

Střední odborné učiliště gastronomie

Kompletní ŠVP

Gastronomie

RVP 65-41-L/01 Gastronomie

od 1.9.2018

Obsah

1	Identifikační údaje	2
2	Profil absolventa	3
3	Charakteristika ŠVP	6
3.1	Podmínky realizace	10
4	Učební plán	13
5	Učební osnovy	15
5.1	Jazykové vzdělávání a komunikace	15
5.1.1	Český jazyk	16
5.1.2	1. cizí jazyk - anglický jazyk	20
5.1.3	2. cizí jazyk - německý jazyk	30
5.1.4	Seminář z anglického jazyka	37
5.1.5	Seminář z jazyka českého	40
5.2	Společenskovědní vzdělávání	40
5.2.1	Základy společenských věd	41
5.2.2	Základy práva	46
5.3	Přírodovědné vzdělávání	48
5.3.1	Chemie	49
5.3.2	Fyzika	50
5.3.3	Biologie	52
5.4	Matematické vzdělávání	53
5.4.1	Matematika	54
5.4.2	Seminář z matematiky	58
5.5	Estetické vzdělávání	58
5.5.1	Literární a estetická výchova	59
5.6	Vzdělávání pro zdraví	61
5.6.1	Tělesná výchova	62
5.7	Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	67
5.7.1	Informatika a komunikace	68
5.8	Ekonomické vzdělání	71
5.8.1	Ekonomika	72
5.8.2	Evidence hospodaření	77
5.8.3	Marketing a management	79
5.9	Výživa	82
5.9.1	Nauka o výživě	83
5.10	Výroba a odbyt v gastronomii	88
5.10.1	Výroba pokrmů	89
5.10.2	Technika odbytu	94
5.10.3	Provoz v gastronomii	98
5.10.4	Výroba a odbyt v gastronomii	103
5.11	Komunikace ve službách	110
5.11.1	Profesní etika	111
6	Spolupráce se sociálními partnery	114

1 Identifikační údaje

Název ŠVP	Gastronomie		
Datum	27. 4. 2018	Název RVP	RVP 65-41-L/01 Gastronomie
Platnost	od 1.9.2018	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s maturitní zkouškou
Forma vzdělávání	denní forma vzdělávání		
Délka studia v letech:	4		

Název školy	Střední odborné učiliště gastronomie
Adresa	Střední odborné učiliště gastronomie, U Krbu 45/521, 108 00 Praha 10
IČ	41190726
REDIZO	600006581
Kontakty	274019111
Ředitel	Mgr. Kateřina Mrvová
Telefon	274019111
Fax	274019195
Email	sekretariat@souukrbu.cz
www	souukrbu.cz

Zřizovatel	Hlavní město Praha
Adresa	Mariánské náměstí 2, Praha 1
IČ	41190726
Kontakt	236001111
Telefon	236001111

.....
datum, podpis, razítko

2 Profil absolventa

Škola	Střední odborné učiliště gastronomie, Střední odborné učiliště gastronomie, U Krbu 45/521, 108 00 Praha 10		
Název ŠVP	Gastronomie		
Platnost	od 1.9.2018	Délka studia v letech:	4.0
Kód a název oboru	RVP 65-41-L/01 Gastronomie	Forma vzdělávání	denní forma vzdělávání

PROFIL ABSOLVENTA

Střední odborné učiliště gastronomie, U Krbu 521, Praha 10
Zřizovatel: Hlavní město Praha se sídlem Praha 1, Mariánské nám. 2

Školní vzdělávací program: Gastronomie

Kód a název oboru vzdělání: 65 – 41 – L/01 Gastronomie

Platnost: od 1. 9. 2009

Uplatnění absolventa v praxi

Absolventi se uplatní ve středních technickohospodářských funkcích v pohostinství, tj. ve stravovacích a ubytovacích zařízeních. Jsou připraveni vykonávat odborné gastronomické činnosti – provozní, marketingové, obchodně podnikatelské a řídicí – v různých pracovních pozicích a právně organizačních formách podnikání, a to jak v pozici zaměstnance, tak zaměstnavatele nebo podnikatele.

Absolvent disponuje zejména těmito kompetencemi:

- orientuje se v různých formách podnikání v oboru gastronomie
- orientuje se ve struktuře podnikových činností gastronomických zařízení
- organizuje a koordinuje činnosti pracovních týmů ve výrobě a odbytu
- organizuje zásobovací a odbytovou činnost
- sestavuje jídelní lístky, nápojové lístky a menu pro společenské akce podle gastronomických pravidel
- používá techniku jednoduché obsluhy, zajišťuje slavnostní akce, a to i včetně složité obsluhy hostů
- organizačně zajišťuje přípravu, průběh a ukončení gastronomických akcí
- využívá moderní formy prodeje v gastronomii
- využívá marketingové nástroje k prezentaci provozovny, k nabídce služeb a výrobků
- komunikuje s hosty v mateřském a dvou cizích jazycích
- dodržuje principy ekonomického a ekologického provozu
- vede provozní administrativu, evidenci o pohybu majetku, surovin, výrobků a služeb s využitím výpočetní techniky
- sestavuje kalkulace výrobků a služeb
- sestavuje operativní a dlouhodobější plány
- zajišťuje základní operace personálního charakteru
- orientuje se v moderních poznacích o výživě člověka v různých věkových kategoriích i v léčebné výživě, uplatňuje zásady zdravé výživy v gastronomické praxi
- orientuje se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti
- dodržuje požadavky na kvalitu pokrmů, jejich expedici a uchování podle norem
- volí správné postupy při skladování potravin a nápojů
- uplatňuje základní technologické postupy přípravy pokrmů a nápojů
- obsluhuje stroje a technologická zařízení, provádí jejich údržbu
- dodržuje základní pravidla z oblasti osobní a pracovní hygieny a z oblasti bezpečnosti a ochrany zdraví při práci
- dodržuje stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení zavedeným na pracovišti
- jedná v souladu s etickými normami a pravidly společenského chování, jedná profesionálně

V průběhu vzdělávání byl absolvent veden tak, aby:

- formuloval své myšlenky ústně i písemně, a to přehledně a jazykově správně
- zpracovával administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata
- pracoval s odbornou literaturou a s dalšími zdroji informací, zejména pak využíval celosvětovou síť internet
- pracoval s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií

- pracoval s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
- komunikoval elektronickou poštou a využíval další prostředky komunikace
- ověřoval si získané poznatky
- efektivně aplikoval matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných pracovních a životních situacích
- odhadoval výsledek výpočtu, využíval efektivní způsoby výpočtu, správně používal a převáděl běžné jednotky, vyhodnotil informace kvantitativního i kvalitativního charakteru obsažené v grafech, tabulkách, diagramech, schématech apod.
- uvažoval a jednal ekonomicky v osobním i pracovním životě
- pečoval o majetek, efektivně ho využíval a chránil jej
- byl schopen pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
- jednal ekologicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje

Při vzdělávání absolventa byl kladen důraz především na to, aby:

- respektoval tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí
- reálně hodnotil kvalitu své práce, pracoval svědomitě a pečlivě, snažil se dosahovat co nejlepších výsledků
- byl schopen samostatně myslet, pohotově se rozhodovat v běžných pracovních situacích a nalézat optimální varianty řešení úkolů
- kriticky zvažoval názory, postoje a jednání jiných lidí
- pociťoval odpovědnost za své zdraví, usiloval o zdravý životní styl a zdokonaloval svou tělesnou zdatnost
- posuzoval objektivně možnosti svého pracovního uplatnění a jim odpovídající potřeby dalšího vzdělávání, měl odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti
- byl schopen adaptovat se na měnící se pracovní i životní podmínky

Způsob ukončení vzdělávání

Vzdělávání je ukončeno maturitní zkouškou. Dokladem o získání středního vzdělání s maturitní zkouškou je vysvědčení o maturitní zkoušce. Konání maturitní zkoušky se řídí školským zákonem a příslušným prováděcím právním předpisem.

Kompetence absolventa

Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
 - je schopen se efektivně učit
- Kompetence k řešení problémů
 - řeší samostatně běžné problémy
- Komunikativní kompetence
 - vyjadřuje se písemnou i ústní formou
 - účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje
- Personální a sociální kompetence
 - je schopen spolupráce a vytváření mezilidských vztahů
 - stanoví si cíle osobního rozvoje
 - pečuje o své zdraví

- Občanské kompetence a kulturní povědomí
 - jedná v souladu s udržitelným rozvojem
 - ctí kulturní hodnoty
 - ctí hodnoty a postoje demokratické společnosti
- Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám
 - využívá optimálně svých schopností
- Matematické kompetence
 - využívá matematické dovednosti
- Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi
 - využívá zdroje informací
 - pracuje s počítačem a aplikacemi
 - využívá různé prostředky ICT

Odborné kompetence

- Ovládat technologii přípravy pokrmů
 - ovládá technologii přípravy pokrmů
- Ovládat techniku odbytu
 - ovládá techniku odbytu
- Vykonávat řídicí činnosti ve stravovacím provozu
 - řídí činnost stravovacího provozu
- Vykonávat obchodně podnikatelské aktivity
 - vykonává obchodně podnikatelské aktivity
- Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
 - dodržuje bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
- Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb
 - pracuje kvalitně
- Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje
 - dbá na strategii udržitelného rozvoje a na hospodárnost

3 Charakteristika ŠVP

Název školy	Střední odborné učiliště gastronomie		
Adresa	Střední odborné učiliště gastronomie, U Krbu 45/521, 108 00 Praha 10		
Název ŠVP	Gastronomie		
Platnost	od 1.9.2018	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s maturitní zkouškou
Kód a název oboru	RVP 65-41-L/01 Gastronomie	Délka studia v letech:	4

Charakteristika školního vzdělávacího programu
(dále jen ŠVP)

Pojetí vzdělávání

Školní vzdělávací program poskytuje střední odborné vzdělání s maturitou. Je sestaven s cílem, aby žák rozvinul všeobecné vědomosti nabyté v základním vzdělávání a získal odpovídající odborné kompetence potřebné k vykonávání budoucího povolání v oboru gastronomie.

Žák je veden tak, aby si vytvořil kladný vztah ke zvolenému oboru, aby byl vybaven takovými kompetencemi, které mu umožní uplatnit se na trhu práce.

Ke stanovení klíčových a odborných kompetencí byly využity poznatky z dlouhodobé spolupráce se sociálními partnery, jejichž požadavky byly do ŠVP zapracovány.

Strategie školy je založena na propojení teoretické výuky s praktickým vyučováním. Cílem vzdělávání je rovněž vytvářet v žácích potřebu dále se vzdělávat.

ŠVP gastronomie mohou studovat i žáci se speciálními vzdělávacími potřebami, je jim poskytnuta náležitá odpovídající péče.

Žáci ze znevýhodňujícího sociálního prostředí mohou žádat o materiální pomoc, mohou využívat konzultace jednotlivých učitelů a poradenství školní psycholožky.

Se žáky se speciálními vzdělávacími potřebami pracujeme dle doporučení pedagogicko-psychologických poraden nebo školní psycholožky. Na základě pokynů školní psycholožky také vyučující sami aktivně takové žáky vyhledávají. Všichni žáci i učitelé mají přístup k různým pomůckám, jež napomáhají těmto žákům dosáhnout co nejlepší výsledky vzdělávání. Při výuce jazyků využíváme speciální program Jazyky bez bariér, který pedagogům umožňuje běžné výukové metody aktivně doplňovat o multimediální materiály přizpůsobené specifickým potřebám žáků s dyslexií.

Škola podporuje žáky s mimořádnými výsledky, a to např. formou využití volnočasových aktivit, soutěží. Nadaní žáci mohou využít také kariérní poradenství o možnosti studia na školách vyššího stupně, podporu při přípravě na přijímací zkoušky na tyto školy. Nejlepší žáci školy jsou každoročně oceňováni.

Východiska pro tvorbu školních vzdělávacích programů

Základním východiskem pro zpracování ŠVP gastronomie je rámcový vzdělávací program 65-41-L/01 Gastronomie

Významným vstupem do tvorby ŠVP se stala analýza podmínek školy a analýza požadavků trhu práce na absolventy.

Škola zpracovávala ŠVP v rámci projektu schváleného na základě výzvy OPPA.

Název projektu:

Zkvalitnění a modernizace počátečního vzdělávání žáků střední školy prostřednictvím zpracování nových vzdělávacích programů pro gastronomické obory a příprava na jejich realizaci

Registrační číslo projektu: CZ.2.17/3.1.00/31027

Projekt byl realizován na základě výzvy „Operační program Praha adaptabilita“ – prioritní osa Modernizace počátečního vzdělávání a byl spolufinancován Evropským sociálním fondem. Práce byly zahájeny 1. listopadu 2008. Jednou z aktivit projektu byla analýza podmínek školy z hlediska možností vzdělávání žáků a analýza

požadavků současného trhu práce na absolventy školy.

V rámci zpracování analýz byly vytvořeny dotazníky zaměřené na hodnocení stávajících podmínek školy a zjištění potřeb, které odpovídají požadavkům praxe. Dále byly hodnoceny podmínky pro vzdělávání žáků v jednotlivých oblastech vzdělávání a ve vyučovacích předmětech. Výsledky se staly podkladem pro zajištění dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků a materiálního vybavení školy tak, aby cíle ŠVP mohly být naplněny co nejlépe.

Pro hodnocení podmínek školy byla využita i Zpráva z vlastního hodnocení zpracovaná na základě povinnosti školy vyplývající ze školského zákona a vyhlášky č. 15/2005. Byly využity i závěry z pravidelně prováděné autoevaluace pedagogických pracovníků a třídních kolektivů.

Vedle hodnocení podmínek školy byly analyzovány požadavky trhu práce především ve spolupráci se sociálními partnery školy. Podkladem pro závěry byly dotazníky, na které odpovídali zástupci podniků v oblasti gastronomie a zástupci profesních institucí.

Vzdělávací strategie školy byla přizpůsobena požadavkům trhu především v posílení profesní hrdosti, odpovědnosti, etických postojů a komunikace v cizích jazycích.

Organizace výuky

Vyučování probíhá denní formou. Teoretická výuka je organizována v prostorách školy v Praze 10, U Krbu 45. Odborná praxe je zařazena do předmětu Provoz gastronomie. V prvním ročníku je vyučována ve škole, od druhého ročníku na smluvních pracovištích –

v hotelích a restauracích na území Prahy – vždy jeden den v týdnu. Ve třetím ročníku je zařazen předmět Výroba a odbyt v gastronomii, který je vyučován ve škole formou praktických dovedností. Ve druhém a třetím ročníku je navíc zařazena souvislá odborná praxe v délce dvou týdnů.

Na výuku cizích jazyků, Informatiky a komunikace, Tělesné výchovy a Provozu v gastronomii jsou žáci rozděleni do skupin.

Teoretické i praktické vyučování může být dle potřeb a možností doplněno dalšími formami vzdělávání, např. školními výlety, exkurzemi, semináři, přednáškami atp.

Podmínky pro přijímání ke vzdělávání

Obecné podmínky jsou vymezeny školským zákonem, RVP a vyhláškou, kterou se stanoví podrobnosti o organizaci přijímacího řízení.

Uchazeči skládají přijímací zkoušky - centrálně zadávané a vyhodnocované testy. Uchazeči jsou přijímáni na základě hodnocení dosaženého v 8. a 9. třídě základní školy a výsledků jednotných testů.

Konkrétní kritéria pro přijetí ke studiu jsou aktualizována a zveřejňována v souladu s výše uvedenými předpisy (legislativními normami). Podmínkou přijetí je rovněž lékařský posudek o zdravotní způsobilosti uchazeče pro příslušný obor vzdělání.

Průřezová témata

Průřezová témata představují společensky významnou oblast vzdělávání. Hrají důležitou roli při výchově žáků, výrazně formují jejich charakter. Jsou zařazena ve všech ročnících a to tak, aby se vhodně prolínala s výsledky vzdělávání a aby prostupovala napříč celým procesem vzdělávání žáků.

Průřezové téma Občan v demokratické společnosti

je zařazeno nejen v jednotlivých předmětech (například Český jazyk, Člověk v dějinách, cizí jazyk, Technika odbytu, Literární a estetická výchova), ale správné formování názorů žáků na jejich stávající i budoucí způsob života v demokratické společnosti a orientace na kvalitní plnohodnotný život jsou dále podporovány různými akcemi preventivního charakteru s cílem eliminovat sociálně patologické jevy – besedy, přednášky, vzdělávací a poznávací zájezdy, mimoškolní akce – klubová činnost. Veškeré aktivity v této oblasti směřují k základní strategii školy, kterou je vytvářet a dále rozvíjet příznivé sociální klima v kolektivech žáků a ve škole jako takové. K tomu využíváme např. vlastní projekt „Den třídy“.

Sociální kompetence jsou rozvíjeny také tím, že se žáci zapojují do charitativních akcí. Spolupráci celoročně rozvíjíme především s občanským sdružením „Život dětem“. Žáci se do těchto akcí zapojují převážně ve svém volném čase.

Podporujeme kulturní vědomí a chování žáků, pevný vztah k bydlišti a vlasti – realizujeme celoškolní projekt „Kulturní minimum žáka“.

Nedílnou součástí realizace uvedeného průřezového tématu je i mediální výchova a etická výchova. Multikulturní výchova je podporována rovněž spoluprací se školami v jiných zemích – výměnné pobyty žáků, účast na soutěžích ve školách navzájem. Spolupracujeme se školami na Slovensku, ve Spolkové republice Německo, Švýcarsku, Polsku, Anglii.

Hodnocení výsledků vzdělávání

Žáci jsou hodnoceni podle klasifikačního řádu, který je součástí školního řádu školy. Ten je zveřejněn na webové stránce školy.

Škola klade důraz na to, aby žák byl hodnocen objektivně tak, aby hodnocení mělo motivační a výchovný charakter. Žák je veden

k sebehodnocení a ke snaze dosáhnout co nejlepších výsledků vzdělávání. K žákům je uplatňován individuální přístup a pomoc při neúspěšných výsledcích, všichni učitelé mají vypsány konzultační hodiny.

Při hodnocení je používána kombinace různých klasifikačních metod, které jsou obsaženy konkrétně v jednotlivých učebních plánech příslušných vyučovaných předmětů. Žáci mají rovněž možnost vhodně prezentovat výsledky svého vzdělávání a získané kompetence např. při soutěžích, odborných akcích, výstavách výrobků apod.

Průřezové téma Člověk a životní prostředí

Téma je zařazeno např. v předmětech cizí jazyk, Ekonomika, Marketing služeb, Výroba pokrmů, Základy přírodních věd, Provoz v gastronomii.

Důraz klademe na environmentální vzdělávání, tedy na poznávání životního prostředí člověka, na uvědomování si nezbytnosti zachování podmínek života, na poznávání vztahu člověka a životního prostředí. Prosazujeme principy úspornosti a hospodárnosti, třídění odpadů.

Průřezové téma Člověk a svět práce

Žáci jsou s ním v bezprostředním kontaktu především prostřednictvím předmětů Provoz v gastronomii, Management, Informatika a komunikace, Výroba pokrmů. U žáků se snažíme především o to, abychom v nich pěstovali kladný vztah ke zvolenému oboru, motivaci k uplatnění se na trhu práce, k celoživotnímu vzdělávání. Cílem je naučit žáky cenit si práci, neboť situace na trhu práce nemusí být pro ně v průběhu života vždy příznivá. K posílení zájmu o obor a sebedůvěry jsou pořádány školní soutěže, žáci jsou přihlašováni do regionálních a celostátních soutěží, odborné zájezdy, pro žáky jsou organizovány odborné kluby pod vedením učitelů odborného výcviku a špičkových profesionálů z jednotlivých pracovišť praktického vyučování. Důležitá je spolupráce s Úřadem práce hlavního města Prahy – informační a poradenské středisko pro volbu povolání.

Průřezové téma Informační a komunikační technologie (IKT)

Způsoby začlenění uvedeného tématu do předmětů, např. Marketing služeb, Evidence hospodaření, Matematika, Provoz v gastronomii, Informatika a komunikace, a jeho realizace mají za cíl, aby IKT žáci dovedli používat a prakticky využívat v celém svém vzdělávání, v profesním i osobním životě. Cílem rovněž je využívat IKT ve všech předmětech přímo při výuce (vyučující se sami stále vzdělávají v obsluze a používání technických prostředků a softwarů), u žáků v domácí přípravě na vyučování i při prezentaci jejich výsledků vzdělávání. Prostředky IKT se mají stát pro žáky běžným pracovním prostředkem.

Konkrétní začlenění a využití průřezových témat ve školním vzdělávacím programu je uvedeno v učebních osnovách jednotlivých předmětů.

Ukončení vzdělávání

Vzdělávání je ukončeno maturitní zkouškou.

Její průběh se řídí ustanoveními zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném

a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů a vyhláškou č. 177/2009 Sb., o bližších podmínkách ukončování vzdělávání ve středních školách maturitní zkouškou, ve znění pozdějších předpisů. Maturitní zkouška se skládá ze společné a profilové části. Žák získá střední vzdělání s maturitní zkouškou, jestliže úspěšně vykoná obě části maturitní zkoušky.

