin s ohledem na životní prostředí. Žáci jsou vedeni k uplatňování zásad společenského chování a vystupování na pracovišti i mimo něj.

Témata (učivo) 2.ročníku se navzájem prolínají.

Učivo 3.ročníku rozvíjí znalost o přípravě výrobků studené kuchyně i zahraničních kuchyní a zvláštní gastronomie /dietní pokrmy/, vede

k samostatné práci a využívání gastronomických pravidel a receptur v praxi. Žáci získají teoretické základy spojené se stolováním a jednoduchou obsluhou hostů. Tyto poznatky mohou uplatnit při práci ve stravovacích službách. Žáci jsou vedeni ke společenskému chování a důraz je kladen na přípravu pro praktický život.

Témata (učivo) 3.ročníku se navzájem prolínají.

Žáci jsou vedeni k:

- uplatňování požadavků na hygienu v gastronomii
- dodržování zásad racionální výživy
- ovládání způsobů přípravy běžných pokrmů
- dodržování technologických postupů
- používání vhodného inventáře
- volbě vhodné formy obsluhy
- společenskému a profesionálnímu jednání ve styku s hosty

Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení se sleduje odborná připravenost, dodržování technologických postupů při přípravě pokrmů, zručnost, dodržování hygieny a bezpečnosti při práci. Hodnotícím měřítkem je také používání vhodného inventáře, dodržování pravidel při formách obsluhy, společenské chování a týmová práce. Hodnocení se provádí podle předem stanovených kritérií, se kterými jsou žáci seznámeni.

## Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
  - dokáže si vytvořit vhodný studijní režim
  - dokáže využít základní informační zdroje, posoudí životní zkušenosti starší generace
  - vyhledává podstatné informace, vyjadřuje obsah vlastními slovy
  - posoudí dosažené cíle svého vzdělání
- Kompetence k řešení problémů
  - zapojí se do týmové spolupráce při řešení zadaných úkolů
- Komunikativní kompetence
  - přiměřeně se vyjadřuje
  - formuluje s pomocí vyučujícího základní myšlenky učiva
- Personální a sociální kompetence
  - kriticky dokáže zhodnotit důsledky svého chování a jednání ve společnosti
  - přispívá k rozvíjení kladných mezilidských vztahů
  - dokáže řešit krizové sociální situace
  - řeší zodpovědně dle svých možností svěřené úkoly

- aktivně se účastní práce v hodině
- dokáže se zapojit dle svých schopností do týmové práce
- Matematické kompetence
  - správně používá a převádí běžné jednotky při výpočtu délek, hmotnosti a času
- Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi
  - pracuje s internetem
  - dokáže odesílat zprávy a přílohy zpráv příjemcům
  - dokáže vyhledat základní informace na síti Internet

### Odborné kompetence

- Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
  - dbá na ochranu svého zdraví i zdraví klientů
- Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb
  - zpracovává pouze kvalitní a čerstvé suroviny
  - využívá teoretických znalostí norem a předpisů při praktické činnosti
  - pracuje podle pokynů vedoucích pracovníků a řídí se předpisy na pracovišti
  - dodržuje předepsané normy pro kvalitu výrobků
- Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii
  - dodržuje osobní hygienu
  - dodržuje hygienu při zpracování potravin
  - zná a umí popsat zařízení pro hygienu nádobí a nářadí
  - zvládá a dodržuje úklid pracoviště
  - čistí zařízení pro zpracování potravin
  - dodržuje sanitační řád
  - používá vhodné čisticí a desinfekční prostředky
  - rozlišuje druhy skladů a umí je využít v praxi
  - dodržuje záruční lhůty
  - dodržuje podmínky pro skladování surovin podle druhů a nápojů
  - skladuje suroviny podle jejich složení
  - zná chladicí a mrazicí zařízení a jejich hygienu
  - používá správné čisticí a dezinfekční prostředky
  - dodržuje předpisy pro skladování potravin
- Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů
  - prokazuje manuální zručnost při přípravě pokrmů
  - pracuje s odbornou literaturou - recepturami
  - připravuje vývary a polévky
  - připravuje omáčky podle receptur
  - připravuje jednoduché restaurační moučníky
  - připravuje jednoduché pokrmy z masa jatečných zvířat
  - připravuje jednoduché pokrmy z drůbeže a ryb
  - připravovali jednoduché moučníky
  - využívá znalostí získaných při odborném výcviku při vysvětlování jednotlivých technologických postupů