POVINNÉ ZKOUŠKY A PŘEDMĚTY

Společná část maturitní zkoušky

Český jazyk a literatura
Cizí jazyk (anglický nebo německý)
Matematika

Profilová část maturitní zkoušky

Teoretická zkouška z ekonomických předmětů – ústní forma
(Žák prokazuje vybrané kompetence z předmětů Ekonomika, Evidence hospodaření, Marketing a management.)

Praktická zkouška z odborných předmětů
(Žák prokazuje vybrané kompetence z předmětů Provoz v gastronomii, Výroba a odbyt v gastronomii, Výroba pokrmů, Technika odbytu, Nauka o výživě).

NEPOVINNÉ ZKOUŠKY A PŘEDMĚTY

(Žák může v rámci profilové části maturitní zkoušky konat nejvýše 2 nepovinné zkoušky.)

Anglický jazyk – ústní forma
Německý jazyk – ústní forma

Dokladem o dosaženém stupni vzdělání je vysvědčení o maturitní zkoušce.

Absolventům je předáváno slavnostním způsobem v různých reprezentačních prostorech (např. Staroměstská radnice v Praze).

Úpravy ŠVP

ŠVP s platností od 1. 9. 2009

Byly provedeny následující úpravy:

Od 1.9.2012 – na základě zkušeností s výukou podle ŠVP byly provedeny drobné úpravy, které se týkaly rozložení učiva. Jednalo se následující předměty: Jazyk anglický, Seminář jazyka anglického, Odborný výcvik, Informatika a komunikace, Odborné předměty

Tyto úpravy neznamenal zásadní změny v charakteru ŠVP, šlo pouze o přesuny témat v rámci předmětu tak, aby bylo lépe dosaženo vzdělávacích cílů. Podrobné informace o těchto změnách jsou uloženy v archivu školy.

Od 1. 9. 2013

Formální úpravy ŠVP:

Na základě dosavadní praxe bylo rozhodnuto o provedení následujících změn.

Byla zrušena volitelnost cizích jazyků a bylo stanoveno toto: 1. Cizí jazyk u všech oborů bude Jazyk anglický, 2. Cizí jazyk, pokud je zaveden, bude jazyk německý.

Semináře k prvnímu cizímu jazyku – předmět Seminář z jazyka anglického byl rozpracován tak, aby navazoval na učivo anglického jazyka. Jeho výuka bude jednotná pro všechny žáky.

Dále bylo rozhodnuto o provedení zařazení jednotlivých předmětů do oblastí tak, aby přeně korespondovaly s RVP. Přesunem předmětů nebyly dotčeny ani vzdělávací cíle, ani učivo, kompetence a ani průřezová témata.

ŠVP se tak stal přehlednějším, oblasti plně odpovídají RVP, nedochází k nejasnostem ohledně výuky cizích jazyků. Je posílena návaznost na RVP základního vzdělávání a potřeby praxe.

Úprava ŠVP od 1. 9. 2014

Vzhledem k tomu, že od 1. ledna 2014 platí Nový občanský zákoník, byla zavedena terminologie do ŠVP v příslušných předmětech.

Úprava ŠVP od 1. 9. 2015

Bylo upraveno využití týdnů ve 4. ročníku. Výuka dle rozpisu byla snížena na 28 týdnů, maturity 8 týdnů, rezerva 3 týdny. Tato změna je v souladu s RVP a umožní zajistit realizaci plánovaného počtu vyučovacích hodin. Tato změna byla promítnuta do učebních osnov jednotlivých předmětů.

Úpravy ŠVP od 1. 9. 2018

Úpravy byly provedeny v souladu s Opatřením č. 2 ministra školství, mládeže a tělovýchovy, kterým se mění rámcové vzdělávací programy oborů středního vzdělávání kategorie stupně dosaženého vzdělání M a L0, které jsou stanoveny v nařízení vlády č. 445/2016., ve znění nařízení vlády č. 71/2017 Sb. (ze dne 22. 6. 2017)

Na základě evaluace ŠVP byly dále provedeny úpravy učebního plánu tak, aby rozložení předmětů lépe odpovídalo profilu absolventa. Ve všech předmětech, kde je to vhodné, zařadí vyučující předmětů téma: Ochrana osobních údajů v souladu s nařízením EU 2016/679 - GDPR.

Jazyk český a společenskovední předměty

Zrušení předmětu Člověk v dějinách a zařazení učiva do předmětu Základy společenských věd

Dotace hodin v ročnících upravena na 2-2-0-0

Přírodovědné předměty

úprava dotace hodin v ročnících na 2-2-3-3

Základy přírodních věd

Rozdělení předmětu Základy společenských věd do 3 samostatných předmětů s následující dotací v ročnících

Chemie 2-0-0-0

Fyzika 0-1-0-0

Biologie 0-1-0-0

Odborné předměty

Výroba pokrmů 3-2-0-0

Technika odbytu 2-1-0-0

Ekonomické předměty:

Předmět Marketing služeb a Management spojen do předmětu Marketing a management s dotací v jednotlivých ročnících 0-0-2-2

3.1 Podmínky realizace

Personální a materiální zabezpečení vzdělávání

Personální podmínky

Škola má stabilní kolektiv pedagogických pracovníků, což je bezesporu velice pozitivní jak pro práci vedení školy, tak pro žáky samotné. V současné době na škole pracuje 60 pedagogických pracovníků. Všichni jsou interními zaměstnanci, žádné hodiny nejsou vyučovány externisty. Nemocnost učitelů je dlouhodobě velice nízká. V případě absencí učitelů je zajištěna výuka jejich zastupováním.

Pedagogický sbor lze hodnotit jako sbor zkušených učitelů, ve kterém co do počtu výrazně převažují ženy. Téměř všichni vyučující splňují kvalifikační předpoklady. Vedení školy zajišťuje další vzdělávání tak, aby zahrnovalo jejich profesní rozvoj.

Materiální podmínky

Stručná charakteristika materiálně technického vybavení školy, školského zařízení

Škola hospodaří s majetkem Magistrátu hlavního města Prahy. Ten se sestává z 10 pozemků a z 8 budov pavilónového typu. Po celou dobu používání těchto prostor zajišťuje vedení školy rekonstrukce a opravy, které výrazně přispívají ke zkvalitnění podmínek pro výuku.

Škola má k dispozici 32 učeben v 7 pavilónech. Všechny učebny jsou vybaveny pěkným nábytkem, výzdobu tvoří především učební pomůcky. Výzdoba učeben je zaměřena na konkrétní vyučovací předměty, je často dílem pedagogů a žáků. Všechny běžné učebny jsou vybaveny multimediální technikou, která pomáhá učitelům ke zkvalitnění výuky. Některé učebny jsou ryze odborné, např. učebna stolničení s barem, tři učebny pro výuku práce s počítačem, 2 jazykové učebny, hotelové pokoje, laboratorní kuchyně a cukrárna.

Pro výuku tělesné výchovy jsou k dispozici dvě tělocvičny, posilovna a rozsáhlý venkovní areál s moderními víceúčelovými hřišti. Speciální je využití posluchárny se 63 místy, kde se kromě výuky konají odborné předváděcí akce s použitím nejmodernější techniky.

Stravování je zajištěno výběrem z pěti pokrmů, doplňkové stravování zajišťuje školní kantýna. Žáci mají k dispozici několik automatů s nápoji a doplňkovým sortimentem.

Škola má k dispozici téměř 200 počítačů. Většina z nich slouží žákům pro výuku v počítačových učebnách, ale i vyučujícím v kabinetech a ve sborovně. Všechny učebny, kabinety i kanceláře jsou připojeny k počítačové síti s možností využití internetu.

Budovy školy se nacházejí v krásném prostředí velké travnaté zahrady, což zajišťuje klid pro výuku i ideální podmínky pro relaxaci. Je zde umístěna venkovní učebna pod širým nebem, která je využívána za pěkného počasí nejen pro výuku, ale i pro konání různých akcí. Nachází se zde také venkovní krb s posezením.

Škola disponuje množstvím odborných pomůcek a materiálů pro výuku, stále zlepšuje podmínky pro vzdělávání a po této stránce je velmi dobře hodnocena nejen nadřízenými orgány, ale i širokou veřejností.

Podmínky bezpečnosti práce a ochrany zdraví a požární prevence

Problematika bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, hygieny práce a požární ochrany je neoddelitelnou součástí teoretického vyučování a odborného výcviku. Výchova k bezpečné a zdravé neohrožující práci vychází ve vzdělávacím procesu z platných právních a ostatních předpisů k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci. Zároveň je věnována pozornost požární prevenci.

Žáci v odborném výcviku procházejí školením o obecné BOZP a požární ochraně před jeho zahájením na konkrétním pracovišti každý rok a toto proškolení stvrzují svým podpisem. Na jednotlivých pracovištích odborného výcviku jsou žáci školeni každé pololetí, dále při změně pracoviště nebo při práci s každým novým strojem a zařízením.

ŠKOLNÍ PORADENSKÉ PRACOVIŠTĚ (ŠPP)

Činnost školního poradenského pracoviště na naší škole, v souladu se zákonem č. 561/2004 Sb. (Školský zákon), v platném znění, a vyhláškou č. 72/2005 Sb., o poskytování poradenských služeb ve školách a školských poradenských zařízeních, v platném znění, zajišťují:

- Výchovný poradce
- Metodik prevence
- Školní psycholog

Tito odborníci vzájemně úzce spolupracují, a tak poskytují žákům, jejich zákonným zástupcům a pedagogickým pracovníkům školy komplexní služby vycházející z výše uvedených předpisů a z dokumentů školy.

Standardní činnosti výchovného poradce na naší škole:

Poskytuje informace z oblasti výchovného poradenství žákům a jejich zákonným zástupcům.

Zvýšenou pozornost věnuje žákům s rizikovým vývojem a chováním.

Závažné výchovné problémy řeší dle potřeby ve spolupráci s třídními učiteli, vedením školy, zákonnými zástupci žáků, dalšími pracovníky ŠPP, pracovníky školských poradenských zařízení, sociálních orgánů, úřadu práce apod.

Ve spolupráci s metodikem prevence, školním psychologem a dalšími pedagogickými pracovníky školy vyhledává projevy zneužívání návykových látek a ostatních sociálně patologických jevů (patologické hráčství, šikanování, vandalismus, brutalita, rasismus, kriminalita a další), podílí se na jejich vyšetřování a návrzích

opatření.

Jedná jménem školy se zákonnými zástupci žáků.

Na základě shromážděných podkladů podává řediteli školy návrh na svolání výchovné komise.

Vede výchovné komise.

Zajišťuje skupinové návštěvy žáků školy v informačních střediscích úřadů práce a poskytuje žákům a zákonným zástupcům informace o možnosti individuálního využití informačních služeb těchto středisek.

Vede písemné záznamy umožňující doložit rozsah a obsah činnosti výchovného poradce, především navržená a realizovaná opatření.

Standardní činnosti metodika prevence na naší škole:

Vykonává činnosti metodické, koordinační, informační a poradenské.

Zpracovává a podílí se na realizaci Minimálního preventivního programu školy.

Metodicky vede činnost pedagogických pracovníků školy v oblasti prevence sociálně patologických jevů.

Koordinuje spolupráci školy s orgány státní správy a samosprávy, které mají v kompetenci problematiku prevence sociálně patologických jevů.

Zajišťuje odborné besedy a kluby v rámci prevence sociálně patologických jevů.

Poskytuje informace v oblasti prevence sociálně patologických jevů žákům i jejich zákonným zástupcům.

Sleduje a koordinuje integraci žáků – cizinců, prioritou je prevence rasismu a xenofobie.

Monitoruje klima ve třídách a případné problémy či rizika řeší ve spolupráci se školním psychologem a výchovným poradcem.

Kontakuje odpovídající odborné pracoviště v případě akutního výskytu sociálně patologických jevů na škole.

Vede písemné záznamy umožňující doložit rozsah a obsah činnosti školního metodika prevence, především navržená a realizovaná opatření.

Školní psycholog:

Školní psycholog poskytuje žákům školy, jejich rodičům a pedagogům komplexní služby, které vychází ze standardních činností školního psychologa vymezených ve vyhlášce č. 72/2005 Sb., o poskytování poradenských služeb ve školách a školských poradenských zařízeních, v platném znění, z koncepce pedagogicko-psychologického poradenství SOU gastronomie, U Krbu 521, Praha 10 a z ročního plánu činnosti školního psychologa a jsou vykonávány v souladu se zákonem č. 101/2000 Sb., o ochraně osobních údajů, v platném znění a etickým kodexem školního psychologa.

Standardní činnosti školního psychologa na naší škole:

Spolupracuje s učiteli při vyhledávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků mimořádně nadaných.

Shromažďuje a archivuje zprávy a doporučení ze školských poradenských zařízení (PPP, SPC) či od dalších odborníků týkající se žáků se speciálními vzdělávacími potřebami.

Spoluputvají podmínky k maximálnímu využití potenciálu žáků.

Poskytuje úvodní poradenskou konzultaci, popřípadě dlouhodobější podpůrnou péči žákům, kteří ho sami vyhledají.

Poskytuje krizovou intervenci žákům (či skupinám žáků), kteří se ocitnou v psychicky mimořádně náročné či ohrožující situaci.

Podílí se na vzdělávací a výchovné činnosti školy (koordinace či vedení seminářů, besed apod.)

Provádí šetření a průzkumy ve škole a třídě (vztah žáků k vyučovacím předmětům, výskyt sociálně patologických jevů, sociometrie apod.) a konzultuje zjištěné údaje v rámci ŠPP, s třídním učitelem či vedením školy, a to při důsledném zachování anonymity jednotlivých respondentů (žáků), kteří se šetření a průzkumů účastnili.

Provádí opatření k posílení pozitivní atmosféry ve škole a ve třídě (besedy, práce s kolektivem).

V případě potřeby spolupracuje s třídním učitelem na vedení třídnických hodin.

V případě potřeby kontaktuje rodiče žáků a navazuje s nimi další spolupráci.

Vede si důvěrné záznamy výhradně pro potřeby školní poradenské činnosti (v souladu se zákonem č. 101/2000 Sb., o ochraně osobních údajů, v platném znění).

4 Učební plán

Škola	Střední odborné učiliště gastronomie , Střední odborné učiliště gastronomie, U Krbu 45/521, 108 00 Praha 10		
Název ŠVP	Gastronomie		
Platnost	od 1.9.2018	Délka studia v letech:	4.0
Kód a název oboru	RVP 65-41-L/01 Gastronomie	Forma vzdělávání	denní forma vzdělávání

Učební plán ročníkový

Povinné předměty

	1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník	
Český jazyk	2	1	1	1 1/2	5,5
1. cizí jazyk - anglický jazyk	4	4	4	3	15
2. cizí jazyk - německý jazyk	2	2	2	2	8
Seminář z anglického jazyka	1	1	1	1	4
Základy společenských věd	2	2	-	-	4
Základy práva	-	2	-	-	2
Chemie	2	-	-	-	2
Fyzika	-	1	-	-	1
Biologie	-	1	-	-	1
Matematika	2	2	3	3	10
Literární a estetická výchova	2	2	2	1 1/2	7,5
Tělesná výchova	2	2	2	2	8
Informatika a komunikace	2	1	1	1	5
Ekonomika	2	2	2	2	8
Evidence hospodaření	-	-	2	-	2
Marketing a management	0	0	2	2	4
Nauka o výživě	2	2	2	1	7
Výroba pokrmů	3	2	0	0	5
Technika odbytu	2	1	0	0	3
Provoz v gastronomii	2	7	7	14	30
Výroba a odbyt v gastronomii	-	-	4	-	4
Profesní etika	1	-	-	-	1
Celkem základní dotace	33	35	35	34	137
Celkem disponibilní dotace	0	0	0	0	0
Celkem v ročníku	33	35	35	34	137

Nepovinné předměty

	1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník	
Seminář z jazyka českého	-	-	1	1	2
Seminář z matematiky	-	-	1	1	2

Přehled využití týdnů

	1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník
Výuka dle rozpisu učiva	33	33	33	28
Praxe		2	2	1
Maturitní zkouška				8
Časová rezerva	7	5	5	3
Celkem:	40	40	40	40

Komentář k rozdělení učiva jednotlivých oblastí do předmětů

Obor vzdělání: 65 – 41- L / 01 Gastronomie

ŠVP: Gastronomie

Oblast cizí jazyk: komunikace v cizím jazyce je součástí předmětu Provoz v gastronomii

Oblast Komunikace ve službách

učivo je rozděleno do předmětů:

Informatika a komunikace

téma: Práce s informacemi, Písemná komunikace rozsah 1 hodina

Profesní etika

Téma: Profesní komunikace rozsah 1 hodina

Provoz v gastronomii

Téma: Profesní komunikace – profesní vystupování a komunikace včetně cizojazyčné rozsah 1 hodina

Podrobné zařazení učiva – viz jednotlivé předměty

5 Učební osnovy

5.1 Jazykové vzdělávání a komunikace

5.1.1 Český jazyk

1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník
2	1	1	1 1/2
Mgr. Luďka Hubená	Mgr. Luďka Hubená	Mgr. Luďka Hubená	Mgr. Luďka Hubená

Charakteristika předmětu

Předmět tvoří součást všeobecného vzdělání. Jeho cílem je vést žáky ke sdělnému kultivovanému projevu, naučit je užívat jazyka jako prostředku k dorozumívání a myšlení, k přijímání, sdělování a výměně informací na základě jejich jazykových a slohových znalostí. Prohlubovat u žáků kladný vztah k mateřskému jazyku. Zvyšovat jejich jazykovou kulturu na základě poznání zvukových prostředků a norem spisovné výslovnosti jazyka, zákonitostí tvoření slov a stylového rozvrstvení slovní zásoby i na základě poznání a praktického užívání funkčních stylů. Obsah učiva předmětu vychází z obsahového rámce RVP Vzdělávání a komunikace v českém jazyce. Učivo gramatiky zahrnuje tematický celek Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností. Učivo slohu zahrnuje tematické celky Komunikační a slohová výchova, Práce s textem a získávání informací. Učivo je rovnoměrně rozděleno do jednotlivých ročníků.

Výuka se mezipředmětově doplňuje s předměty Profesionální etika, Anglický jazyk, Německý jazyk, Literární a estetická výchova, Informatika a komunikace, Provoz v gastronomii.

Výuka směřuje k tomu, aby žáci:

- v souladu s jazykovými a společenskými normami vyjadřovali své myšlenky, názory a postoje
- využívali jazykové vědomosti a dovednosti v praktickém životě a chápali význam kultury osobního projevu pro pracovní uplatnění
- si utvářeli kladný vztah k materiálním a duchovním hodnotám
- dokázali vyjádřit vlastní názor a byli tolerantní k názoru druhých
- dokázali pracovat samostatně i v týmu
- získali a kriticky hodnotili informace z různých zdrojů
- chápali jazyk jako jev, v němž se odráží historický a kulturní vývoj národa

Předmět využívá metody:

- výklad, popis, vysvětlení, přednáška, rozhovor, diskuse
- vyhledávání informací – studium odborné literatury, práce s Internetem
- práce s obrazem, didaktická hra, úkol s otevřeným koncem
- procvičování, praktické upevňování dovedností, exkurze

Hodnocení výsledků vzdělávání žáků probíhá v souladu s klasifikačním řádem školy, který je součástí školního řádu.

Hodnotí se ústní a písemný projev žáků, jazykové vědomosti a schopnosti je prakticky použít. Schopnosti provést slohotvornou analýzu, syntaktickou analýzu věty a souvětí, porozumění textu. Schopnosti vytvořit text podle zadaných kritérií, funkčně použít spisovný jazyk v písemném projevu.

U žáků s poruchami učení bude respektováno doporučení pedagogicko-psychologické poradny.

1. ročník

Garant předmětu: Mgr. Ludka Hubená, 2 týdně, P

Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností

Dotace učebního bloku: 25

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rolišuje spisovný jazyk, hovorový jazyk, dialekty a stylově příznakové jevy a ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci řídí se zásadami správné výslovnosti vysvětlí zákonitosti vývoje češtiny orientuje se v soustavě jazyků v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu 	<ul style="list-style-type: none"> národní jazyk a jeho útvary jazyková kultura vývojové tendence spisovné češtiny postavení češtiny mezi ostatními evropskými jazyky hlavní principy českého pravopisu větná stavba, druhy vět z gramatického a komunikačního hlediska

Komunikační a slohová výchova

Dotace učebního bloku: 26

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vystihne charakteristické znaky různých druhů textu a rozdíly mezi nimi rozpozná funkční styl, dominantní slohový postup a v typických příkladech slohový útvar 	<ul style="list-style-type: none"> projevy prostě sdělovací, jejich základní znaky, postupy a prostředky / osobní dopis, osnova, krátké informační útvary/ vyprávění, popis osoby slohotvorní činitele objektivní a subjektivní grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů

Práce s textem

Dotace učebního bloku: 15

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, umí si je vybírat a přistupovat k nim kriticky rozumí obsahu textu i jeho částí 	<ul style="list-style-type: none"> informatická výchova, knihovny a jejich služby, noviny, časopisy a jiná periodika, internet techniky a druhy čtení / s důrazem na čtení studijní/ orientace v textu, jeho rozbor z hlediska sémantiky, kompozice a stylu

2. ročník

2. ročník

Garant předmětu: Mgr. Ludka Hubená, 1 týdně, P

Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví nahradí běžné cizí slovo českým ekvivalentem a naopak 	<ul style="list-style-type: none"> hlavní principy českého pravopisu tvoření slov, stylového rozvrstvení a obohacování slovní zásoby, tvary slov větná skladba, stavba a tvorba komunikátu

Komunikační a slohová výchova

Dotace učebního bloku: 13

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vhodně se prezentuje, argumentuje a obhajuje svá stanoviska používá přiměřené členění textu, dbá na úpravu předložených úkolů sestaví základní projevy administrativního stylu využívá emocionální a emotivní stránky mluveného slova, vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat) 	<ul style="list-style-type: none"> komunikační situace, komunikační strategie grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů projevy administrativní, jejich základní znaky, postupy a prostředky / Životopis, Žádost / vyjadřování přímé i zprostředkované technickými prostředky, připravené i nepřipravené

Práce stextem a získávání informací

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> využívá emocionální a emotivní stránky mluveného slova, vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat) používá klíčových slov při vyhledávání informačních pramenů zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, umí si je vybrat 	<ul style="list-style-type: none"> informatická výchova, knihovny a jejich služby, noviny, časopisy a jiná periodika, internet techniky a druhy čtení / s důrazem na čtení studijní / orientac v textu, jeho rozbor z hlediska sémantiky, kompozice a stylu druhy a žánry textu

3. ročník

Garant předmětu: Mgr. Ludka Hubená, 1 týdně, P

Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie uplatňuje znalosti ze skladby při logickém vyjadřování 	<ul style="list-style-type: none"> hlavní principy českého pravopisu slovní zásoba vzhledem k oboru gastronomie, terminologie větná skladba, druhy vět z gramatického a komunikačními hlediska

3. ročník

Komunikační a slohová výchova

Dotace učebního bloku: 11

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru v základních útvarech odborného stylu, především popisného a výkladového přednese krátký projev 	<ul style="list-style-type: none"> vyjadřování přímé i zprostředkované technickými prostředky, monologické i dialogické, neformální i formální projevy prakticky odborné, jejich základní znaky, postupy a prostředky / výklad nebo návod k činnosti / druhy řečnických projevů , publicistika, reklama

Práce s textem a získávání informací

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> samostatně zpracovává informace má přehled o denním tisku a tisku své zájmové oblasti 	<ul style="list-style-type: none"> informatická výchova, knihovny a jejich služby, noviny, časopisy a jiná periodika, internet techniky a druhy čtení / s důrazem na čtení studijní /, orientace v textu, jeho rozbor z hlediska sémantiky, kompozice a stylu získávání a zpracovávání informací z textu/ též odborného a administrativního / např. ve formě konspektu druhy a žánry textu

4. ročník

Garant předmětu: Mgr. Ludka Hubená, 1 1/2 týdně, P

Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností

Dotace učebního bloku: 14

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> řídí se zásadami spisovné výslovnosti pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého pravopisu odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby orientuje se ve výstavbě textu posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu 	<ul style="list-style-type: none"> zvukové prostředky a ortoepické normy jazyka hlavní principy českého pravopisu gramatické tvary a konstrukce a jejich sémantické funkce větná stavba, stavba a tvorba komunikátu

4. ročník

Komunikační a slohová výchova

Dotace učebního bloku: 14

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> ovládá techniku mluveného slova, umí klást otázky a vhodně formulovat odpovědi sestaví jednoduché zpravodajské a propagační útvary (zpráva, reportáž, pozvánka, nabídka ...) vhodně používá jednotlivé slohové postupy a základní útvary má přehled o slohových postupech uměleckého stylu 	<ul style="list-style-type: none"> komunikační situace, komunikační strategie projevy administrativní, prakticky odborné, jejich základní znaky, postupy a prostředky / zápis z porady, pracovní hodnocení, inzerát a odpověď na něj / úvaha

Práce s textem a získávání informací

Dotace učebního bloku: 14

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> má přehled o knihovnách a jejich službách zaznamenává bibliografické údaje pořizuje z odborného textu výpisky a výtah, dělá si poznámky z přednášek a jiných veřejných projevů vypracuje anotaci 	<ul style="list-style-type: none"> informatická výchova, knihovny a jejich služby, noviny, časopisy a jiná periodika, internet techniky a druhy čtení, orientace v textu, jeho rozbor z hlediska sémantiky, kompozice a stylu druhy a žánry textu získávání a zpracování informací z textu ve formě anotace, konspektu, osnovy

5.1.2 1. cizí jazyk - anglický jazyk

1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník
4	4	4	3
Ing. Alena Micková	Ing. Alena Micková	Ing. Alena Micková	Ing. Alena Micková

Charakteristika předmětu

Vzdělávání v cizích jazycích se významně podílí na přípravě žáků na aktivní život v multikulturní společnosti, neboť vede žáky k získání jak obecných, tak komunikativních kompetencí k dorozumění v situacích každodenního osobního a pracovního života. Přípravuje žáky k efektivní účasti v přímé i nepřímé komunikaci včetně přístupu k informačním zdrojům, rozšiřuje jejich znalosti o světě. Současně přispívá k formování osobnosti žáků, učí je toleranci k hodnotám jiných národů, rozvíjí jejich schopnost učit se po celý život. Žáci by měli zvládnout na různých úrovních řečové dovednosti nejméně ve dvou jazycích.

Vzdělávání v cizím jazyce směřuje k osvojení takové úrovně komunikativních jazykových kompetencí, která odpovídá:

- u prvního cizího jazyka minimální úroveň B1 podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky;
- u dalšího cizího jazyka minimální úroveň A2 podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky;
- akvizici slovní zásoby čítající minimálně 2300 lexikálních jednotek za studium, z čehož obecně odborná a odborná terminologie tvoří u úrovně B1 minimálně 20 %, u úrovně A2 15 % lexikálních jednotek.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- komunikovat v cizím jazyce v různých situacích života, v projevech mluvených i psaných, na všeobecná i odborná témata; volit adekvátní komunikační strategie a jazykové prostředky;
- efektivně pracovat s cizojazyčným textem včetně odborného, umět jej zpracovat a využívat jako zdroje poznání i jako prostředku ke zkvalitňování svých jazykových znalostí a dovedností;
- získávat informace o světě, zvláště o zemích studovaného jazyka, a získané poznatky včetně odborných ze svého oboru využívat ke komunikaci;
- pracovat s informacemi a zdroji informací v cizím jazyce včetně internetu nebo CD-ROM, se slovníky,

jazykovými aj. cizojazyčnými příručkami, využívat tyto informační zdroje ke studiu jazyka i k prohlubování svých všeobecných vědomostí a dovedností;

- využívat vybrané metody a postupy efektivního studia cizího jazyka ke studiu dalších jazyků, příp. k dalšímu vzdělávání; využívat vědomosti a dovednosti získané ve výuce mateřského jazyka při studiu jazyků;
- chápat a respektovat tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí, ve vztahu k představitelům jiných kultur se projevovat v souladu se zásadami demokracie.

K podpoře výuky jazyků se pracuje s multimediálními výukovými programy a internetem, rozvíjí se a využívají nabízené evropské programy. Škola se snaží vytvářet podmínky pro částečnou výuku tematických celků vybraných předmětů v cizím jazyce, zapojovat žáky do projektů a soutěží a navazovat kontakty a spolupráci mezi školami doma i v zahraničí.

Pro motivaci žáků k učení cizích jazyků, pro jejich osobní zkušenost a poznání života v multikulturní společnosti se organizují odborné jazykové pobyty a zahraniční stáže.

Škola vytváří podmínky pro motivaci a vedení Evropského jazykového portfolia, a tím rovněž podporuje pozitivní přístup žáků k učení se cizím jazykům.

Je třeba, aby škola respektovala cizí jazyk, který již žáci v základním vzdělávání studovali.

Obsah vzdělávání (učivo) je v RVP vymezen jednotně pro úroveň B1 i A2 a z didaktického hlediska je rozdělen do čtyř kategorií. Školy při tvorbě ŠVP zohlední všechny zmiňované kategorie učiva. Je samozřejmé, že v procesu výuky se všechny čtyři kategorie přirozeně a nenásilně propojují. Není žádoucí je vyučovat izolovaně. V kompetenci školy je zařazení takových témat do ŠVP, která odpovídají potřebě a specializaci vyučovaného oboru.

Výsledky vzdělávání jsou v ŠVP diferencovány podle úrovní jazykových kompetencí lingvistických, sociolingvistických a pragmatických.

1. ročník

Garant předmětu: Ing. Alena Micková, 4 týdne, P

1. ročník

Slovní zásoba

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozumí časům, číslům, datu • rozumí základním osobním informacím, informacím o rodině • rozumí hlavním informacím v slyšeném textu na téma: plány na víkend, osobní zážitky • rozumí krátkému vyprávění o každodenních věcech • řekne, co má a nemá rád z oblasti volného času, jídla a nápojů • řekne, co se mu líbí a nelíbí • domluví se o cenách, určí čas a dobu pomocí běžných výrazů • domluví se při cestování • získá informace o odjezdu a příjezdu, koupí si jízdenku • rozumí cenám zboží • rozumí slovům, výrazům, a frázím, které se týkají aktuálních témat • vyhledá v textu specifické informace • napíše kamarádovi o svém městě • popíše podrobně vzhled a charakterové vlastnosti osoby • odhadne význam neznámých slov z kontextu • formuluje pozvání • popíše předložený obrázek 	<ul style="list-style-type: none"> - osobní informace - povolání - denní režim - životní styl - domov, části domu - domácí práce a pravidla - oblíbenost a neoblíbenost činností - volnočasové aktivity - předměty ve škole - typický den ve škole - dovednosti, schopnosti - jídlo a pití - v restauraci - povolení, žádosti - cestování - prázdniny, činnosti o prázdninách - britské peníze - vlastnictví - orientace ve městě - obchody - města (přídavná jména) - oblečení - móda - záměry do budoucna, schůzky - zážitky - média - trapné okamžiky - večírek - poslední události - nábytek

1. ročník

Komunikační situace

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozumí základním informacím v nahrané telefonní zprávě • rozumí frázím, slovům a výrazům vztahujícím se k tématu móda • postihne hlavní myšlenku diskuse o budoucích plánech • najde hlavní informace v textu na téma volnočasových aktivit • rozliší nejdůležitější informace v novinovém článku na téma: nakupování, móda • vystihne zápletku jednoduše strukturovaného příběhu a rozliší jeho nejdůležitější epizody a události • sdělí osobní informace o sobě, své rodině, o tom, co dělá ve volném čase • řekne, co má a nemá rád z oblasti volného času, jídla a nápojů • popíše sebe, svoji rodinu a jiné lidi • požádá o nějaké věci, reaguje na žádost něco někomu dát • objedná si jídlo a pití • reaguje na pozvání • omluví se a přijme omluvu • diskutuje s ostatními, co dělat, kam jít • domluví si schůzku • provede jednoduchý nákup • popíše minulý děj a osobní zážitky o prázdninách a ve volném dnu • získá informace o odjezdu a příjezdu, koupí si jízdenku • zeptá se a poskytne informace při hledání cesty s oporou mapy • projeví se a adekvátně reaguje v známých, každodenních situacích • vypráví příběh • vyplní dotazník k osobním údajům • napíše o sobě několik vět • stručně popíše sebe a svoji rodinu v e-mailovém dopise, používá souvětí • napíše pohlednici – pozdrav z prázdnin • napíše přátelům osobní dopis a vypráví v něm příběh • popíše děj filmu, obsah knihy nebo atmosféru koncertu • jednoduchým způsobem napíše svůj osobní názor • rozumí slovům, výrazům, a frázím, které se týkají aktuálních témat • napíše kamarádovi o svém městě • popíše podrobně vzhled a charakterové vlastnosti osoby • zeptá se na vzhled a vlastnosti osoby • rozumí krátkému vyprávění o nejnovějších zážitcích • odhadne význam neznámých slov z kontextu • rozumí hlavními informacím v slyšeném textu na každodenní téma • formuluje pozvání • reaguje na pozvání- odmítne, přijme • popíše předložený obrázek 	<ul style="list-style-type: none"> - osobní charakteristika - předávání základních informací o sobě - dopisování po internetu - neformální dopis o rodině - vyprávění – oblíbené činnosti - školní rozvrh - popis osoby - vyjádření názoru - žádosti a nabídky, návrhy - v restauraci - žádost a povolení - pozvání, omluvy - rozhovor o aktivních prázdninách - pohled z prázdnin - vyprávění o minulé události - rozhovor o víkendu mimo domov - osobní dopis - ptaní se na cestu, popis cesty - ve městě - písemný popis činnosti - srovnávání - nakupování - článek v novinách o módě mladých - neformální dopis

1. ročník

Gramatika

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozumí základním osobním informacím, informacím o rodině • rozumí jednoduchým pokynům, jak se dostat z místa A do místa B, sleduje pokyny • rozumí krátkému vyprávění o každodenních věcech • zeptá se a odpoví na čas, datum, věk • řekne, co má a nemá rád z oblasti volného času, jídla a nápojů • zeptá se a odpoví na množství jídla a pití • domluví se o cenách, určí čas a dobu pomocí běžných výrazů • popíše minulý děj a osobní zážitky o prázdninách a ve volném dnu • popíše osobní zážitky každodenního života • vysvětlí své plány a záměry do budoucnosti • napíše o sobě několik vět • používá nejběžnější spojovací slova při popisu událostí • napíše přátelům osobní dopis a vypráví v něm příběh 	<ul style="list-style-type: none"> - osobní a přivlastňovací zájmena - přivlastňovací pád - přítomný čas prostý a průběhový - frekvenční příslovce - vazba „there is“ a „there are“ - předložky místa - sloveso „moci“ a „rád bych“ - sloveso „rád“ + činnost - počítatelná a nepočítatelná podstatná jména - otázka na množství, vyjádření množství - minulý čas - přítomný čas prostý a budoucnost - otázka na předmět, otázka na podmět - neurčitá zájmena - předložky místa a pohybu - zájmeno „čí“ - rozkazovací způsob - 2. a 3. stupeň přídavných jmen - vyjádření budoucnosti pomocí „chystat se“ - vyjádření budoucnosti pomocí přítomného času průběhového - vyjádření předpokladu a předtuchy - otázka na kvalitu a vlastnost - příslovce míry - předpřítomný čas - já také ano, já také ne - vyjádření návrhu, rozkazu pro 1 os.j.č. a mn.č.

Reálie

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozumí textu osobního dopisu • rozumí obsahu krátké zprávy na pohlednici • najde hlavní body v novinovém článku na aktuální téma • prokazuje faktické znalosti o Londýně 	<ul style="list-style-type: none"> - nakupování ve Velké Británii - britské stravování - prohlídka Londýna

Výslovnost

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozumí časům, číslům, datu • rozumí základním informacím v nahrané telefonní zprávě • zeptá se a odpoví na čas, datum, věk • zeptá se a odpoví na množství jídla a pití • řekne, co se mu líbí a nelíbí • vypráví příběh 	<ul style="list-style-type: none"> - koncové „- teen“ a „- ty“ v číslovkách - „th“ - koncové „- s“ a „- es“ - přízvuk slova - „can“, „can“t“ - otázky - koncové „-ed“ - nepravidelná slovesa - [e], [ɜ:] - [i], [i:] - [ɜ] - přízvuk ve slovech - přízvuk ve větě - been

2. ročník

2. ročník

Garant předmětu: Ing. Alena Micková, 4 týdne, P

Slovní zásoba

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozumí slovům, výrazům a frázím v rozhovoru s anglickým žákem • odhadne význam neznámého slova z kontextu • rozumí nejdůležitějším informacím z turistického letáku • rozumí hlavním bodům novinového článku zabývající se známou osobností, neobvyklým člověkem • vede konverzaci na známé nebo každodenní téma • vysvětlí základní pravidla (škola, sport, silniční provoz,...) • popíše svůj oblíbený sport • vyjádří návrh, návrh přijme či odmítne • napíše jednoduchou filmovou recenzi na svůj oblíbený film • popíše zajímavá místa • popíše obrázek 	<ul style="list-style-type: none"> - osobní informace - prázdniny - minulost a přítomnost - budoucnost - životní prostředí, ochrana životního prostředí - povinnosti, práva, zákony - sporty, sportovní vybavení - podmínky - počítače - filmy - zajímavá místa - dedukce, úvahy - popis obrázků - popis místa - schopnosti - cestování - peníze a úspory - pošta a poštovní služby

2. ročník

Komunikační situace

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozumí slovům, výrazům a frázím v rozhlasovém programu na téma budoucnost • sleduje s porozuměním obsah konverzace na každodenní téma • rozumí hlavním bodům rozhovoru anglického mluvčího • rozumí hlavním informacím každodenní konverzace na téma: víkend • rozumí hlavním bodům slyšeného textu • sleduje hlavní body rozsáhlé diskuse na známé téma • rozumí krátkému vyprávění o životě mladých lidí v budoucnu • rozumí hlavním bodům krátkých článků na současná témata • odhadne význam neznámého slova z kontextu • rozumí zápletku jasně strukturovaného příběhu • rozumí krátkému textu, vyprávění na známé téma • vysvětlí své záměry a plány, slíbí něco do budoucna • detailně popíše své osobní zážitky • vyjádří souhlas či nesouhlas k budoucí události • objasní svůj nebo zjistí osobní názor někoho jiného v neformální diskusi na probíraná témata • domluví se na poště při jednoduchých úkonech a službách • popíše osobní zážitek z volného času • vede konverzaci na známé nebo každodenní téma • napíše jednoduché texty o místě, kde žije • vyjádří svůj názor na budoucnost • napíše souvislý text na různá témata- můj vzor/ idol • začne, vede a ukončí rozhovor na každodenní téma • vysvětlí základní pravidla (škola, sport, silniční provoz,...) • popíše svůj oblíbený sport • vyjádří návrh, návrh přijme či odmítne • napíše jednoduchou filmovou recenzi na svůj oblíbený film • popíše zajímavá místa • popíše obrázek • napíše pohlednici z prázdnin 	<ul style="list-style-type: none"> - společenská konverzace - diskuse - úvahy a představy o budoucnosti - vyjádření názoru - vyjádření souhlasu, nesouhlasu - rozhovory o povinnostech - obhajoba názoru - rozhovory o pravidlech, zákonech - můj oblíbený sport - podávání informací - vyjádření návrhu - interview - filmová recenze - oblíbený film - popis místa - popis obrázků - dedukce, úvahy - psaní pohlednice - vyprávění o turistických zajímavostech - vyprávění o osobních zážitcích - životopis výjimečných lidí - na poště - rozhovory o zajímavých osobnostech

Gramatika

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozumí slovům, výrazům a frázím v rozhlasovém programu na téma budoucnost • vysvětlí své záměry a plány, slíbí něco do budoucna • detailně popíše své osobní zážitky • vyjádří souhlas či nesouhlas k budoucí události • objasní svůj nebo zjistí osobní názor někoho jiného v neformální diskusi na probíraná témata • popíše osobní zážitek z volného času • napíše jednoduché texty o místě, kde žije • vysvětlí základní pravidla (škola, sport, silniční provoz,...) • napíše pohlednici z prázdnin 	<ul style="list-style-type: none"> - vyjádření jistoty a odborných předpovědí/ odhadů (will) - vyjádření možnosti či předpokladu (may/ might) - muset - mít za povinnost - zákaz (mustn't) - první kondicionál – podmínková souvětí - spojky „až“, „když“, „jakmile“, „pokud ne“ - vztažné věty (které se nedají vypustit) - vyjádření jistoty, možnosti, pravděpodobnost pomocí „určitě ano“, „určitě ne“, „asi ano“, „možná ano“, „pravděpodobně ano“ (must, may, might, could, can't) - vztažné věty (které se mohou vypustit) - mohl bych, uměl jsem, byl jsem schopen - minulý čas průběhový - spojky „když“, „zatímco“, „jak“ (ve smyslu když) - přípony - předpřítomný čas - otázka: jak dlouho? - příslovce času „od (doby)“, „po (doby)“ (for, since) - každý, všichni

2. ročník

Reálie

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • rozumí slovům, výrazům a frázím v rozhovoru s anglickým žákem • rozumí hlavním bodům slyšeného textu • rozumí nejdůležitějším informacím z turistického letáku • rozumí hlavním bodům novinového článku zabývající se známou osobností, neobyčejným člověkem • prokazuje faktické znalosti o Kanadě 	- Kanada

Výslovnost

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí své záměry a plány, slíbí něco do budoucna • vyjádří souhlas či nesouhlas k budoucí události • vede konverzaci na známé nebo každodenní téma • vyjádří svůj názor na budoucnost • začne, vede a ukončí rozhovor na každodenní téma 	<ul style="list-style-type: none"> - won't, want - have, have to - for - přízvuk ve složených slovech - was/were - have, has