- vysvětlí pojem - studená kuchyně a popíše rozdělení a přípravu jednoduchých výrobků studené kuchyně
- popíše základní znaky deitních pomů a jejich přípravy
- využívá znalostí z oboru při přípravě jednoduchých studených pokrmů
- provádí dokončovací práce při přípravě studených pokrmů
- zvládá expedici jednoduchých studených pokrmů
- využívá znalostí z oboru při přípravě teplých i studených nápojů
- připravuje jednoduché teplé a studené nápoje
- zná a volí zařízení pro uchování nápojů za tepla
- provádí pravidelnou údržbu inventáře pro výdej pokrmů
- provádí pravidelnou údržbu inventáře pro výdej teplých a studených nápojů
- dodržuje pracovní postupy a časovou posloupnost při přípravě pokrmů
- dodržuje technologické postupy a normy
- zná a používá základní gastronomická pravidla
- provádí pravidelnou údržbu inventáře
- možnost využití vzdělávacího programu Kulinářské umění

## Průřezová témata pokrývaná předmětem

### Člověk a životní prostředí

*Důraz bude kladen na ekonomické a ekologické chování při zpracování surovin a nakládání s odpady.*

### Občan v demokratické společnosti

*Pozornost bude věnována především vzájemnému chování na pracovišti, stanovovat si cíle podle svých možností, přijímat a zodpovědně plnit úkoly.*

### Informační a komunikační technologie

*Zařazena bude práce s informacemi a využívání prostředků IKT.*

### Člověk a svět práce

*Pozornost bude věnována uplatnění na trhu práce a etice podnikatelského chování.*

## 1. ročník

15 týdně, P

**Hygiena a bezpečnost na pracovišti, ochrana životního prostředí a požární prevence**

Dotace učebního bloku: 17

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dodržuje pravidla hygieny a bezpečnosti na pracovišti</li> <li>• obsluhuje technologická zařízení podle pokynů</li> <li>• pod dozorem používá a udržuje technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu</li> <li>• zajistí první pomoc při úrazu druhé osoby</li> <li>• využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitální řád</li> <li>• nakládá s odpady a obaly podle platných předpisů</li> <li>• dbá na třídění odpadů</li> <li>• šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů i v ubytovacích službách</li> <li>• dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv</li> <li>• dodržuje pravidla požární prevence</li> <li>• používá předepsaný pracovní oděv</li> <li>• jedná v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>-bezpečnost a ochrana zdraví při práci</li> <li>-bezpečnost technických zařízení</li> <li>-hygiena práce</li> <li>-požární prevence</li> <li>-ochrana životního prostředí</li> <li>-první pomoc</li> <li>-nakládání s obaly a odpady</li> <li>-předepsaný pracovní oděv a obuv</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

**Seznámení s organizací provozu, předběžná úprava potravin**

Dotace učebního bloku: 85

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dodržuje pravidla hygieny a bezpečnosti na pracovišti</li> <li>• správně skladuje potraviny a suroviny podle složení</li> <li>• dodržuje základní hygienická pravidla při zpracování potravin</li> <li>• připraví pracoviště na provoz</li> <li>• vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů</li> <li>• udržuje pořádek na pracovišti během provozu</li> <li>• řídí se pokyny nadřízených</li> <li>• spolupracuje v týmu</li> <li>• skladuje suroviny v souladu s požadavky na jejich uskladnění a jejich hygienu</li> <li>• opracovává a upravuje suroviny</li> <li>• ovládá práci s váhami</li> <li>• pojmenovává suroviny</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>-seznámení s organizací provozu</li> <li>-předběžná úprava ovoce a zeleniny suchým a mokřým způsobem</li> <li>-předběžná úprava masa jatečných zvířat</li> <li>-předběžná úprava suchých potravin</li> <li>-skladování vajec</li> <li>-</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 1. ročník