3. ročník

Garant předmětu: Ing. Alena Micková, 4 týdne, P

Slovní zásoba

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • rozumí hlavním bodům slyšeného textu • postihne hlavní body rozsáhlejší diskuse • pochopí celkový obsah článku v novinách a časopisech na aktuální téma • popíše své naděje a ambice • předá jednoduchou informaci v bezprostřední reakci na dotaz o nemoci • napíše strukturovaný životopis • napíše krátkou zprávu • popíše a porovná předložené obrázky • rozumí a ústně shrne zápletku děje a sled událostí ve vyprávění • napíše svůj osobní profil 	<ul style="list-style-type: none"> - pracovní dovednosti a schopnosti - práce, povolání - životopis - přírodní katastrofy - zkušenosti, poznatky - zdraví a pohyb - zdravý životní styl - zvyky v minulosti - porovnání schopností - změny - tělo, nemoci - přání - emoce, pocity - vztahy

3. ročník

Komunikační situace

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozumí otázkám při pracovním pohovoru • rozumí hlavním bodům slyšeného textu • rozumí hlavním bodům slyšeného textu na témata osobních zájmů • postihne hlavní body rozsáhlejší diskuse • vyhledá v inzerátu hlavní informace • odhadne význam slov a výrazů z kontextu článku na známé téma • čte s porozuměním o událostech, pocitech a přáních • popíše své dosažené vzdělání a pracovní zkušenosti • reaguje na otázky kladené při pracovním pohovoru • sdělí a zeptá se na radu v neformální diskusi • popíše své naděje a ambice • vyjádří svůj osobní názor na známé nebo jemu blízké téma: životní styl • začne, vede a uzavře jednoduchou konverzaci • předá jednoduchou informaci v bezprostřední reakci na dotaz o nemoci • komunikuje srozumitelně, jasně a přesně, ověří si informace • uvažuje o příčinách, následcích a hypotetických situacích • písemně reaguje na nabídku práce v inzerátu • vyplní dotazník a sdělí jednoduchou, konkrétní informaci • popíše události, informuje o nich • napíše formální dopis - žádost o místo • sleduje s porozuměním obsah konverzace na každodenní téma • rozumí hlavním bodům krátkých článků na současná témata • napíše krátkou zprávu • rozumí vzkazu • vyplní formulář • napíše shrnutí přečteného textu • rozumí a ústně shrne zápletku děje a sled událostí ve vyprávění • ověří si informace • napíše svůj osobní profil 	<ul style="list-style-type: none"> - výběr povolání - inzeráty na práci a brigádu - formální dopis – žádost o zaměstnání - pracovní pohovor - diskuse - získání a podávání informací - reakce na dotazy - rozhovory o zážitcích v minulosti - rozhovory o záměrech do budoucnosti - popis a porovnání obrázků - výměna názorů na životní styl - vyplnění formuláře - dávání rady - u lékaře - vyslovení přání - vyjádření pocitů - kvíz - psané shrnutí - ověření informací - diskuse - vyprávění, popis událostí - osobní profil

Gramatika

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • odhadne význam slov a výrazů z kontextu článku na známé téma • pochopí celkový obsah článku v novinách a časopisech na aktuální téma • čte s porozuměním o událostech, pocitech a přáních • vyjádří svůj osobní názor na známé nebo jemu blízké téma: životní styl • začne, vede a uzavře jednoduchou konverzaci • předá jednoduchou informaci v bezprostřední reakci na dotaz o nemoci • uvažuje o příčinách, následcích a hypotetických situacích • písemně reaguje na nabídku práce v inzerátu • napíše strukturovaný životopis • popíše události, informuje o nich • napíše formální dopis - žádost o místo • popíše a porovná předložené obrázky 	<ul style="list-style-type: none"> - předpřítomný čas průběhový - přídavná jména a předložky - slovesa „dělat“/ „činit“ a „udělat“ / „vyrobit“ (make/do) - sloveso „dostat“ / „získat“ (get) - trpný rod přítomný - slovesné časy (opakování) - sloveso + sloveso v infinitivu nebo „-ing“ formě - vazba "used to" - příslovce - nechat si něco udělat (have/get st done) - „měl bych“ - přídavná jména ve spojení s nemocemi - druhý kondicionál - vyjádření „kdybych tak“ - sloveso „udělat“ + sloveso nebo přídavné jméno - větné dodatky - předminulý čas - nepřímá řeč

3. ročník

Reálie

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • rozumí hlavním bodům slyšeného textu na témata osobních zájmů • odhadne význam slov a výrazů z kontextu článku na známé téma • vyjádří svůj osobní názor na známé nebo jemu blízké téma: životní styl • prokazuje faktické znalosti o společenských a kulturních zvycích uvedených zemí 	<ul style="list-style-type: none"> - společenské a kulturní zvyky anglicky mluvících zemí - společenské a kulturní zvyky ČR

Výslovnost

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • začne, vede a uzavře jednoduchou konverzaci • komunikuje srozumitelně, jasně a přesně, ověří si informace 	<ul style="list-style-type: none"> - [u] - [g] - „used to“ - you +samohláska - intonace

4. ročník

Garant předmětu: Ing. Alena Micková, 3 týdne, P

Slovní zásoba

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • rozumí krátkému vyprávění, ověří si porozumění použitím kontextuální nápovědy • rozumí rozhovoru na konkrétní i abstraktní téma • rozumí krátkým novinovým článkům na aktuální téma • diskutuje na základě předložených obrázků • napíše osobní dopis • diskutuje s ostatními na téma: oblíbená kniha či oblíbený autor • popíše obsah vybrané knihy 	<ul style="list-style-type: none"> - chyby a omyly v minulosti - zločin a trest - sociální problémy - práce dobrovolníků - komunikační média - textové zprávy - životní priority - literární žánry

Komunikační situace

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • sleduje s porozuměním každodenní konverzaci • rozumí rozhovoru na konkrétní i abstraktní téma • čte s porozuměním články a reportáže o současných problémech • vysvětlí svůj postoj a názor, vyjmenuje výhody a nevýhody vybraných možností • rozvine argumentaci, zdůrazní důležité body a podpůrné detaily na dané téma • sestaví řetěz rozumných argumentů a udrží sled hlavní myšlenky • prezentuje vizuální materiály • obhájí a stojí si za svými názory v diskusi a poskytne vhodné vysvětlení, argumenty a komentáře • poskytne důvody pro nebo proti specifickému názoru • diskutuje o svém budoucím životě 	<ul style="list-style-type: none"> - popis událostí - vyjádření názoru, argumentace - žádosti, příkazy - popis obrázku (diskuse) - prezentace vizuálních materiálů - charitativní akce - novinové články - diskuse - argumentace pro a proti - osobní dopis – popis života u nás - názory - argumentace, souhlas, nesouhlas - vyjádření lítosti

4. ročník

Gramatika

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> čte s porozuměním články a reportáže o současných problémech rozvine argumentaci, zdůrazní důležité body a podpůrné detaily na dané téma obhájí a stojí si za svými názory v diskusi a poskytne vhodné vysvětlení, argumenty a komentáře diskutuje s ostatními na téma: oblíbená kniha či oblíbený autor popíše obsah vybrané knihy 	<ul style="list-style-type: none"> "měl jsem" nepřímé otázky nepřímá řeč: příkazy a žádosti trpný rod zvrtná zájmena frázová slovesa být zvyklý, zvyknout si slovesné časy - shrnutí 3. kondicionál podmínková souvětí

Reálie

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> sleduje s porozuměním každodenní konverzaci najde klíčové údaje v novinovém článku čte s porozuměním články a reportáže o současných problémech prokazuje faktické znalosti o USA diskutuje na základě předložených obrázků prezentuje vizuální materiály prokazuje faktické znalosti o Velké Británii a ČR diskutuje s ostatními na téma: oblíbená kniha či oblíbený autor popíše obsah vybrané knihy poskytne důvody pro nebo proti specifickému názoru 	<ul style="list-style-type: none"> USA, New York, Washington, americká angličtina Velká Británie Česká republika vybraní spisovatelé uvedených zemí

Výslovnost

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> sleduje s porozuměním každodenní konverzaci napiše osobní dopis 	<ul style="list-style-type: none"> tiché souhlásky stejně znějící slova "r" „C“ + samohláska rozdíly britské a americké angličtiny

5.1.3 2. cizí jazyk - německý jazyk

1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník
2	2	2	2
PhDr. Radomíra Stejskalová	PhDr. Radomíra Stejskalová	PhDr. Radomíra Stejskalová	PhDr. Radomíra Stejskalová

Charakteristika předmětu

Vzdělávání v cizích jazycích se významně podílí na přípravě žáků na aktivní život v multikulturní společnosti, neboť vede žáky k získání jak obecných, tak komunikativních kompetencí k dorozumění v situacích každodenního osobního a pracovního života. Připravuje žáky k efektivní účasti v přímé i nepřímé komunikaci včetně přístupu k informačním zdrojům, rozšiřuje jejich znalosti o světě. Současně přispívá k formování osobnosti žáků, učí je toleranci k hodnotám jiných národů, rozvíjí jejich schopnost učit se po celý život. Žáci by měli zvládnout na různých úrovních řečové dovednosti nejméně ve dvou jazycích.

Vzdělávání v cizím jazyce směřuje k osvojení takové úrovně komunikativních jazykových kompetencí, která odpovídá:

- u prvního cizího jazyka minimální úrovni B1 podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky;
- u dalšího cizího jazyka minimální úrovni A2 podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky;
- akvizici slovní zásoby čítající minimálně 2300 lexikálních jednotek za studium, z čehož obecně odborná a odborná terminologie tvoří u úrovně B1 minimálně 20 %, u úrovně A2 15 % lexikálních jednotek.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- komunikovat v cizím jazyce v různých situacích života, v projevech mluvených i psaných, na všeobecná i odborná témata; volit adekvátní komunikační strategie a jazykové prostředky;
- efektivně pracovat s cizojazyčným textem včetně odborného, umět jej zpracovat a využívat jako zdroje poznání i jako prostředku ke zkvalitňování svých jazykových znalostí a dovedností;
- získávat informace o světě, zvláště o zemích studovaného jazyka, a získané poznatky včetně odborných ze svého oboru využívat ke komunikaci;
- pracovat s informacemi a zdroji informací v cizím jazyce včetně internetu nebo CD-ROM, se slovníky, jazykovými aj. cizojazyčnými příručkami, využívat tyto informační zdroje ke studiu jazyka i k prohlubování svých všeobecných vědomostí a dovedností;
- využívat vybrané metody a postupy efektivního studia cizího jazyka ke studiu dalších jazyků, příp. k dalšímu vzdělávání; využívat vědomosti a dovednosti získané ve výuce mateřského jazyka při studiu jazyků;
- chápat a respektovat tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí, ve vztahu k představitelům jiných kultur se projevovat v souladu se zásadami demokracie.

K podpoře výuky jazyků je vhodné pracovat s multimediálními výukovými programy a internetem, utvářet příznivé školní prostředí, rozvíjet a využívat nabízené evropské programy. Rovněž je účelné integrovat odborný jazyk do výuky, např. vytvářet podmínky pro částečnou výuku tematických celků vybraných předmětů v cizím jazyce, zapojovat žáky do projektů a soutěží a navazovat kontakty a spolupráci mezi školami doma i v zahraničí. Pro motivaci žáků k učení cizích jazyků, pro jejich osobní zkušenost a poznání života v multikulturní společnosti se doporučuje organizování odborných jazykových pobytů a zahraničních stáží.

Škola vytváří podmínky pro motivaci a vedení Evropského jazykového portfolia, a tím rovněž podporuje pozitivní přístup žáků k učení se cizím jazykům.

Je třeba, aby škola respektovala cizí jazyk, který již žáci v základním vzdělávání studovali.

Obsah vzdělávání (učivo) je v RVP vymezen jednotně pro úroveň B1 i A2 a z didaktického hlediska je rozdělen do čtyř kategorií. Školy při tvorbě ŠVP zohlední všechny zmiňované kategorie učiva. Je samozřejmé, že v procesu výuky se všechny čtyři kategorie přirozeně a nenásilně propojují. Není žádoucí je vyučovat izolovaně. V kompetenci škol je zařazení takových témat do ŠVP, která odpovídají potřebě a specializaci vyučovaných oborů.

Výsledky vzdělávání jsou v ŠVP diferencovány podle úrovně jazykových kompetencí lingvistických, sociolingvistických a pragmatických.

1. ročník

Garant předmětu: PhDr. Radomíra Stejskalová, 2 týdně, P

Představujeme se

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • představí sebe a členy své rodiny, přátele • pojmenuje na fotografií své spolužáky 	<ul style="list-style-type: none"> - časování pravidelných sloves - sloveso sein - osobní zájmena - zápor nein a nicht - pořádek slov ve větě - přídavné jméno v přísudku

Kdo je to?

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • pozdraví, rozloučí se, popřeje dobrou chuť • rozliší název země, obyvatele, jazyk 	<ul style="list-style-type: none"> - skloňování podstatných jmen - člen určitý a neurčitý

1. ročník

Na návštěvě

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • pozve kamarády na návštěvu (oslavu) 	<ul style="list-style-type: none"> - přivlastňovací zájmena - zápor

Moje rodina

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • představí svou rodinu • uvede své koníčky • popíše svůj byt, zařízení bytu • počítá do 20 • vyspěluje svoje jméno 	<ul style="list-style-type: none"> - sloveso haben - skloňování podstatných jmen a osobních zájmen - přivlastňovací zájmeno svůj

Příprava na cestu

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • rozliší sezónní oblečení • vyslovuje srozumitelně co nejbliže přirozené výslovnosti, rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka a koriguje odlišnosti zvukové podoby jazyka 	<ul style="list-style-type: none"> - způsobová slovesa - skloňování přídavných jmen

Hledat a najít

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • počítá do 20 • provede základní početní úkony 	<ul style="list-style-type: none"> - složená podstatná jména - zápor

U přepážky - ve vlaku

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje dny v týdnu- školní rozvrh • zakoupí jízdenku u přepážky, vyhledá spojení • porozumí příkazům učitele • rozumí přiměřeným souvislým projevům a diskusím rodilých mluvčích pronášeným ve standardním hovorovém tempu 	<ul style="list-style-type: none"> - silná slovesa - skloňování podstatných jmen a osobních zájmen

Dopis - pohlednice

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • napíše pohlednici z cesty • rozliší druhy dopravních prostředků • připraví si kufr na cestu 	<ul style="list-style-type: none"> - předložky s 3.pádem - rozkazovací způsob - zpodstatnělý infinitiv

1. ročník

V hotelu

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> popíše hotel vyslovuje srozumitelně co nejlépe přirozené výslovnosti, rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka a koriguje odlišnosti zvukové podoby jazyka 	<ul style="list-style-type: none"> silná a způsobová slovesa neurčitý podmět „man“ a „es“

2. ročník

Garant předmětu: PhDr. Radomíra Stejskalová, 2 týdne, P

Automat na spaní

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> přivítá a ubytuje hosta vyřeší stížnost, vystaví účet, rozloučí se 	<ul style="list-style-type: none"> slovesné vazby předložky s 3. a 4. pádem vazba „es gibt“

V restauraci

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> popíše restauraci a jídelní lístek prezentuje svůj časový rozvrh 	<ul style="list-style-type: none"> způsobová a zvrtná slovesa slabé skloňování podstatných jmen

Chcete zdravě žít?

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vyjádří své pocity a potřeby doporučí specialitu české kuchyně používá vhodně základní odbornou slovní zásobu ze svého studijního oboru 	<ul style="list-style-type: none"> stupňování přídavných jmen a příslovcí množné číslo podstatných jmen budoucí čas

Nakupování

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> pojmenuje druhy zboží určí možnosti nákupu v obchodním domě odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření 	<ul style="list-style-type: none"> vedlejší věty skloňování přídavných jmen látková podstatná jména

2. ročník

Typická rodina

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> popíše svoji rodinu 	<ul style="list-style-type: none"> odlučitelné a neodlučitelné předpony souvětí souřadící

Orientace ve městě

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> orientuje se ve městě podle mapy vyhledá konkrétní místo na internetu odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření 	<ul style="list-style-type: none"> nepřímé otázky předložky se 3. a 4. pádem

Jak se žije bez auta?

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> porovnává životná styl používá vhodně základní odbornou slovní zásobu ze svého studijního oboru 	<ul style="list-style-type: none"> předložky se 4.p. vedlejší věty

3. ročník

Garant předmětu: PhDr. Radomíra Stejskalová, 2 týdne, P

Prohlídka města

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> určuje pamětihodnosti města přiřazuje data k slavným osobnostem 	<ul style="list-style-type: none"> zvrtná slovesa závislý infinitiv řadové číslovky

Okružní jízda Mnichovem

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vylíčí své zážitky z cesty do ciziny nalezne v promluvě hlavní a vedlejší myšlenky a důležité informace 	<ul style="list-style-type: none"> skloňování podstatných a vlastních jmen skloňování přídavných jmen stupňování příslovčí

3. ročník

Kam večer?

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> popíše své aktivit ve volném čase vyjmenuje jednotlivé složky kultury uplatňuje základní způsoby tvoření slov v jazyce 	<ul style="list-style-type: none"> zpodstatnělá přídavná jména minulý čas - préteritum

Sport

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozdělí druhy sportu podle sezóny a místa konání vyjádří svůj vztah ke sportu 	<ul style="list-style-type: none"> nepřímá otázka vedlejší věty minulý čas - perfektum

V kavárně

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vypráví obsah shlednutého filmu popíše kavárnu, druhy nápojů 	<ul style="list-style-type: none"> zájmenná příslovce minulý čas

Zvířata na internetu

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozšíří slovní zásobu o druhy zvířat vyjádří svůj vztah k přírodě a její ochraně 	<ul style="list-style-type: none"> sloveso werden a mögen souřadící spojky složeniny s irgend

Rodina - koníčky - povolání

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> srovná výhody a nevýhody různých povolání napiše životopis 	<ul style="list-style-type: none"> minulý čas - préteritum

Škola

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje předměty ve škole, vyjádří svůj vztah k nim uplatňuje základní způsoby tvoření slov v jazyce 	<ul style="list-style-type: none"> příčestí minulé vedlejší věty zlomky

4. ročník

4. ročník

Garant předmětu: PhDr. Radomíra Stejskalová, 2 týdne, P

Pozvání

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • pozve ústně a písemně známého na schůzku • sdělí obsah jednání • komunikuje s jistou mírou sebedůvěry a aktivně používá získanou slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných tematických okruhů, zejména v rutinních situacích každodenního života, a vlastních zálib 	<ul style="list-style-type: none"> - opakování učiva - budoucí čas - rod podstatných jmen

Reklama, životopis

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • napíše a odpoví na inzerát • vymyslí reklamu na svůj podnik • vyplní dotazník 	<ul style="list-style-type: none"> - minulý čas - podmiňovací způsob - podmínkové souvětí

Dárky. Oslava narozenin

Dotace učebního bloku: 14

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • nakoupí a rozdělí dárky podle příležitosti • vysloví své přání 	<ul style="list-style-type: none"> - způsobová slovesa - ukazovací zájmena

Letní čas

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • srovná výhody a nevýhody letního času • popíše roční období 	<ul style="list-style-type: none"> - předložky s 2.pádem - předložkové vazby

Telefonní rozhovor

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • telefonuje s kamarádem, učitelem, zaměstnavatelem • pošle e- mail a zprávu SMS 	<ul style="list-style-type: none"> - minulý čas – préteritum

4. ročník

Volný čas

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> plánuje své prázdniny a svůj budoucí život porozumí školním a pracovním pokynům 	<ul style="list-style-type: none"> vztažné věty vztažná zájmena časové věty

5.1.4 Seminář z anglického jazyka

1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník
1	1	1	1
Ing. Alena Micková	Ing. Alena Micková	Ing. Alena Micková	Ing. Alena Micková

Charakteristika předmětu

Anglický jazyk je důležitý cizí jazyk, který přispívá k chápání a objevování skutečností, které přesahují oblast zkušeností zprostředkovaných mateřským jazykem. Pomáhá snižovat jazykové bariéry a umožňuje poznávat odlišnosti ve způsobu života v jiných zemích. Je předpokladem pro úspěšnou komunikaci mezi národy v rámci Evropy i světa.

Cílem předmětu je prohloubit a utřídit jazykové vědomosti a řečové dovednosti žáků a zároveň vybavit žáka takovými komunikačními dovednostmi, které mu umožní dorozumívat se, spolupracovat, vyhledávat, zpracovávat a vyměňovat získané informace zejména v oblasti profesní. Předmět slouží k osvojení a rozvíjení běžné i odborné angličtiny, připravuje žáky k úspěšnému složení maturitní zkoušky, případně ke složení odpovídajícího stupně mezinárodní zkoušky a zároveň připravuje na pracovní praxi.

Pro úroveň maturitní zkoušky B 1 Společného referenčního rámce pro jazyky odpovídá mezinárodní zkouška Cambridge ESOL - PET (Preliminary English Test).

Žák je veden tak, aby o jazykové výuce přemýšlel a naučil se vlastnímu hodnocení, překonával strach z mluvení v cizím jazyce, shromažďoval a prezentoval důkazy toho, co se naučil.

Předmět je vymezen referenční úrovní, která odpovídá výstupní úrovni minimálně B 1 podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky.

Předmět poskytuje žákům snadnou cestu ke zvládnutí a osvojení si běžné i odborné angličtiny. Obsah předmětu částečně vychází z učební osnovy předmětu 1.cizí jazyk. Výuka je zaměřena na rozšíření obecné slovní zásoby a konverzace a na doplnění učiva gramatiky, která je ke zkouškám požadována. V rámci odborné angličtiny předmět provází žáky gastronomickými provozy, seznamuje je s osobami, které v nich pracují, pracovními místy i jejich vybavením. Zaměřuje se také na pokrmy a nápoje, jídla v různou denní dobu (snídaně, obědy, večeře), přísady a způsoby přípravy pokrmů a nápojů. Kromě odborných výrazů se také procvičují dialogy se zvláštním zřetelem na rezervace, objednávání a placení, včetně případných stížností. Pozornost je také věnována zvláštnímu odvětví gastronomie - cateringu.

1. ročník

1. ročník

Garant předmětu: Ing. Alena Micková, 1 týdně, P

Komunikační situace

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozumí základním osobním informacím, informacím o rodině • rozumí hlavním informacím na každodenní témata: denní režim, volný čas, volnočasové aktivity domácí práce, stravovací návyky, restaurace • rozumí slovům, výrazům a frázím na téma: domov, části domu, škola, jídlo a pití • sdělí osobní informace o sobě, své rodině, o tom, co dělá ve volném čase • řekne, co má a nemá rád • popíše sebe, svoji rodinu a jiné lidi • stručně popíše svůj domov, pokoj • poskytne informace o své škole • zeptá se a odpoví na množství jídla a pití • požádá o nějaké věci, reaguje na žádost něco někomu dát • řekne, co se mu líbí a nelíbí • objedná si jídlo a pití • napíše o sobě několik vět • vytvoří si osobní vizitku 	<ul style="list-style-type: none"> - osobní informace - povolání - denní režim - životní styl - domov, části domu - domácí práce a pravidla - oblíbenost a neoblíbenost činností - volnočasové aktivity - škola, školní aktivity - předměty ve škole - dovednosti, schopnosti - jídlo a pití - v restauraci

Gramatika

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sdělí osobní informace o sobě, své rodině, o tom, co dělá ve volném čase • řekne, co má a nemá rád • popíše sebe, svoji rodinu a jiné lidi • stručně popíše svůj domov, pokoj • poskytne informace o své škole • zeptá se a odpoví na množství jídla a pití • požádá o nějaké věci, reaguje na žádost něco někomu dát • řekne, co se mu líbí a nelíbí • objedná si jídlo a pití • napíše o sobě několik vět • vytvoří si osobní vizitku 	<ul style="list-style-type: none"> - osobní a přivlastňovací zájmena - přivlastňovací pád - přítomný čas prostý a průběhový - frekvenční příslovce - vazba „there is“ a „there are“ - předložky místa - sloveso „moci“ a „rád bych“ - sloveso „rád“ + činnost - počítatelná a nepočítatelná podstatná jména - otázka na množství, vyjádření množství

2. ročník

Garant předmětu: Ing. Alena Micková, 1 týdně, P

2. ročník

Komunikační situace

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozumí konverzaci v hotelové recepci • rozumí slovům, výrazům a frázím vztahujícím se k tématu rezervace • popíše různé profese v hotelnictví a charakterizuje je • stručně popíše své pracoviště • popíše složení a chuť pokrmu • reaguje na stížnosti hostů v v restauraci a hotelu • pojmenuje hotelové vybavení, typy pokojů • nabídne hotelové služby • přijímá a zpracovává písemné a telefonické rezervace • přijme nebo zruší objednávku se zřetelem ke zdvořilé formulaci • pojmenuje typicky české a britské pokrmy • vyjmenuje jednotlivé části jídelního a nápojového lístku • popíše pokrmy a nápoje • porovná typickou anglickou snídani s kontinentální snídání • zeptá se a odpoví hostovi na téma: oběd • popíše různé nabídky a formy oběda • vysvětlí smysl informačních tabulí • orientuje se v textu o tradičním pití čaje ve Velké Británii • popíše přípravu čaje 	<ul style="list-style-type: none"> - pozdravy, představování - rezervace - v hotelové recepci - zaměstnanci hotelu, náplň jejich práce - stížnosti v restauraci a hotelu - hotelové vybavení a služby - typy pokojů v hotelu - přijetí objednávek - zrušení objednávek - rozhovor mezi hostem a číšníkem v restauraci - menu - porovnání české a britské kuchyně - popis pokrmů a nápojů - snídaně - oběd - tradice pití čaje ve Velké Británii - příprava a servírování čaje

3. ročník

Garant předmětu: Ing. Alena Micková, 1 týdně, P

Komunikační situace

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • popíše základní technologické postupy • charakterizuje pokrm • požádá o účet nebo přijme účet • rozumí číselným údajům o cenách • popíše domácí speciality • používá zdvořilé fráze v komunikaci s hostem • pojmenuje vybavení kuchyně • popíše správně prostřený stůl • reaguje adekvátně na nabídku specialit v restauraci • rozumí údajům o profesionálním zpracování zeleniny • popíše různé druhy ryb a mořských plodů • orientuje se v recepturách rybích pokrmů • popíše zdravou stravu i různé stravovací návyky • vysvětlí pojmy vegetariánská a veganská strava • navrhne vegetariánské menu • popíše různé druhy nápojů • popíše vybavení baru • zapojí se do konverzace u baru • popíše běžný pracovní den v cateringové firmě • vyhotoví reklamu na cateringové služby 	<ul style="list-style-type: none"> - základní technologické postupy - popis oblíbeného pokrmu - ceny - finanční výrazy - vyúčtování s hostem - české speciality - v restauraci - vybavení kuchyně - stolní inventář - místní speciality - zelenina, její zpracování - ryby, mořské plody, jejich příprava - zdravá výživa - diety - vegetariánské menu - nápoje - vybavení baru - konverzace u baru - catering - reklama na cateringové služby

4. ročník

Garant předmětu: Ing. Alena Micková, 1 týdně, P

Komunikační situace

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozumí krátkému vyprávění o nejnovějších zážitcích • popíše minulý děj a osobní zážitky, vypráví příběh • rozumí obsahu krátké zprávy na pohlednici • napíše pohlednici - pozdrav z prázdnin • vystihne zápletku jednoduše strukturovaného příběhu a rozliší jeho nejdůležitější epizody a události • popíše událost podá informace, co se stalo, kdy a kde • popíše událost a určí sled jednotlivých epizod • napíše přátelům osobní dopis a vypráví v něm příběh • rozumí textu osobního dopisu • projeví se a adekvátně reaguje v známých, každodenních situacích • reaguje na pozvání • omluví se a přijme omluvu • domluví si schůzku • napíše krátké zprávy • čte s porozuměním články v časopisech • rozumí hlavním bodům novinového článku, najde klíčové údaje • odhadne význam neznámého slova z kontextu • vyjádří svůj osobní názor • obhájí si a stojí za svými názory v diskusi, poskytne vhodné vysvětlení, argumenty a komentáře • diskutuje na dané téma v dopise • vyhledá v inzerátu hlavní informace • písemně reaguje na nabídku práce v inzerátu • vyplní dotazník, sdělí konkrétní informaci • popíše své dosažené vzdělání a pracovní zkušenosti • napíše strukturovaný životopis • rozumí otázkám při pracovním pohovoru • reaguje na otázky při pracovním pohovoru • rozumí zápletku jasně strukturovaného příběhu • čte s porozuměním o událostech, pocitech a přáních • rozumí a ústně shrme zápletku děje a sled událostí ve vyprávění • popíše obsah vybrané knihy, děj filmu nebo atmosféru koncertu • diskutuje s ostatními na téma: oblíbená kniha, oblíbený autor • detailně popíše své osobní zážitky • napíše souvislý text na různá témata • napíše formální dopis • sleduje hlavní body rozsáhlé diskuse na známé téma • rozumí hlavním bodům slyšeného textu - rozhovoru na konkrétní i abstraktní téma • komunikuje srozumitelně, jasně a přesně, ověří si informace 	<ul style="list-style-type: none"> - zážitky - počasí - prázdniny, činnosti o prázdninách - rozhovor o aktivních prázdninách - pohled z prázdnin - minulost, přítomnost, budoucnost - užití slovesných časů - časové spojky - zkušenosti, poznatky - emoce - osobní dopis - záměry do budoucna, schůzky - žádosti, nabídky, návrhy - vyjádření jistoty, možnosti, pravděpodobnosti - společenská konverzace - zajímavá místa - popis místa - vyjádření názoru, obhajoba názoru - diskuse - sociální problémy - osobní dopis - práce, povolání - inzeráty na práci a brigádu - vyplnění formuláře - životopis - pracovní pohovor - formální dopis - žádost o místo - média - vyprávění příběhu podle obrázku - literární žánry - rozhovor o zážitcích v minulosti - popis událostí - formální dopis - stížnost - úvahy a představy o budoucnosti - záměry do budoucnosti

5.1.5 Seminář z jazyka českého

1. ročník

2. ročník

3. ročník

4. ročník

1

1

Charakteristika předmětu

Cílem předmětu je podpořit přípravu žáků k maturitní zkoušce z jazyka českého.

3. ročník

1 týdně, N

4. ročník

1 týdně, N

5.2 Společenskovední vzdělávání

5.2.1 Základy společenských věd

1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník
2	2		
Mgr. Lud'ka Hubená	Mgr. Lud'ka Hubená		

Charakteristika předmětu

Důraz je kladen na přípravu pro osobní, aktivní a odpovědný život.

Základními metodami jsou práce s textem, včetně diskusních metod, argumentací. Metody výkladu a řízeného rozhovoru, také metody alternativní - například: metoda myšlenkové mapy či brainstormingu, dramatizace.

Součástí výuky jsou exkurze, kluby, besedy a návštěvy tematických výstav.

Aktivitu studentů podporují projektové práce.

Žáci pracují individuálně i v různých početných skupinách, využívají dostupnou literaturu, interaktivní tabule, počítačové i jiné informační zdroje.

Učivo je realizováno formou klasických vyučovacích metod, v určitém rozsahu i formou besed, exkurzí, projektových prací.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáků probíhá v souladu s klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu školy.

Žáci jsou hodnoceni na základě znalostí, porozumění, schopnosti řešení problémů, vlastní aktivity a zájmu, schopnosti posouzení a kritického myšlení. Dalšími kritérii je i dovednost práce s textem, formulace myšlenek, argumentace a schopnost smysluplné diskuse i prezentace.

Hodnocena je ochota i aktivita v týmové práci, spolehlivost a odpovědnost, propojení poznatků teorie s praxí i projektové práce.

U žáků se speciálními poruchami učení bude respektováno doporučení pedagogicko-psychologické poradny. Cílem tohoto předmětu je připravit žáky na aktivní občanský život v demokratické společnosti.

Pozitivně působit a rozvíjet mravní postoje a hodnotovou orientaci žáků, umožnit žákům, aby se stali informovanými (vědoucími) a aktivními občany, občany odpovědnými a slušnými, kteří jsou schopni jednat čestně, uvážlivě a odpovědně, nejen pro vlastní prospěch. Důraz je kladen na přípravu pro osobní, aktivní a odpovědný život.

Základními metodami jsou práce s textem, včetně diskusních metod, argumentací. Metody výkladu a řízeného rozhovoru, také metody alternativní - například: metoda myšlenkové mapy či brainstormingu, dramatizace.

Součástí výuky jsou exkurze, kluby, besedy a návštěvy tematických výstav.

Aktivitu studentů podporují projektové práce.

Žáci pracují individuálně i v různých početných skupinách, využívají dostupnou literaturu, interaktivní tabule, počítačové i jiné informační zdroje.

Učivo je realizováno formou klasických vyučovacích metod, v určitém rozsahu i formou besed, exkurzí, projektových prací.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáků probíhá v souladu s klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu

Žáci jsou hodnoceni na základě znalostí, porozumění, schopnosti řešení problémů, vlastní aktivity a zájmu, schopnosti posouzení a kritického myšlení. Dalšími kritérii je i dovednost práce s textem, formulace myšlenek, argumentace a schopnost smysluplné diskuse i prezentace.

Hodnocena je ochota i aktivita v týmové práci, spolehlivost a odpovědnost, propojení poznatků teorie s praxí i projektové práce.

U žáků se speciálními poruchami učení bude respektováno doporučení pedagogicko-psychologické poradny.

Žáci se učí porozumět světu a společnosti, ve které žijí, uvědomovat si vlastní identitu a nenechat se manipulovat.

Užívat vědomostí v praktickém životě- v jednání s různými institucemi, při řešení praktických otázek politického a občanského charakteru, při řešení osobních problémů z oblasti sociální či právní.

Učivo předmětu Základy společenských věd vychází z obsahových okruhů RVP, jedná se o částečnou integraci učiva společenských věd, vzdělávání pro zdraví, mediální výchovy, estetického vzdělávání, včetně průřezového tématu Člověk a životní prostředí.

Ve společenskovědní oblasti vzdělávání je kladen důraz především na přípravu na praktický život a celoživotní vzdělávání vedoucí ke kultivaci politického, sociálního a právního vědomí žáků a k posilování jejich mediální a finanční gramotnosti.

Estetické vzdělání významně přispívá ke kultivovanému jazykovému projevu žáků a podílí se na rozvoji jeho duševních hodnot. V obecné rovině je cílem utvářet v žákovi kladný vztah k materiálním a duchovním hodnotám a snažit se vědomě přispět k tomu, aby je chránil.

Vzdělávání pro zdraví podporuje a rozvíjí kladné postoje ke zdravému životnímu stylu a celoživotní odpovědnosti za své zdraví. Důraz je kladen na prevenci sociálně – patologických jevů, odpovědnost v oblasti partnerských vztahů, kritický pohled na mediální vzory. Současně také na možnosti mimořádných událostí, tudíž jak na pomoc a ochranu, ale i obranu v této oblasti.

Vzdělávání v předmětu Základy společenských věd (dále jen ZSV) usiluje o formování žáků a směřuje k tomu, aby žáci zejména:

- jednali a žili čestně, přijímali odpovědnost za svá rozhodnutí
- projevovali občanskou aktivitu, vážili si demokracie a svobody
- preferovali demokratické principy
- jednali v souladu s humanitou a vlastenectvím
- tvořili vlastní úsudek, bez manipulace
- respektovali lidská práva
- chápali meze lidské svobody a tolerance
- přemýšleli a jednali solidárně
- jednali bez předsudků ve vztahu k lidem jiné víry, etnika či soc. vrstvy
- byli ochotni si klást etické otázky a hledat na ně řešení
- vážili si života, zdraví, materiálních a duchovních hodnot a chránili je
- snažili se chránit a zachovat životní prostředí, jednat ekologicky
- ctili na základě své identity identitu druhých
- oprostili se od netolerance a nesnášenlivosti
- vážili si hodnot lidské práce, jednali hospodárně, neničili majetek
- snažili se zachovat a vytvořit pozitivní hodnoty pro ostatní
- rozvíjeli sociální citění

1. ročník

1. ročník

Garant předmětu: Mgr. Ludka Hubená, 2 týdně, P

Úvod do studia

Dotace učebního bloku: 1

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> objasní smysl poznávání dějin a variabilitu jejich výkladů 	Poznávání dějin, význam poznávání dějin, variabilita výkladů dějin

Starověk

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> uvede příklady kulturního přínosu starověkých civilizací, judaismu a křesťanství 	Dějiny a kultura vybraných staroorientálních a antických států

Středověk

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> popíše základní revoluční změny ve středověku a raném novověku 	<ul style="list-style-type: none"> vývoj středověké Evropy, vývoj na území našeho státu středověká kultura

Raný novověk (16.-18. století)

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> popíše základní revoluční změny ve středověku a raném novověku 	<ul style="list-style-type: none"> humanismus a renesance zámořské objevy osvícenství

Novověk - 19. století

Dotace učebního bloku: 14

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> na příkladu významných občanských revolucí vysvětlí boj za občanská i národní práva a vznik občanské společnosti objasní vznik novodobého českého národa a jeho úsilí o emancipaci popíše česko-německé vztahy a postavení Židů a Romů ve společnosti 18. a 19. stol charakterizuje proces modernizace společnosti popíše evropskou koloniální expanzi 	<ul style="list-style-type: none"> velké občanské revoluce (americká, francouzská) revoluce 1848 – 49 v Evropě a v českých zemích společnost a národy – národní hnutí v Evropě a v českých zemích, česko-německé vztahy, postavení minorit dualismus v habsburské monarchii, vznik národního státu v Německu modernizace společnosti – technická, průmyslová, komunikační revoluce, urbanizace, demografický vývoj, evropská koloniální expanze <p>modernizovaná společnost a jedinec - sociální struktura společnosti</p>

1. ročník

Novověk - 20. století

Dotace učebního bloku: 27

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí rozdělení světa v důsledku koloniální expanze a rozpory mezi velmocemi popíše první světovou válku a objasní významné změny ve světě po válce charakterizuje první Československou republiku a srovná její demokracii se situací za tzv. druhé republiky (1938–39), objasní vývoj česko-německých vztahů vysvětlí projevy a důsledky velké hospodářské krize charakterizuje fašismus a nacismus; srovná nacistický a komunistický totalitarismus popíše mezinárodní vztahy v době mezi první a druhou světovou válkou, objasní, jak došlo k dočasné likvidaci ČSR objasní cíle válčících stran ve druhé světové válce, její totální charakter a její výsledky, popíše válečné zločiny včetně holocaustu 	<ul style="list-style-type: none"> vztahy mezi velmocemi – pokus o revizi rozdělení světa první světovou válkou české země za světové války, první odboj poválečné uspořádání Evropy a světa, vývoj v Rusku Československo v meziválečném období autoritativní a totalitní režimy: nacismus v Německu a komunismus v Rusku a SSSR velká hospodářská krize mezinárodní vztahy ve 20. a 30. letech, napětí a cesta k válce druhá světová válka Československo za války, druhý čs. odboj válečné zločiny – holocaust důsledky války

Svět v blocích

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> objasní uspořádání světa po druhé světové válce a důsledky pro Československo popíše projevy a důsledky studené války charakterizuje komunistický režim v ČSR v jeho vývoji a v souvislostech se změnami v celém komunistickém bloku popíše vývoj ve vyspělých demokraciích a vývoj evropské integrace popíše dekolonizaci a objasní problémy třetího světa vysvětlí rozpad sovětského bloku uvede příklady úspěchů vědy a techniky ve 20. století orientuje se v historii svého oboru – uvede její významné mezníky a osobnosti, vysvětlí přínos studovaného oboru pro život lidí orientuje se v historii svého oboru – uvede její významné mezníky a osobnosti, vysvětlí přínos studovaného oboru pro život lidí 	<ul style="list-style-type: none"> poválečné uspořádání v Evropě a ve světě poválečné Československo studená válka komunistická diktatura v Československu a její vývoj demokratický svět – USA – světová supervelmoc sovětský blok – SSSR – soupeřící supervelmoc třetí svět a dekolonizace konec bipolarity Východ - Západ Dějiny studovaného oboru

Vzdělávání pro zdraví

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak se doporučuje na ně reagovat 	<ul style="list-style-type: none"> základní úkoly ochrany obyvatelstva varování, evakuace první pomoc mimofádné události krizové události

2. ročník

2. ročník

Garant předmětu: Mgr. Ludka Hubená, 2 týdně, P

Soudobý svět

Dotace učebního bloku: 16

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> popíše rozčlenění soudobého světa na civilizační sféry a civilizace, charakterizuje základní světová náboženství vysvětlí, s jakými konflikty a problémy se potýká soudobý svět, jak jsou řešeny, debatuje o jejich možných perspektivách charakterizuje soudobé cíle EU a posoudí její politiku popíše funkci a činnost OSN a NATO vysvětlí zapojení ČR do mezinárodních struktur a podíl ČR na jejich aktivitách uvede příklady projevů globalizace a debatuje o jejich důsledcích 	<ul style="list-style-type: none"> rozmanitost soudobého světa: civilizační sféry a kultury; nejvýznamnější světová náboženství; velmoci, vyspělé státy, rozvojové země; konflikty v soudobém světě integrace a dezintegrace Česká republika a svět: NATO, OSN; zapojení ČR do mezinárodních struktur; bezpečnost na počátku 21. století, konflikty v soudobém světě; globální problémy, globalizace