## Základní technologické postupy a tepelné úpravy pokrmů

Dotace učebního bloku: 323

<b>Výsledky vzdělávání</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dodržuje pravidla hygieny a bezpečnosti na pracovišti</li> <li>• obsluhuje technologická zařízení podle pokynů</li> <li>• pod dozorem používá a udržuje technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu</li> <li>• připravuje vývary a bílé polévky</li> <li>• připravuje jednoduché přílohy</li> <li>• připravuje jednoduché bezmasé pokrmy</li> <li>• dodržuje základní hygienická pravidla při zpracování potravin</li> <li>• používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů</li> <li>• vykoná přidělené pracovní úkoly podle pokynů</li> <li>• dodrží stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram</li> <li>• udržuje pořádek na pracovišti během provozu</li> <li>• spolupracuje v týmu</li> <li>• připravuje jednoduché moučníky</li> <li>• připravuje základní omáčky</li> <li>• zpracovává maso na pokrmy</li> </ul>		<b>Učivo</b> -základní postupy a tepelné úpravy hnědých a bílých polévek, hlavních jídel, příloh, bezmasých pokrmů a restauračních moučníků -tepelné úpravy potravin – vaření, dušení, pečení, smažení
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Hygiena a úklid pracoviště

Dotace učebního bloku: 85

<b>Výsledky vzdělávání</b> <b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů</li> <li>• využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanační řád</li> <li>• uklidí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky</li> <li>• řídí se pokyny nadřízených</li> </ul>		<b>Učivo</b> -hygiena a úklid na pracovišti -hygienické předpisy -prostředky pro úklid a sanitaci
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 2. ročník

18 týdně, P

## 2. ročník

**Hygiena a bezpečnost na pracovišti, ochrana životního prostředí a požární prevence**

Dotace učebního bloku: 17

<b>Výsledky vzdělávání</b>	<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dodržuje pravidla hygieny a bezpečnosti na pracovišti</li> <li>• používá předepsaný pracovní oděv</li> <li>• dbá na svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv</li> <li>• při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s bezpečnostními předpisy a pracovními postupy</li> <li>• zvládá první pomoc při úrazu druhé osoby</li> <li>• dodržuje ustanovení týkající se požární prevence</li> <li>• dbá na třídění odpadů, šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů a ubytovacích službách</li> <li>• dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech</li> <li>• využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád</li> <li>• jedná v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-bezpečnost a ochrana zdraví při práci</li> <li>-hygiena práce</li> <li>-požární prevence</li> <li>-ochrana životního prostředí</li> <li>-nakládání s obaly a odpady</li> <li>-první pomoc</li> <li>-bezpečnost technických zařízení</li> <li>-předepsaný pracovní oděv a obuv</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

**Seznámení s organizací provozu, předběžná úprava potravin**

Dotace učebního bloku: 85

<b>Výsledky vzdělávání</b>	<b>Učivo</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dodržuje pravidla hygieny a bezpečnosti na pracovišti</li> <li>• plní přidělené pracovní úkoly podle pokynů vyučujícího</li> <li>• dodržuje hygienická pravidla při zpracování potravin</li> <li>• spolupracuje v týmu</li> <li>• správně skladuje potraviny a suroviny dle složení</li> <li>• opracovává a upravuje suroviny</li> <li>• ovládá práci s váhami</li> <li>• pojmenovává suroviny</li> <li>• vhodně používá malý a velký stolní inventář</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-seznámení s organizací provozu</li> <li>-předběžná úprava zeleniny, ovoce suchým a mokřým způsobem</li> <li>-předběžná úprava masa jatečných zvířat</li> <li>-předběžná úprava suchých potravin</li> <li>-skladování vajec</li> <li>-normování pokrmů</li> </ul>	
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 2. ročník