Člověk v lidském společenství

Dotace učebního bloku: 20

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje současnou českou společnost, její etnické a sociální složení vysvětlí význam péče o kulturní hodnoty, význam vědy a umění popíše sociální nerovnost a chudobu ve vyspělých demokraciích, uvede postupy, jimiž lze do jisté míry řešit sociální rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje a na základě toho sestaví rozpočet domácnosti navrhne, jak řešit schodkový rozpočet a jak naložit s přebytkovým rozpočtem domácnosti navrhne způsoby, jak využít volné finanční prostředky, a vybere nejvýhodnější finanční produkt pro jejich investování vybere nejvýhodnější úvěrový produkt, zdůvodní své rozhodnutí a posoudí způsoby zajištění úvěru a vysvětlí, jak se vyvarovat předlužení dovede posoudit služby nabízené peněžními ústavami a jinými subjekty a jejich možná rizika objasní způsoby ovlivňování veřejnosti objasní význam solidarity a dobrých vztahů v komunitě debatuje o pozitivních i problémech multikulturního soužití, objasní příčiny migrace lidí posoudí, kdy je v praktickém životě rovnost pohlaví porušována objasní postavení církví a věřících v ČR; vysvětlí, čím jsou nebezpečné některé náboženské sekty a náboženský fundamentalismus 	<ul style="list-style-type: none"> -společnost, společnost tradiční a moderní, potně moderní společnost - hmotná kultura, duchovní kultura - současná česká společnost, společenské vrstvy, elity a jejich úloha - sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti - majetek a jeho nabývání, rozhodování o finančních záležitostech jedince a rodiny, rozpočtu domácnosti, zodpovědné hospodaření - řešení krizových finančních situací, sociální zajištění občanů - rasy, etnika, národy a národnosti; majorita a minority ve společnosti, multikulturní soužití; migrace, migranti, azylanti

2. ročník

Člověk jako občan

Dotace učebního bloku: 20

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje demokracii a objasní, jak funguje a jaké má problémy (korupce, kriminalita,...) objasní význam práv a svobod, které jsou zakotveny v českých zákonech, a popíše způsoby, jak lze ohrožená lidská práva obhajovat dovede kriticky přistupovat k mediálním obsahům a pozitivně využívat nabídky masových médií charakterizuje současný český politický systém, objasní funkci politických stran a svobodných voleb uvede příklady funkcí obecní a krajské samosprávy vysvětlí, jaké projevy je možné nazvat politickým radikalismem, nebo politickým extremismem vysvětlí, proč je nepřijatelné propagovat hnutí omezující práva a svobody jiných lidí uvede příklady občanské aktivity ve svém regionu, vysvětlí, co se rozumí občanskou společností; debatuje o vlastnostech, které by měl mít občan demokratického státu 	<ul style="list-style-type: none"> základní hodnoty a principy demokracie lidská práva, jejich obhajování, veřejný ochránce lidských práv, práva dětí svobodný přístup k informacím, masová média a jejich funkce, kritický přístup médiím, maximální využití potenciálu médií stát, státy na počátku 21. století, český stát, státní občanství v ČR česká ústava, politický systém v ČR, struktura veřejné správy, obecní a krajská samospráva politika, politické ideologie politické strany, volební systémy a volby politický radikalismus a extremismus, současná česká extremistická scéna a její symbolika, mládež a extremismus teror, terorismus občanská participace, občanská společnost občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití

Člověk a svět (praktická filozofie)

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí, jaké otázky řeší filozofie, filozofická etika dovede používat vybraný pojmový aparát, který byl součástí učiva dovede pracovat s jemu obsahově a formálně dostupnými texty debatuje o praktických filozofických a etických otázkách (ze života kolem sebe, z kauz známých z médií, z krásné literatury a jiných druhů umění) vysvětlí, proč jsou lidé za své názory, postoje a jednání odpovědní jiným lidem 	<ul style="list-style-type: none"> co řeší filozofie a filozofická etika význam filozofie a etiky v životě člověka, jejich smysl pro řešení životních situací etika a její předmět, základní pojmy etiky; morálka, mravní hodnoty a normy, mravní rozhodování a odpovědnost životní postoje a hodnotová orientace, člověk mezi touhou po vlastním štěstí a angažováním se pro obecné dobro a pro pomoc jiným lidem

5.2.2 Základy práva

1. ročník

2. ročník

3. ročník

4. ročník

2

Mgr. Lud'ka Hubená

Charakteristika předmětu

Předmět právo má poskytnout žákům obecný přehled o právním systému a právním řádu České republiky a naučit je pracovat s právními prameny. Žák by měl umět reagovat na vývoj právních norem, orientovat se v nich a aplikovat je do praxe. Tato schopnost předpokládá vedení žáků k práci s tiskem a internetem.

Výchovným záměrem je vést žáky k pochopení úlohy státu a významu práva v demokratické společnosti.

Předmět právo klade důraz nejen na rozvoj logického myšlení žáků, ale především na prohloubení komunikativních schopností žáků tím, že získávají dovednost pracovat s právními termíny a přesně a správně formulovat své myšlenky.

Předmět poskytuje přehled o systému práva a právním řádu ČR, utváří právní vědomí na potřebné úrovni a vede žáky k dodržování právních norem. Učivo je rozvrženo dle stoupající obtížnosti a vzájemné návaznosti, takže žáci získávají nejdříve znalosti z právní terminologie

a ústavního práva. Na tyto základy navazuje právo občanské, rodinné, správní a trestní. Právo živnostenské, obchodní, pracovní, finanční, právo sociálního a zdravotního zabezpečení je zařazeno do předmětu ekonomika.

Učivo je rozvrženo do jednotlivých tematických celků podle právních odvětví.

Metody:

- motivační – příklady z praxe, simulace a řešení konfliktů a jiných situací v běžném životě z právního hlediska, demonstrace, vyhledávání informací, pochvala

- expoziční – popis (např. smlouvy, žaloby, rozsudky)
- vyprávění (např. příklady z praxe)
- vysvětlování (např. právního vztahu)
- referáty
- práce s textem (učebnice, denní tisk, právní předpisy)
- fixační – opakování učiva ústní i písemné, domácí práce, diskuse

Formy výuky:

Hromadné vyučování – vyučování frontální (výklad, opakování), skupinové (řešení příkladů), individuální (referáty, prezentace)

Hodnocení výsledků vzdělávání žáků probíhá v souladu s klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu školy.

Předmět právo klade důraz na rozvoj komunikativních schopností žáka, proto základem pro hodnocení je průběžné ústní zkoušení ze znalostí jednotlivých právních odvětví. Při ústním zkoušení je kladen důraz na souvislost projevu a jeho věcnou správnost a na uplatňování praktických dovedností v oblasti práva včetně dovedností intelektových.

Po zvládnutí tematického celku nebo jeho části jsou zadávány písemné práce. U písemného projevu je kladen důraz na věcnou správnost, přesnost, přehlednost, pečlivost vyhotovení.

Součástí hodnocení je i individuální práce studentů. Při klasifikaci je také zohledněna práce žáka v hodině a jeho zájem o danou problematiku. U žáků s poruchami učení bude respektováno doporučení pedagogicko-psychologické poradny.

2. ročník

Garant předmětu: Mgr. Ludka Hubená, 2 týdně, P

Základy práva

Dotace učebního bloku: 15

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí pojem právo, právní stát, uvede příklady právní ochrany a právních vztahů • vysvětlí, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost • vysvětlí uspořádání právního řádu • vyjmenuje základní právní odvětví • pracuje se sbírkou zákonů • popíše soustavu soudů v ČR a činnost policie, soudů, advokacie a notářství 	<ul style="list-style-type: none"> - stát a právo, spravedlnost - právní řád, zákonnost a právní vědomí - právní normy, druhy, působnosti, legislativní proces, sbírka zákonů, novelizace a derogace - právní vztahy, prvky právního vztahu, právní skutečnosti - systém práva, právo veřejné a soukromé

Ústavní právo

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • na konkrétních příkladech doloží, co vymezuje Ústava ČR a Listina základních práv a svobod • charakterizuje subjekty státní moci 	<ul style="list-style-type: none"> - Ústava ČR - moc zákonodárná, výkonná a soudní - soustava soudů ČR - Listina základních práv a svobod - soudci, ombudsman, státní zástupce, advokát, notář, exekutor

2. ročník

Občanské právo

Dotace učebního bloku: 18

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí jednotlivé druhy vlastnictví a spoluvlastnictví uvede předpoklady dědictví a druhy dědění popíše, jaké závazky vyplývají z běžných smluv, a na příkladu ukáže možné důsledky vyplývající z neznalosti smlouvy včetně jejich všeobecných podmínek dovede hájit své spotřebitelské zájmy, např. podáním reklamace popíše průběh občanského soudního řízení vysvětlí rozdíl mezi osobou fyzickou a právnickou 	<ul style="list-style-type: none"> pojem a prameny občanského práva osoby fyzické, právnické absolutní a relativní majetková práva věcná práva k věcem vlastním (držba, vlastnictví, spoluvlastnictví, právo duševního vlastnictví) věcná práva k věcem cizím (právo stavby, věcná břemena, zástavní právo, zadržovací právo) dědické právo vznik závazků, smlouva práva z vad, reklamace závazky z právních jednání (darování, koupě, směna, nájem, pacht, dílo, licence, výprosa, výpůjčka, zápůjčka, úvěr) odpovědnost za škodu a za nemajetkovou újmu občanské soudní řízení (pojem a prameny) Ochrana osobních údajů v souladu s nařízením EU 2016/679 - GDPR

Rodinné právo

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> popíše práva a povinnosti mezi dětmi a rodiči, mezi manželi; popíše, kde může o této oblasti hledat informace nebo získat pomoc při řešení svých problémů vyhledá příslušná ustanovení v občanském zákoníku 	<ul style="list-style-type: none"> pojem, prameny manželství – vznik, vztahy mezi manželi rodina, příbuzenstvo manželské majetkové právo bydlení manželů zánik manželství vztahy mezi rodiči a dětmi, rodičovská zodpovědnost náhradní rodinná péče a sociálně-právní ochrana dětí vyživovací povinnost

Správní právo

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> na konkrétním případě demonstruje konkrétní správní vztah na příkladu ukáže postup při jednání se státní správou a postup projednávání přestupků 	<ul style="list-style-type: none"> pojem, prameny správní řízení

2. ročník

Trestní právo

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> objasní postupy vhodného jednání, stane-li se obětí nebo svědkem jednání, jako je šikana, lichva, korupce, násilí, vydírání atp. vyhledá příslušnou úpravu v trestním zákoníku odliší trestný čin od přestupku vysvětlí protiprávní jednání 	<ul style="list-style-type: none"> pojem, členění, prameny trestní odpovědnost (trestné činy, přestupky) tresty a ochranná opatření trestní řízení, orgány činné v trestním řízení kriminalita páchaná na dětech a mladistvých kriminalita páchaná mladistvými

5.3 Přírodovědné vzdělávání

5.3.1 Chemie

1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník
2			

Ing. Věra Jermářová

Charakteristika předmětu

Učivo předmětu Chemie vychází ze vzdělávací oblasti přírodovědného vzdělávání a je rozděleno do několika tematických celků. Žák si rozšíří své znalosti z oblasti chemie obecné, anorganické, organické, biochemie, biologie a ekologie. Učivo je zaměřeno na přírodní jevy, které nacházejí praktický význam v učebním oboru žáka a vytváří určitý základ pro odborné předměty, které jej dále rozvíjejí. Jedná se především o předměty Nauka o výživě, Techniku odbytu a Odborný výcvik. Byla zvolena varianta B.

Výuka předmětu směřuje k tomu, aby žáci

- využívali přírodovědných poznatků a dovedností v praktickém životě
- byli ochotni komunikovat a vyhledávat přírodovědné informace a zaujímat k nim stanovisko
- získali pozitivní postoj k přírodě
- porozuměli základním ekologickým souvislostem
- byli schopni posoudit význam a vliv chemických látek používaných v oboru z hlediska nebezpečnosti a vlivu na živé organismy
- uplatňovali zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví
- získali motivaci k celoživotnímu vzdělávání v přírodovědné oblasti

Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, diskuse, práce s učebnicí, používají se didaktické pomůcky, informační a komunikační technologie, video. Dle možností jsou v průběhu studia uskutečňovány exkurze např. do Národního muzea, Spalovny Malešice či sběrného dvora. Při výuce se používají odborné časopisy a knihy, ze kterých se žáci učí vyhledávat a srovnávat informace. Bude kladen důraz na týmovou práci při zpracování žákovských projektů i na samostatnou práci při získávání nových informací z prostředků informačních technologií.

Hodnocení výsledků žáků se řídí klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu. Při hodnocení žáků je kladen důraz na hloubku porozumění učivu, aktivitu žáka v hodinách, schopnost samostatného myšlení při řešení zadaného úkolu a schopnost aplikovat základní poznatky do složitějších postupů a úkolů. Znalosti žáků jsou ověřovány při ústním a písemném zkoušení dílčím i souhrnném. Žáci jsou klasifikováni známkou, která je podpořena slovním – ústním hodnocením.

1. ročník

1. ročník

Garant předmětu: Ing. Věra Jermářová, 2 týdně, P

Obecná chemie

Dotace učebního bloku: 18

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> dokáže porovnat fyzikální a chemické vlastnosti různých látek popíše stavbu atomu, vznik chemické vazby vyjmenuje názvy, značky a vzorce vybraných chemických prvků a sloučenin popíše charakteristické vlastnosti nekovů, kovů a jejich umístění v periodické soustavě prvků popíše základní metody oddělování složek ze směsí a jejich využití v praxi vyjádří složení roztoku a připraví roztok požadovaného složení vysvětlí podstatu chemických reakcí a zapíše jednoduchou chemickou reakci chemickou rovnicí provádí jednoduché chemické výpočty, které lze využít v odborné praxi 	<ul style="list-style-type: none"> chemické látky a jejich vlastnosti směsi a roztoky částečné složení látek, atom, molekula chemické prvky, sloučeniny chemická symbolika periodická soustava prvků chemická vazba chemické reakce, chemické rovnice výpočty v chemii

Anorganická chemie

Dotace učebního bloku: 15

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí vlastnosti anorganických látek tvorí chemické vzorce a názvy vybraných anorganických sloučenin charakterizuje vybrané prvky a anorganické sloučeniny a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí 	<ul style="list-style-type: none"> anorganické látky, oxidy, kyseliny, hydroxidy, soli názvosloví anorganických sloučenin vybrané prvky a anorganické sloučeniny v běžném životě a v odborné praxi ochrana člověka za mimořádných okolností

Organická chemie

Dotace učebního bloku: 33

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje základní skupiny uhlovlíků a jejich vybrané deriváty a tvoří jednoduché chemické vzorce a názvy uvede významné zástupce jednoduchých organických sloučenin a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí 	<ul style="list-style-type: none"> vlastnosti atomu uhlíku základ názvosloví organických sloučenin organické sloučeniny v běžném životě a odborné praxi

5.3.2 Fyzika

1. ročník

2. ročník

3. ročník

4. ročník

1

Mgr Dana Hnilicova

Charakteristika předmětu

Fyzika přispívá k hlubšímu a komplexnímu pochopení přírodních jevů a zákonů, k formování žádoucích vztahů k přírodnímu prostředí a umožňuje žákům proniknout do dějů, které probíhají v přírodě. Cílem je především naučit žáky využívat přírodovědných poznatků v profesním i občanském životě, klást si otázky o okolním světě a vyhledávat k nim relevantní, na důkazech založené odpovědi.

Učivo předmětu Fyzika vychází ze vzdělávací oblasti přírodovědného vzdělávání a je rozděleno do několika tématických celků. Žák si upevní a rozšíří své znalosti z oblasti mechaniky, termiky, elektřiny, magnetismu, vlnění a optiky, fyziky atomu, vesmíru. Byla zvolena varianta C.

Výuka předmětu směřuje k tomu, aby žáci

- využívali přírodovědných poznatků a dovedností v praktickém životě
- byli ochotni komunikovat a vyhledávat přírodovědné informace a zaujímat k nim stanovisko
- získali pozitivní postoj k přírodě
- porozuměli základním ekologickým souvislostem
- uplatňovali zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví
- získali motivaci k celoživotnímu vzdělávání v přírodovědné oblasti

Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, diskuse, používají se didaktické pomůcky, informační a komunikační technologie, video.

Hodnocení výsledků žáků se řídí klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu. Při hodnocení žáků je kladen důraz na hloubku porozumění učivu, aktivitu žáka v hodinách, schopnost samostatného myšlení při řešení zadaného úkolu a schopnost aplikovat základní poznatky. Znalosti žáků jsou ověřovány při ústním a písemném zkoušení dílčím i souhrnném. Žáci jsou klasifikováni známkou, která je podpořena slovním – ústním hodnocením.

2. ročník

Garant předmětu: Mgr Dana Hnilicova, 1 týdně, P

Mechanika

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozliší druhy pohybů a řeší jednoduché úlohy na pohyb hmotného bodu • určí síly, které působí na tělesa, a popíše, jaký druh pohybu tyto síly vyvolají • určí mechanickou práci a energii při pohybu tělesa působením stálé síly • vysvětlí na příkladech platnost zákona zachování mechanické energie • určí výslednici sil působících na těleso • aplikuje Pascalův a Archimédův zákon při řešení úloh 	<ul style="list-style-type: none"> - pohyby přímočaré, pohyb rovnoměrný po kružnici - Newtonovy pohybové zákony, síly v přírodě, gravitace - mechanická práce a energie - posuvný a otáčivý pohyb, skládání sil - tlakové síly a tlak v tekutinách

Termika

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí význam teplotní roztažnosti látek v přírodě a v technické praxi • vysvětlí pojem vnitřní energie soustavy (tělesa) a způsoby její změny • popíše principy nejdůležitějších tepelných motorů • popíše přeměny skupenství látek a jejich význam v přírodě a v technické praxi 	<ul style="list-style-type: none"> - teplota, teplotní roztažnost látek - teplo a práce, přeměny vnitřní energie tělesa - tepelné motory - struktura pevných látek a kapalin, přeměny skupenství

2. ročník

Elektřina a magnetismus

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> popíše elektrické pole z hlediska jeho působení na bodový elektrický náboj řeší úlohy s elektrickými obvody s použitím Ohmova zákona popíše princip a použití polovodičových součástek s přechodem PN určí magnetickou sílu v magnetickém poli vodiče s proudem popíše princip generování střídavých proudů a jejich využití v energetice 	<p>elektrický náboj tělesa, elektrická síla, elektrické pole, kapacita vodiče</p> <ul style="list-style-type: none"> elektrický proud v látkách, zákony elektrického proudu, polovodiče magnetické pole, magnetické pole elektrického proudu, elektromagnetická indukce vznik střídavého proudu, přenos elektrické energie střídavým proudem

Vlnění a optika

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> rozdělí základní druhy mechanického vlnění a popíše jejich šíření charakterizuje základní vlastnosti zvuku chápe negativní vliv hluku a zná způsoby ochrany sluchu charakterizuje světlo jeho vlnovou délkou a rychlostí v různých prostředích řeší úlohy na odraz a lom světla řeší úlohy na zobrazení zrcadly a čočkami vysvětlí optickou funkci oka a korekci jeho vad popíše význam různých druhů elektromagnetického záření 	<ul style="list-style-type: none"> mechanické kmitání a vlnění zvukové vlnění světlo a jeho šíření zrcadla a čočky, oko druhy elektromagnetického záření, rentgenové záření

Fyzika atomu

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> popíše strukturu elektronového obalu atomu z hlediska energie elektronu popíše stavbu atomového jádra a charakterizuje základní nukleony vysvětlí podstatu radioaktivity a popíše způsoby ochrany před jaderným zářením popíše princip získávání energie v jaderném reaktoru 	<p>model atomu, laser</p> <ul style="list-style-type: none"> nukleony, radioaktivita, jaderné záření jaderná energie a její využití

Vesmír

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje Slunce jako hvězdu popíše objekty ve sluneční soustavě zná příklady základních typů hvězd 	<p>model atomu, laser</p> <ul style="list-style-type: none"> nukleony, radioaktivita, jaderné záření jaderná energie a její využití

5.3.3 Biologie

1. ročník

2. ročník

3. ročník

4. ročník

1

RNDr. Ivana Kopová

Charakteristika předmětu

Biologie přispívá k hlubšímu a komplexnímu pochopení přírodních jevů a zákonů, k formování žádoucích vztahů k přírodnímu prostředí a umožňují žákům proniknout do dějů, které probíhají v přírodě. Cílem je především naučit žáky využívat přírodovědných poznatků v profesním i občanském životě, klást si otázky o okolním světě a vyhledávat k nim relevantní, na důkazech založené odpovědi.