## Základní technologické postupy a tepelné úpravy polévek; masa jatečných zvířat, ryb a

Dotace učebního bloku: 425

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>používá příslušné suroviny uvedené v recepturách včetně technologických postupů pro přípravu pokrmů</li> <li>připravuje přílohy</li> <li>dodržuje pravidla hygieny a bezpečnosti na pracovišti</li> <li>obsluhuje technologická zařízení podle pokynů</li> <li>dodržuje hygienická pravidla při zpracování potravin</li> <li>dodržuje stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram</li> <li>připraví pracoviště na provoz a udržuje pořádek na pracovišti během provozu</li> <li>připravuje bezmasé pokrmy</li> <li>připravuje vývary i bílé polévky</li> <li>připravuje jednoduché moučníky</li> <li>připravuje základní omáčky</li> <li>zvládá zpracování masa na pokrmy</li> <li>používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů</li> <li>expeduje pokrmy esteticky upravené</li> <li>připravuje běžné teplé nápoje</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>-základní postupy a tepelné úpravy hnědých a bílých polévek</li> <li>-hlavních jídel</li> <li>-příloh</li> <li>-tepelné úpravy potravin – vaření, dušení, pečení, smažení</li> <li>-technologické zpracování mletého masa na hotové pokrmy dle receptur – dušení, pečení, smažení</li> <li>-základy pro přípravu pokrmů dle receptur – rozdělení omáček podle základů</li> <li>-jednoduché restaurační moučníky z litého, kynutého, lineckého, piškotového, listového, bramborového a tvarohového těsta</li> <li>-estetická úprava a expedice pokrmů</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Hygiena a úklid pracoviště

Dotace učebního bloku: 85

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>uklízí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky</li> <li>řídí se pokyny vyučujícího</li> <li>čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu dle pokynů</li> <li>inventář zabezpečuje po ukončení provozu dle pokynů</li> <li>pracuje s prostředky k zajištění sanitace dle pokynů</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>-hygiena a úklid na pracovišti</li> <li>-hygienické předpisy</li> <li>-prostředky pro úklid a sanitaci</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 3. ročník

0+21 týdně, P

## 3. ročník

**BOZ,PO,ŽP-opakování, organizace provozu, předběžná úprava potravin**

Dotace učebního bloku: 102

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dodržuje základní hygienická pravidla při zpracování potravin</li> <li>• dodržuje pravidla hygieny a bezpečnosti na pracovišti</li> <li>• používá předepsaný oděv, dbá na svůj zevnějšek, dbá na čisté pracovní oblečení</li> <li>• dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci</li> <li>• při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s bezpečnostními předpisy a pracovními postupy</li> <li>• zvládá první pomoc při úrazu druhé osoby</li> <li>• dodržuje ustanovení týkající se požární prevence</li> <li>• dbá na třídění odpadů, šetří energii a vodu při činnostech ve výrobě pokrmů a ubytovacích službách</li> <li>• dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a ubytovacích zařízeních</li> <li>• využívá prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád</li> <li>• jedná v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí</li> <li>• plní přidělené pracovní úkoly podle pokynů vyučujícího</li> <li>• spolupracuje v týmu</li> <li>• správně skladuje potraviny a suroviny dle složení</li> <li>• opracovává a upravuje suroviny</li> <li>• ovládá práci s váhami</li> <li>• pojmenovává suroviny</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>-bezpečnost a ochrana zdraví při práci</li> <li>-hygienu práce</li> <li>-požární prevence</li> <li>-ochrana životního prostředí</li> <li>-nakládání s obaly a odpady</li> <li>-první pomoc</li> <li>-bezpečnost technických zařízení</li> <li>-předepsaný pracovní oděv a obuv</li> <li>-seznámení s organizací provozu</li> <li>-předběžná úprava zeleniny, ovoce suchým a mokřím způsobem</li> <li>-předběžná úprava masa jatečných zvířat</li> <li>-předběžná úprava suchých potravin</li> <li>-skladování vajec</li> <li>-normování pokrmů</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