2. ročník

Garant předmětu: RNDr. Ivana Kopová, 1 týdně, P

Biochemie

Dotace učebního bloku: 15

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje biogenní prvky a jejich sloučeniny charakterizuje nejdůležitější přírodní látky popíše vybrané biochemické děje 	<ul style="list-style-type: none"> chemické složení organismů přírodní látky, bílkoviny, sacharidy, lipidy, nukleové kyseliny, biokatalyzátory biochemické děje

Základy biologie

Dotace učebního bloku: 11

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje názory na vznik a vývoj života na Zemi vyjádří vlastními slovy základní vlastnosti živých soustav popíše buňku jako základní stavební a funkční jednotku života vysvětlí rozdíl mezi prokaryotickou a eukaryotickou buňkou charakterizuje rostlinnou a živočišnou buňku a uvede rozdíly uvede základní skupiny organismů a porovná je objasní význam genetiky popíše stavbu lidského těla a vysvětlí funkci orgánů a orgánových soustav vysvětlí význam zdravé výživy a uvede principy zdravého životního stylu uvede příklady bakteriálních, virových a jiných onemocnění a možnosti prevence 	<ul style="list-style-type: none"> vznik a vývoj života na Zemi vlastnosti živých soustav typy buněk rozmanitost organismů a jejich charakteristika dědičnost a proměnlivost biologie člověka zdraví a nemoc

Ekologie

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí základní ekologické pojmy charakterizuje abiotické (sluneční záření, atmosféra, pedosféra, hydrosféra) a biotické faktory prostředí (populace, společenstva, ekosystémy) charakterizuje základní vztahy mezi organismy ve společenstvu uvede příklad potravního řetězce popíše podstatu koloběhu látek v přírodě z hlediska látkového a energetického charakterizuje různé typy krajiny a její využívání člověkem 	<ul style="list-style-type: none"> základní ekologické pojmy ekologické faktory prostředí potravní řetězce koloběh látek v přírodě a tok energie typy krajiny

Člověk a životní prostředí

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> popíše historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody hodnotí vliv různých činností člověka na jednotlivé složky životního prostředí charakterizuje působení životního prostředí na člověka a jeho zdraví charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti, posoudí vliv jejich využívání na prostředí popíše způsoby nakládání s odpady charakterizuje globální problémy na Zemi uvede základní znečišťující látky v ovzduší, ve vodě a v půdě a vyhledá informace o aktuální situaci uvede příklady chráněných území v ČR a v regionu uvede základní ekonomické, právní a informační nástroje společnosti na ochranu přírody a prostředí vysvětlí udržitelný rozvoj jako integraci environmentálních, ekonomických, technologických a sociálních přístupů k ochraně životního prostředí zodpoví odpovědnost každého jedince za ochranu přírody, krajiny a životního prostředí na konkrétním příkladu z občanského života a odborné praxe navrhne řešení vybraného environmentálního problému 	<ul style="list-style-type: none"> vzájemné vztahy mezi člověkem a životním prostředím dopady činnosti člověka na životní prostředí přírodní zdroje energie a surovin odpady globální problémy ochrana přírody a krajiny nástroje společnosti na ochranu životního prostředí zásady udržitelného rozvoje odpovědnost jedince za ochranu přírody a životního prostředí

5.4 Matematické vzdělávání

5.4.1 Matematika

1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník
2	2	3	3
Mgr. Helena Kosová	Mgr. Helena Kosová	Mgr. Helena Kosová	Mgr. Helena Kosová

Charakteristika předmětu

Výsledky vzdělávání a učivo v předmětu Matematika prezentují v odborném školství základ matematického vzdělávání pro daný stupeň vzdělání.

Vzdělávání v předmětu Matematika směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- využívat matematických vědomostí a dovedností v praktickém životě: při řešení běžných situací vyžadujících efektivní způsoby výpočtu a poznatků o geometrických útvech;
- aplikovat matematické poznatky a postupy v odborné složce vzdělávání;
- matematizovat reálné situace, pracovat s matematickým modelem a vyhodnotit výsledek řešení vzhledem k realitě;
- zkoumat a řešit problémy včetně diskuse výsledků jejich řešení;
- číst s porozuměním matematický text, vyhodnotit informace získané z různých zdrojů – grafů, diagramů, tabulek a internetu, přesně se matematicky vyjadřovat;
- používat pomůcky: odbornou literaturu, internet, PC, kalkulátor, rýsovací potřeby.

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

- pozitivní postoj k matematice a zájem o ni a její aplikace;
- motivaci k celoživotnímu vzdělávání;
- důvěru ve vlastní schopnosti a preciznost při práci.

1. ročník

Garant předmětu: Mgr. Helena Kosová, 2 týdně, P

Úvod do studia

Dotace učebního bloku: 1

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> provádí aritmetické operace v množině reálných čísel 	- základní matematická pravidla

Číselné obory

Dotace učebního bloku: 25

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> provádí aritmetické operace v množině reálných čísel používá různé zápisy reálného čísla používá absolutní hodnotu, zapíše a znázorní interval, provádí operace s intervaly (sjednocení, průnik) řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu provádí operace s mocninami a odmocninami 	Přirozená čísla Celá čísla Racionální čísla Reálná čísla

Algebraické výrazy

Dotace učebního bloku: 19

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> provádí operace s mnohočleny, lomenými výrazy, výrazy obsahujícími mocniny a odmocniny převádí jednoduché reálné situace do matematických struktur, pracuje s matematickým modelem a výsledek vyhodnotí vzhledem k realitě 	- pojem výraz, hodnota výrazu - počítání s mnohočleny - rozklad na součin, vytýkání - vzorce - počítání s lomenými výrazy

Planimetrie

Dotace učebního bloku: 21

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> řeší úlohy na polohové i metrické vlastnosti rovinných útvarů užívá věty o shodnosti a podobnosti trojúhelníků v početních i konstrukčních úlohách rozdělí základní druhy rovinných obrazců, určí jejich obvod a obsah využívá poznatků o množinách bodů dané vlastnosti při řešení úloh popisuje a užívá vlastnosti pravidelných mnohoúhelníků, pojmenovává, znázorňuje a správně užívá základní pojmy týkající se kružnice a kruhu převádí jednoduché reálné situace do matematických struktur, pracuje s matematickým modelem a výsledek vyhodnotí vzhledem k realitě 	Základní planimetrické pojmy, polohové a metrické vztahy mezi nimi Trojúhelníky: - konstrukce trojúhelníků - středové a obvodové úhly - shodnost a podobnost trojúhelníků - Pythagorova věta - Eukleidovy věty Mnohoúhelníky: - vlastnosti a konstrukce - množiny bodů dané vlastnosti - shodná a podobná zobrazení - obvody a obsahy rovinných obrazců Kružnice a kruh

2. ročník

2. ročník

Garant předmětu: Mgr. Helena Kosová, 2 týdně, P

Rovnice a nerovnice

Dotace učebního bloku: 33

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> řeší lineární a kvadratické rovnice a jejich soustavy, lineární a kvadratické nerovnice řeší rovnice a nerovnice s absolutní hodnotou třídí úpravy rovnic na ekvivalentní a neekvivalentní převádí jednoduché reálné situace do matematických struktur, pracuje s matematickým modelem a výsledek vyhodnotí vzhledem k realitě řeší kvadratické rovnice 	<ul style="list-style-type: none"> lineární rovnice s jednou neznámou rovnice s neznámou ve jmenovateli lineární nerovnice soustavy rovnic soustavy nerovnic rovnice a nerovnice s absolutní hodnotou slovní úlohy kvadratické rovnice vzájemné vztahy mezi kořeny a koeficienty kvadratické nerovnice

Funkce

Dotace učebního bloku: 33

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozlišuje jednotlivé druhy funkcí, načrtne jejich grafy a určí jejich vlastnosti převádí jednoduché reálné situace do matematických struktur, pracuje s matematickým modelem a výsledek vyhodnotí vzhledem k realitě řeší exponenciální a logaritmické rovnice 	<ul style="list-style-type: none"> základní pojmy - pojem funkce, definiční obor a obor hodnot, vlastností funkcí lineární funkce, konstantní funkce přímá a nepřímá úměrnost kvadratická funkce mocninné funkce funkce s absolutní hodnotou exponenciální funkce a exponenciální rovnice logaritmická funkce a logaritmická rovnice racionální funkce

3. ročník

Garant předmětu: Mgr. Helena Kosová, 3 týdně, P

Stereometrie

Dotace učebního bloku: 16

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> určuje vzájemnou polohu dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin, odchylku dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin, vzdálenost bodu od roviny určuje povrch a objem základních těles s využitím funkčních vztahů a trigonometrie 	<ul style="list-style-type: none"> základní polohové a metrické vlastnosti v prostoru tělesa, objemy a povrchy

Kombinatorika

Dotace učebního bloku: 24

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> užívá vztahy pro počet variací, permutací a kombinací bez opakování počítá s faktoriály a kombinačními čísly používá vlastnosti kombinačních čísel - Pascalův trojúhelník používá binomickou větu při řešení úloh 	<ul style="list-style-type: none"> faktoriál, rovnice s faktoriály variace, permutace, kombinace bez opakování binomická věta

3. ročník

Pravděpodobnost

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> určí pravděpodobnost náhodného jevu kombinatorickým postupem orientuje se v základní problematice žák používá základní pojmy 	<ul style="list-style-type: none"> náhodný jev definice pravděpodobnosti

Statistika

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> orientuje se v základní problematice žák používá základní pojmy užívá pojmy: statistický soubor, absolutní a relativní četnost, variační rozpětí čte a vyhodnotí grafy. sestaví tabulky, diagramy, grafy se statistickými údaji 	<ul style="list-style-type: none"> základy statistiky

Goniometrie

Dotace učebního bloku: 21

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> určí pravděpodobnost náhodného jevu kombinatorickým postupem žák používá základní pojmy znázorňuje goniometrické funkce v oboru reálných čísel, používá jejich vlastností a vztahů při řešení jednoduchých goniometrických rovnic i k řešení rovinných i prostorových útvarů řeší pravoúhlý a obecný trojúhelník řeší pravoúhlý a obecný trojúhelník 	<ul style="list-style-type: none"> orientovaný úhel oblouková míra goniometrické funkce ostrého úhlu goniometrické funkce obecného úhlu grafy goniometrických funkcí goniometrické rovnice věta sinova a kosinova

Komplexní čísla

Dotace učebního bloku: 21

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> umí užít Gaussovu rovinu k zobrazení komplexních čísel vyjádří komplexní číslo v algebraickém i goniometrickém tvaru 	<ul style="list-style-type: none"> Gaussova rovina komplexní číslo v goniometrickém a algebraickém tvaru početní operace s komplexními čísly Moivreova věta

4. ročník

Garant předmětu: Mgr. Helena Kosová, 3 týdne, P

4. ročník

Posloupnosti a jejich využití

Dotace učebního bloku: 35

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí posloupnost jako zvláštní případ funkce určí posloupnost: vzorcem pro n-tý člen, výčtem prvků, graficky rozdělí aritmetickou a geometrickou posloupnost aktivně používá základní vzorce pro aritmetickou a geometrickou posloupnost žák používá základní pojmy, umí je využít v praxi 	<ul style="list-style-type: none"> pojem posloupnost, určení posloupnosti aritmetická a geometrická posloupnost využití posloupností a řad pro řešení úloh z praxe finanční matematika

Základy vektorové algebry

Dotace učebního bloku: 14

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> provádí operace s vektory (součet vektorů, násobení vektorů reálným číslem, skalární součin vektorů) 	<ul style="list-style-type: none"> základní pojmy operace s vektory

Analytická geometrie v rovině

Dotace učebního bloku: 35

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> řeší analyticky polohové a metrické vztahy bodů a přímek užívá různá analytická vyjádření přímky, aplikuje pojmy směrový, normálový vektor a směrový úhel žák používá základní pojmy, umí je využít v praxi 	<ul style="list-style-type: none"> vzdálenost dvou bodů v rovině přímka a její analytické vyjádření kuželosečky

5.4.2 Seminář z matematiky

1. ročník

2. ročník

3. ročník

4. ročník

1

1

Mgr. Helena Kosová

Mgr. Helena Kosová

Charakteristika předmětu

Příprava žáků k maturitní zkoušce z matematiky.

Náplň předmětu bude přizpůsobena nárokům kladeným na maturanty.

3. ročník

Garant předmětu: Mgr. Helena Kosová, 1 týdně, N

4. ročník

Garant předmětu: Mgr. Helena Kosová, 1 týdně, N

5.5 Estetické vzdělávání**5.5.1 Literární a estetická výchova**

1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník
2	2	2	1 1/2
Mgr. Luďka Hubená	Mgr. Luďka Hubená	Mgr. Luďka Hubená	Mgr. Luďka Hubená

Charakteristika předmětu

Cílem předmětu je vést žáky:

- k vytvoření celkového přehledu o hlavních jevech a pilířích v české a světové literatuře
- ke čtenářství a interpretaci literárních děl
- k pochopení významu textu a porozumění jeho smyslu
- chápání umění jako specifické výpovědi o skutečnosti

Obsah učiva předmětu vychází z obsahového okruhu RVP Estetické vzdělávání. Zahrnuje tematické celky Umění a literatura, Práce s literárním textem. Z tematického celku Kultura je zařazeno téma Kulturní instituce v ČR a v regionu.

Učivo jednotlivých tematických celků je rovnoměrně rozděleno do jednotlivých ročníků.

Výuka se mezipředmětově doplňuje s předměty Český jazyk, Člověk v dějinách, Základy společenských věd

Výuka předmětu směřuje k tomu, aby žáci:

- si utvářeli kladný vztah ke kulturnímu dědictví, materiálním a duchovním hodnotám
- uplatňovali estetická kritéria ve svém životním stylu
- vyjádřili vlastní názory a prožitky z vnímání uměleckého díla
- pochopili kulturní odlišnost různých etnik
- byli tolerantní k estetickému cítění a vkusu jiných lidí

Předmět využívá metody:

- motivace, vyprávění, diskuse, výklad, rozhovor
- vyhledávání informací – studium odborné literatury, práce s internetem
- práce s obrazem a zvukovým materiálem, práce s textem, demonstrace, didaktická hra
- procvičování, praktické upevnování dovedností, exkurze

1. ročník

1. ročník

Garant předmětu: Mgr. Ludka Hubená, 2 týdně, P

Literatura a ostatní druhy umění

Dotace učebního bloku: 30

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> zařadí typická díla do jednotlivých uměleckých směrů a příslušných historických období vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl samostatně vyhledává informace v této oblasti 	<ul style="list-style-type: none"> umění jako specifická výpověď o skutečnosti aktivní poznávání různých druhů umění našeho i světového v tradiční i mediální podobě vývoj české a světové literatury v kulturních a historických souvislostech

Práce s literárním textem

Dotace učebního bloku: 26

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozezná umělecký text od neuměleckého konkrétní literární díla klasifikuje podle základních druhů a žánrů text interpretuje a debatuje o něm vlastními slovy vyjádří smysl díla, provede kritiku jednání hlavních postav 	<ul style="list-style-type: none"> základy literární vědy literární druhy a žánry četba a interpretace literárního textu metody interpretace textu tvořivé činnosti

Kultura

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> orientuje se v nabídce kulturních institucí 	<ul style="list-style-type: none"> kulturní instituce v ČR a v Praze

2. ročník

Garant předmětu: Mgr. Ludka Hubená, 2 týdně, P

Literatura a ostatní druhy umění

Dotace učebního bloku: 30

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> zařadí typická díla do jednotlivých uměleckých směrů a historických období vyjádří vlastní prožitky z recepce interpretuje údaje o vývoji české i světové literatury 	<ul style="list-style-type: none"> umění jako specifická výpověď o skutečnosti aktivní poznávání různých druhů umění našeho i světového, současného i minulého, v tradiční i mediální podobě vývoj české a světové literatury v kulturních a historických souvislostech

2. ročník

Práce s literárním textem

Dotace učebního bloku: 26

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • text interpretuje, debatuje o něm • konkrétní literární díla z období • vlastními slovy vyjádří smysl díla, 	<ul style="list-style-type: none"> - četba a interpretace literárního textu - metody interpretace - tvořivé činnosti

Kultura

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • vybere z nabídky kulturních institucí a prezentuje ji 	<ul style="list-style-type: none"> - kulturní instituce v ČR a v Praze

3. ročník

Garant předmětu: Mgr. Ludka Hubená, 2 týdne, P

Literatura a ostatní druhy umění

Dotace učebního bloku: 30

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • vyjádří vlastní prožitky z recepce • zařadí typická díla do jednotlivých uměleckých směrů a historických období • zhodnotí význam daného autora i díla pro dobu, v níž tvořil, pro příslušný umělecký směr i pro další generace 	<ul style="list-style-type: none"> - umění jako specifická výpověď o skutečnosti - vývoj české a světové literatury v kulturních a historických souvislostech / období 1. poloviny 20.století / - aktivní poznávání různých druhů umění našeho i světového v tradiční i mediální podobě

Práce s literárním textem

Dotace učebního bloku: 26

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • text interpretuje, komentuje, vyhledává stěžejní myšlenky • uplatňuje výrazové čtení, vypíše • sleduje mediální provedení vybraných uměleckých děl 	<ul style="list-style-type: none"> - četba a interpretace literárního textu - metody interpretace textu - tvořivé činnosti

3. ročník

Kultura

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vybere z nabídky kulturních institucí 	- kulturní instituce v ČR a v Praze

4. ročník

Garant předmětu: Mgr. Ludka Hubená, 1 1/2 týdně, P

Umění a literatura

Dotace učebního bloku: 22

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vyjádří vlastní prožitky z recepce zařadí typická díla do jednotlivých uměleckých směrů a příslušných historických období 	<ul style="list-style-type: none"> aktivní poznávání různých druhů umění našeho i světového, současného i minulého, v tradiční i mediální podobě vývoj české a světové literatury v kulturních a historických souvislostech

Práce s literárním textem

Dotace učebního bloku: 15

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> interpretuje text, debatuje o něm vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdílů mezi nimi při rozboru textu uplatňuje znalosti z literární teorie 	<ul style="list-style-type: none"> čtení a interpretace literárního textu metody interpretace textu tvořivé činnosti

Kultura

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vybere z nabídky pražských divadel 	- kulturní instituce v ČR a v Praze

5.6 Vzdělávání pro zdraví**5.6.1 Tělesná výchova**

1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník
2	2	2	2
Ivana Němečková	Ivana Němečková	Ivana Němečková	Ivana Němečková

Charakteristika předmětu

Učivo předmětu vychází z oblasti RVP – Vzdělávání pro zdraví.

Obsahem výuky jsou teoretické znalosti a praktické dovednosti, které jsou rozděleny do základních tematických

celků: lehká atletika, sportovní a pohybové hry, úpoly a gymnastika. V 1. ročníku je osvojeno základní učivo a dovednosti všech těchto tematických celků a ve vyšších ročnících je dle pohybové úrovně a zaměření žáků učivo a dovednosti dále rozšiřováno a zdokonalováno.

Učivo je shodné pro dívky i hochy, rozdíl je pouze ve sportovních hrách, kde mají hoši zařazen navíc fotbal a v gymnastice, ve které je pro dívky navíc moderní gymnastika a tanec.

Netradiční sporty, bruslení a plavání jsou zařazovány dle podmínek a zájmu žáků.

Cvičení průpravná, kondiční, kompenzační, koordinační, protahovací a relaxační jsou součástí všech tematických celků a prolínají se celým učivem stejně jako teoretické poznatky z tělesné výchovy a sportu.

Samostatný celek tvoří výuka první pomoci, která je zařazena v 1. ročníku.

Lyžování je dle podmínek realizováno formou týdenního kurzu.

Turistika a pobyt v přírodě se uskutečňuje jednorázovou celodenní akcí.