**Studená, dietní, cizí kuchyně**

Dotace učebního bloku: 200

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Učivo</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• připravuje zahraniční pokrmy dle Receptur teplých pokrmů</li> <li>• připravuje základní dietní pokrmy</li> <li>• připravuje základní pokrmy studené kuchyně</li> <li>• používá příslušné suroviny uvedené v recepturách včetně technologických postupů pro přípravu pokrmů</li> <li>• dodržuje základní hygienická pravidla při zpracování potravin</li> <li>• dodržuje pravidla hygieny a bezpečnosti na pracovišti</li> <li>• obsluhuje technologická zařízení podle pokynů a dohledu vyučujícího</li> <li>• dodržuje stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram</li> <li>• připraví pracoviště na provoz a udržuje pořádek na pracovišti během provozu</li> <li>• používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>-základní postupy a tepelné úpravy pokrmů dle Receptur studené kuchyně</li> <li>-zpracování surovin na pokrmy dle Receptur pro základní diety</li> <li>-zpracování surovin na pokrmy dle Receptur pro cizí kuchyni</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>



## 3. ročník

## Příprava na ZZ

Dotace učebního bloku: 226

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• připravuje přílohy</li> <li>• používá příslušné suroviny uvedené v recepturách včetně technologických postupů pro přípravu pokrmů</li> <li>• dodržuje základní hygienická pravidla při zpracování potravin</li> <li>• dodržuje pravidla hygieny a bezpečnosti na pracovišti</li> <li>• obsluhuje technologická zařízení podle pokynů a dohledu vyučujícího</li> <li>• dodržuje stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram</li> <li>• připraví pracoviště na provoz a udržuje pořádek na pracovišti během provozu</li> <li>• připravuje bezmasé pokrmy</li> <li>• připravuje vývary i bílé polévky</li> <li>• připravuje jednoduché moučníky</li> <li>• připravuje základní omáčky</li> <li>• zvládá zpracování masa na pokrmy</li> <li>• expeduje pokrmy esteticky upravené</li> <li>• zvládá prezentovat a obhájit připravený pokrm</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>-opakování dle učebních bloků</li> <li>-příprava pokrmů dle receptur</li> <li>-estetická úprava a expedice pokrmů</li> <li>-prezentace pokrmů</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## Hygiena a úklid pracoviště

Dotace učebního bloku: 102

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uklízí pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky</li> <li>• řídí se pokyny vyučujícího</li> <li>• čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu dle pokynů</li> <li>• inventář zabezpečuje po ukončení provozu dle pokynů</li> <li>• pracuje s prostředky k zajištění sanitace dle pokynů</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>-hygiena na pracovišti</li> <li>-hygienické předpisy</li> <li>-prostředky pro úklid a sanitaci</li> </ul>
<b>Průřezová témata</b>	<b>přesahy do učebních bloků:</b>	<b>přesahy z učebních bloků:</b>

## 8 Spolupráce se sociálními partnery

---

Hlavním úkolem školy je připravit své žáky do pracovního procesu tak, aby splňovaly požadavky zaměstnavatelů a trhu práce. Škola proto spolupracuje s celou řadou firem a organizací od nichž získává požadavky na absolventa školy a na základě těchto požadavků přizpůsobuje výuku jak po obsahové tak po materiální stránce realitě trhu práce a pracovním podmínkám. Zároveň škola umožňuje pracovníkům těchto firem účast na různých kurzech pro prohlubování kvalifikace, které pořádá. Existují zde tedy zpětné vazby oběma směry a je tím tak naplňována vize školy být vzdělávacím centrem lidem po celý život. I na základě těchto zpětných vazeb a úzké spolupráce školy s partnery nachází téměř všichni absolventi po absolvování školy práci odpovídající jejich kvalifikaci.