1. ročník

Garant předmětu: Ivana Němečková, 2 týdne, P

První pomoc, bezpečnost a hygiena

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným vyhledá potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu 	<ul style="list-style-type: none"> úrazy a jejich předcházení poskytnutí první pomoci život ohrožující stavy bezpečnost a hygiena význam pohybu pro zdraví

Lehká atletika

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti připraví a předvede rozcvičení 	<ul style="list-style-type: none"> běžecská abeceda, sprinty, střední tratě, vytrvalost nízký start štafetový běh skok daleký nebo vysoký vrhy a hody

Sportovní a pohybové hry

Dotace učebního bloku: 38

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozdílí jednatí fair play od nesportovního jednání osvojí si základní herní činnosti jednotlivce řídí se pravidly jednotlivých her 	<ul style="list-style-type: none"> fotbal: herní činnosti jednotlivce, hra volejbal: herní činnosti jednotlivce, hra softbal: herní činnosti jednotlivce, hra basketbal: herní činnosti jednotlivce, hra teorie: pravidla jednotlivých her doplňkové hry: frisbee, ringo, florbal, stolní tenis, tenis, badminton, nohejbal, ragby pohybové hry: drobné, štafetové

Gymnastika a tance

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách volí sportovní vybavení odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám zdokonaluje základní držení těla používá základní názvosloví 	<ul style="list-style-type: none"> sportovní gymnastika: cvičení na nářadí moderní gymnastika: cvičení s náčiním formy aerobiku: aerobik, stepaerobik tance: základy společenských tanců, country tanečky teorie: základní názvosloví

1. ročník

Úpoly

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích • respektuje soupeře 	<ul style="list-style-type: none"> - pády, přetahy a přetlaky: soutěžní formou - sebeobrana

Lyžování

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • řídí se zásadami chování a jednání v horském prostředí • prokáže základní dovednosti sjezdového lyžování a snowboardingu 	<ul style="list-style-type: none"> - základy sjezdového lyžování a snowboardingu - teorie: zásady chování a jednání při pobytu v horském prostředí (dle možností školy zařazen týdenní lyžařský kurz)

Bruslení, plavání

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • prokáže základní dovednosti bruslení a plavání 	<ul style="list-style-type: none"> - základy bruslení a plavání (dle možností školy zařazeno průběžně)

Turistika

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • využívá různých forem turistiky 	<ul style="list-style-type: none"> - příprava turistické akce - formy turistiky (celodenní akce)

Zdravotní tělesná výchova

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a rozlišuje vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví 	<ul style="list-style-type: none"> - speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení - vhodné pohybové aktivity, zejména cvičení gymnastická, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě (průběžně pro oslabené jedince)

2. ročník

Garant předmětu: Ivana Němečková, 2 týdně, P

Lehká atletika

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost • uplatňuje techniku základních disciplín 	<ul style="list-style-type: none"> - běžecká abeceda, sprinty, střední tratě, vytrvalost - nízký start - štafetový běh - skok daleký nebo vysoký - vrhy a hody - teorie: zásady sportovního tréninku

2. ročník

Sportovní a pohybové hry

Dotace učebního bloku: 38

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> participuje na týmových herních činnostech družstva zdokonaluje herní činnosti jednotlivce 	<ul style="list-style-type: none"> fotbal: zdokonalování herních činností jednotlivce, hry volejbal: zdokonalování herních činností jednotlivce, hry softbal: zdokonalování herních činností jednotlivce, hry basketbal: zdokonalování herních činností jednotlivce, hry doplňkové hry: frisbee, ringo, florbal, stolní tenis, tenis, badminton, nohejbal, ragby pohybové hry: drobné, štafetové

Gymnastika a tance

Dotace učebního bloku: 16

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> připraví prostředky k plánovaným pohybovým činnostem ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace 	<ul style="list-style-type: none"> sportovní gymnastika: cvičení na nářadí moderní gymnastika: cvičení s náčiním formy aerobiku: aerobik, stepaerobik tance: základy společenských tanců, country tanečky

Lyžování

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> řídí se zásadami chování a jednání v horském prostředí 	<ul style="list-style-type: none"> zdokonalování sjezdového lyžování a snowboardingu teorie: zásady chování a jednání při pobytu v horském prostředí (dle možností školy zařazeno týdenní lyžařský kurz)

Bruslení, plavání

Výsledky vzdělávání	Učivo
	<ul style="list-style-type: none"> zdokonalování základů bruslení a plavání (dle možností školy zařazeno průběžně)

Turistika

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> využívá různých forem turistiky 	<ul style="list-style-type: none"> příprava turistické akce formy turistiky (celodenní akce)

Zdravotní tělesná výchova

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> zhodnotí své pohybové možnosti a dosahuje osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit 	<ul style="list-style-type: none"> speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení vhodné pohybové aktivity, zejména cvičení gymnastická, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě (průběžně pro oslabené jedince)

3. ročník

Garant předmětu: Ivana Němečková, 2 týdne, P

3. ročník

Lehká atletika

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje zásady sportovního tréninku • ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy 	<ul style="list-style-type: none"> - běžecká abeceda, sprinty, střední tratě, vytrvalost - nízký start - štafetový běh - skok daleký nebo vysoký - vrhy a hody - teorie: zásady sportovního tréninku

Sportovní a pohybové hry

Dotace učebního bloku: 38

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii • rozhoduje, zapisuje a sleduje výkony jednotlivců nebo týmu 	<ul style="list-style-type: none"> - fotbal: zdokonalování herních činností jednotlivce, hry - volejbal: zdokonalování herních činností jednotlivce, hry - softbal: zdokonalování herních činností jednotlivce, hry - basketbal: zdokonalování herních činností jednotlivce, hry - doplňkové hry: frisbee, ringo, florbal, stolní tenis, tenis, badminton, nohejbal, ragby - pohybové hry: drobné, štafetové

Gymnastika a tance

Dotace učebního bloku: 16

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • zjistí úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a koriguje si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji • sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci • připraví kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí jej 	<ul style="list-style-type: none"> - sportovní gymnastika: cvičení na nářadí - moderní gymnastika: cvičení s náčiním - formy aerobiku: aerobik, stepaerobik - tance: základy společenských tanců, country tanečky

Lyžování

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • řídí se zásadami chování a jednání v horském prostředí 	<ul style="list-style-type: none"> - zdokonalování sjezdového lyžování a snowboardingu - teorie: zásady chování a jednání při pobytu v horském prostředí (dle možností školy zařazen týdenní lyžařský kurz)

Bruslení, plavání

Výsledky vzdělávání	Učivo
	<ul style="list-style-type: none"> - zdokonalování základů bruslení a plavání (dle možností školy zařazeno průběžně)

Turistika

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • využívá různých forem turistiky 	<ul style="list-style-type: none"> - příprava turistické akce - formy turistiky (celodenní akce)

Zdravotní tělesná výchova

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • zhodnotí své pohybové možnosti a dosahuje osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit 	<ul style="list-style-type: none"> - speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení - vhodné pohybové aktivity, zejména cvičení gymnastická, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě (průběžně pro oslabené jedince)

Alternativní sporty

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • kriticky hodnotí vlastní možnosti • rozpozná nebezpečnost činnosti 	<ul style="list-style-type: none"> - nové trendy ve sportu - možnosti adrenalinových sportů (zařazeno dle možností školy 1-3 dny průběžně)

3. ročník

4. ročník

Garant předmětu: Ivana Němečková, 2 týdne, P

Lehká atletika

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus 	<ul style="list-style-type: none"> běžecská abeceda, sprinty, střední tratě, vytrvalost nízký start štafetový běh skok daleký nebo vysoký vrhy a hody

Sportovní a pohybové hry

Dotace učebního bloku: 36

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> zapojí se do organizace turnajů a soutěží a zpracuje jednoduchou dokumentaci 	<ul style="list-style-type: none"> fotbal: zdokonalování herních činností jednotlivce, hry volejbal: zdokonalování herních činností jednotlivce, hry softbal: zdokonalování herních činností jednotlivce, hry basketbal: zdokonalování herních činností jednotlivce, hry doplňkové hry: frisbee, ringo, florbal, stolní tenis, tenis, badminton, nohejbal, ragby pohybové hry: drobné, štafetové

Gymnastika a tance

Dotace učebního bloku: 13

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> diskutuje o pohybových činnostech pozná chybně a správně prováděné činnosti zhodnotí kvalitu pohybových činností nebo výkonu sladí pohyb s hudbou, sestaví pohybové vazby a sestavy 	<ul style="list-style-type: none"> sportovní gymnastika: cvičení na nářadí moderní gymnastika: cvičení s náčiním formy aerobiku: aerobik, stepaerobik tance: základy společenských tanců, country tanečky

Lyžování

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> řídí se zásadami chování a jednání v horském prostředí 	<ul style="list-style-type: none"> zdokonalování sjezdového lyžování a snowboardingu teorie: zásady chování a jednání při pobytu v horském prostředí (dle možností školy zařazen týdenní lyžařský kurz)

Bruslení, plavání

Výsledky vzdělávání	Učivo
	<ul style="list-style-type: none"> zdokonalování základů bruslení a plavání (dle možností školy zařazeno průběžně)

Zdravotní tělesná výchova

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> zhodnotí své pohybové možnosti a dosahuje osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit 	<ul style="list-style-type: none"> speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení vhodné pohybové aktivity, zejména cvičení gymnastická, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě (průběžně pro oslabené jedince)

4. ročník

Alternativní sporty

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> kriticky hodnotí vlastní možnosti rozpozná nebezpečnost činnosti 	<ul style="list-style-type: none"> nové trendy ve sportu možnosti adrenalinových sportů (zařazeno dle možností školy 1-3 dny průběžně)

5.7 Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích

5.7.1 Informatika a komunikace

1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník
2	1	1	1
Ing. Věra Jermářová	Ing. Věra Jermářová	Ing. Věra Jermářová	Ing. Věra Jermářová

Charakteristika předmětu

Cílem předmětu Informatika a komunikace je naučit žáky pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi. Žáci porozumí základům informačních a komunikačních technologií, naučí se na uživatelské úrovni používat operační systém, kancelářský software a pracovat s dalším běžným aplikačním programovým vybavením (včetně specifického programového vybavení, používaného v příslušné profesní oblasti). Cílem výuky je, aby žák zvládl efektivně komunikovat pomocí Internetu a pracovat s informacemi, tj. vyhledávat informace, ověřovat jejich pravdivost a úplnost a dále je zpracovávat. Z důvodu provázanosti témat a návaznosti na předchozí základní vzdělání se jednotlivé tematické celky prolínají a cyklicky opakují tak, aby žáci postupně přecházeli k náročnějším tématům a úkolům. V rámci předmětu Informatika a komunikace se studenti zároveň seznámí se základy psaní všemi deseti (počítače jsou vybaveny speciálním výukovým programem ATF).

1. ročník

Garant předmětu: Ing. Věra Jermářová, 2 týdne, P

Administrativa

Dotace učebního bloku: 33

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> pracuje s běžnou kancelářskou technikou, ovládá její základní funkce píše na klávesnici desetiprstou hmatovou metodou v přiměřené rychlosti a přesnosti vyhotovuje písemnosti spojené s provozem věcně, jazykově a formálně správně v souladu s normalizovanou úpravou písemností 	<ul style="list-style-type: none"> práce s kancelářskou technikou základy psaní na klávesnici vyhotovování obchodních písemností

Práce v lokální síti, elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti Internetu

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> chápe specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejich možností a pracuje s jejich prostředky komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření využívá další funkce poštovního klienta (organizování, plánování...) ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace a výměny dat 	<ul style="list-style-type: none"> počítačová síť, server, pracovní stanice připojení k síti a její nastavení specifika práce v síti, sdílení dokumentů a prostředků e-mail, organizace času a plánování, chat, videokonference, telefonie, FTP...

Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrné cíle

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> používá počítač a jeho periferie (obsluhuje je) 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 aplikuje výše uvedené – zejména aktivně využívá prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením orientuje se v běžném systému – chápe strukturu dat a možnosti jejich uložení, rozumí a orientuje se v systému adresářů, ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání), odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi využívá nápovědy a manuálu pro práci se základním a aplikačním programovým vybavením i běžným hardware má vytvořeny předpoklady učít se používat nové aplikace, zejména za pomoci manuálu a nápovědy, rozpoznává a využívá analogií ve funkcích a ve způsobu ovládání různých aplikací vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů pracuje s prostředky správy operačního systému, na základní úrovni konfiguruje operační systém, nastavuje jeho uživatelské prostředí 	<ul style="list-style-type: none"> hardware, software, osobní počítač, principy fungování, části, periferie základní a aplikační programové vybavení operační systém, jeho nastavení data, soubor, složka, souborový manažer komprese dat prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením ochrana autorských práv nápověda, manuál

Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet, ovládá jejich vyhledávání, včetně použití filtrování zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich rychlé vyhledání a využití volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání 	<ul style="list-style-type: none"> informace, práce s informacemi informační zdroje Internet ochrana osobních údajů v souladu s nařízením EU 2016/679, GDPR

Práce se standartním aplikačním programovým vybavením

Dotace učebního bloku: 16

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty (ovládá typografická pravidla, formátování, práce se šablonami, styly, objekty, hromadnou korespondenci, tvoří tabulky, grafy, makra) ovládá běžné práce s tabulkovým procesorem (editace, matematické operace, vestavěné a vlastní funkce, vyhledávání, filtrování, třídění, tvorba grafu, databáze, kontingenční tabulky a grafy, příprava pro tisk) 	<ul style="list-style-type: none"> textový procesor tabulkový procesor databáze software pro tvorbu prezentací spolupráce částí balíku kancelářského software (sdílení a výměna dat, import a export dat...) základy tvorby maker a jejich použití grafika (rastrová, vektorová, formáty, komprese, základy práce v SW nástrojích) další aplikační programové vybavení

2. ročník

Garant předmětu: Ing. Věra Jermářová, 1 týdně, P

Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> orientuje se v získaných informacích, třídí je, analyzuje, vyhodnocuje, provádí jejich výběr a dále je zpracovává uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému správně interpretuje získané informace a výsledky jejich zpracování následně prezentuje vhodným způsobem s ohledem na jejich další uživatele rozumí běžným i odborným graficky ztvárněným informacím (schémata, grafy apod.) 	<ul style="list-style-type: none"> informace, práce s informacemi informační zdroje Internet ochrana osobních údajů v souladu s nařízením EU 2016/679, GDPR

Práce se standartním aplikačním vybavením

Dotace učebního bloku: 24

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty (ovládá typografická pravidla, formátování, práce se šablonami, styly, objekty, hromadnou korespondenci, tvoří tabulky, grafy, makra) ovládá běžné práce s tabulkovým procesorem (editace, matematické operace, vestavěné a vlastní funkce, vyhledávání, filtrování, třídění, tvorba grafu, databáze, kontingenční tabulky a grafy, příprava pro tisk, tisk) vytváří jednoduché multimediální dokumenty (tedy dokumenty v nichž je spojena textová, zvuková a obrazová složka informace) v některém vhodném formátu (HTML dokument, dokument textového procesoru, dokument vytvořený specializovaným SW pro tvorbu prezentací, atp.) ovládá základní práce v databázovém procesoru (editace, vyhledávání, filtrování, třídění, relace, tvorba sestav, příprava pro tisk) 	<ul style="list-style-type: none"> textový procesor tabulkový procesor databáze software pro tvorbu prezentací spolupráce částí balíku kancelářského software (sdílení a výměna dat, import a export dat...) základy tvorby maker a jejich použití grafika (rastrová, vektorová, formáty, komprese, základy práce v SW nástrojích) další aplikační programové vybavení

3. ročník

Garant předmětu: Ing. Věra Jermářová, 1 týdně, P

Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> ovládá principy algoritmizace úloh a sestavuje algoritmy řešení konkrétních úloh (dekompozice úlohy na jednotlivé elementárnější činnosti za použití přiměřené míry abstrakce) 	<ul style="list-style-type: none"> algoritmizace

3. ročník

Práce se standardním aplikačním programovým vybavením

Dotace učebního bloku: 30

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> zná základní typy grafických formátů, volí odpovídající programové vybavení pro práci s nimi a na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje používá běžné základní a aplikační programové vybavení (aplikace dodávané s operačním systémem, dále pracuje zejména s aplikacemi tvořícími tzv. kancelářský SW jako celkem) pracuje s dalšími aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti 	<ul style="list-style-type: none"> textový procesor ochrana osobních údajů v souladu s nařízením EU 2016/679, GDPR tabulkový procesor databáze software pro tvorbu prezentací spolupráce částí balíku kancelářského software (sdílení a výměna dat, import a export dat...) základy tvorby maker a jejich použití grafika (rastrová, vektorová, formáty, komprese, základy práce v SW nástrojích) další aplikační programové vybavení

4. ročník

Garant předmětu: Ing. Věra Jermářová, 1 týdně, P

Seznámení s ekonomickým software

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> zdůvodní výhody a nevýhody používání počítačů při evidenci hospodářské činnosti popíše možnosti ekonomických programů 	<ul style="list-style-type: none"> využití počítačů při evidenci hospodářské činnosti ochrana osobních údajů v souladu s nařízením EU 2016/679, GDPR ekonomický software

Založení firmy

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> založí konkrétní firmu v používaném programu přizpůsobí parametry a číselníky založené firmě vytvoří seznam dodavatelů a odběratelů provádí jednoduché záznamy do účetních knih – vytvoří účetní rozvrh 	<ul style="list-style-type: none"> založení firmy parametry a číselníky účetní knihy

Evidence základních účetních operací

Dotace učebního bloku: 17

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> zaeviduje v používaném účetním programu účetní operace související s pohybem hospodářských prostředků objasní souvislosti zápisu v jednotlivých modulech programu 	<ul style="list-style-type: none"> peněžní prostředky dluhy pohledávky zásoby (materiál, zboží, výrobky) mzdy dlouhodobý majetek náklady a výnosy

4. ročník

Účetní uzávěrka a závěrka

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí význam účetní uzávěrky a závěrky - vyhledá v používaném programu výsledek hospodaření - popíše a připraví k tisku v používaném programu účetní výkazy a výstupní sestavy 	

Závěrečný souvislý příklad

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> - eviduje účetní operaci v používaném programu v komplexních souvislostech včetně zjištění výsledku hospodaření 	

5.8 Ekonomické vzdělání

5.8.1 Ekonomika

1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník
2	2	2	2
Mgr. Alena Kněžová	Ing. Jana Floriánová	Ing. Jana Floriánová	Ing. Jana Floriánová

Charakteristika předmětu

Obsah tohoto předmětu umožňuje žákům osvojit si základy ekonomického myšlení a obchodněpodnikatelských aktivit, orientovat se v ekonomických jevech a procesech tržního hospodářství a v právních aspektech obchodně podnikatelských vztahů.

Obsah je zaměřen především na ekonomiku obchodního závodu a její aplikaci na obor. Tvoří jej učivo o majetku, podnikových činnostech a zásadách hospodaření. Součástí je učivo o marketingu a podnikovém managementu a využití jejich nástrojů při operativním strategickém řízení provozu ve službách cestovního ruchu. Neméně důležitá je znalost fungování finančního trhu národního hospodářství a Evropské unie.

Žáci jsou vedeni k praktickému využívání osvojených poznatků v oboru a k uplatňování podnikatelské etiky. Obsahový okruh je úzce propojen s průřezovým tématem člověk a svět práce.

1. ročník

1. ročník

Garant předmětu: Mgr. Alena Knězová, 2 týdně, P

Základní pojmy

Dotace učebního bloku: 20

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> používá a aplikuje základní ekonomické pojmy dokumentuje rozmanitost a vývoj potřeb uvádí příklady uspokojování potřeb - statky a služby porovná a zhodnotí ukazatele životní úrovně vymezí výrobní faktory pro určité činnosti demonstruje dělbu práce na příkladech z praxe vysvětlí principy hospodárnosti na příkladech vysvětlí příjmy a výdaje domácnosti srovnává hospodárné a nehospodárné počínání v domácnosti 	<ul style="list-style-type: none"> potřeby, statky, služby, spotřeba, životní úroveň hospodářský proces výroba, výrobní faktory, dělba práce, hospodaření, efektivnost, příjmy a výdaje domácností sestavení rozpočtu domácnosti zodpovědné hospodaření

Tržní ekonomika

Dotace učebního bloku: 14

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> na příkladech popíše fungování tržního mechanismu posoudí vliv ceny na nabídku a poptávku vysvětlí nabídku, poptávku, cenu, trh posuzuje dopad typických událostí na změnu nabídky, poptávky, ceny a interpretuje údaje na grafu nabídky a poptávky uvede příklady úlohy státu v tržní ekonomice rozpozná běžné cenové triky a klamavé nabídky 	<ul style="list-style-type: none"> trh, nabídka, poptávka, cena tržní mechanismus předpoklady pro fungování tržní ekonomiky subjekty trhu konkurence selhávání trhu

Národní hospodářství

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> uvede příklady vazby gastronomie a cestovního ruchu na další odvětví národního hospodářství charakterizuje strukturu národního hospodářství uvádí příklady podniků podle jednotlivých odvětví a sektorů objasní souvislost ziskového a neziskového sektoru a vysvětlí rozdíly vysvětlí význam činitelů ovlivňujících vývoj národního hospodářství 	<ul style="list-style-type: none"> struktura činitele ovlivňující úroveň národního hospodářství společné stravování cestovní ruch

1. ročník

Podnikání

Dotace učebního bloku: 24

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> orientuje se v právních formách podnikání v ČR a EU a charakterizuje jejich základní znaky posoudí vhodné právní formy podnikání v gastronomii vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr uvede základní povinnosti podnikatele vůči státu vyhledá potřebné informace v živnostenském zákoně a občanském zákoníku uvede právní předpisy upravující uznávání kvalifikací občanů EU vysvětlí podstatu podnikání a jeho cíle vymezí podnikání a charakterizuje jednotlivé právní formy podnikání charakterizuje podmínky pro provozování živností a druhy živností charakterizuje obchodní společnosti, jejich vznik a zánik 	<ul style="list-style-type: none"> znaky podnikání podnikatelský záměr právní formy podnikání základní právní předpisy související s podnikáním (Občanský zákoník, Živnostenský zákon) podnikání v Evropské unii vzájemné uznávání kvalifikace občanů Evropské unie

2. ročník

Garant předmětu: Ing. Jana Floriánová, 2 týdne, P

Majetek obchodního závodu

Dotace učebního bloku: 17

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> rozlišuje základní druhy dlouhodobého a oběžného majetku vysvětlí způsoby pořízení majetku definiuje pojmy vstupní cena, odpisy, oprávky, zůstatková cena rozliší a vypočte odpisy daňové a účetní charakterizuje evidenci a způsoby vyřazení dlouhodobého majetku vysvětlí význam a etapy inventarizace 	<ul style="list-style-type: none"> dlouhodobý oběžný zdroje krytí pořízení a oceňování majetku odpisy evidence inventarizace

Činnosti obchodního závodu

Dotace učebního bloku: 24

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje strukturu činností obchodního závodu na příkladech charakterizuje průběh výrobní činnosti provede jednoduché propočty spotřeby provede jednoduché propočty velikosti optimální zásoby rozlišuje druhy a zdroje investic, na příkladech uvede jejich využití, vypočítá zhodnocení investice objasní skladování, evidenci zásob a výdej do spotřeby odliší péči o zaměstnance povinnou a dobrovolnou provede jednoduché vyhodnocení produktivity práce odliší a charakterizuje hlavní činnosti - výroba, obchod, služby vymezí a vysvětlí jednotlivé prodejní činnosti 	<ul style="list-style-type: none"> zásobování a logistika investiční činnost, druhy investic hlavní činnosti – výroba, služby, obchod prodejní činnost (odbyt) personální činnost

2. ročník

Pracovníci obchodního závodu

Dotace učebního bloku: 25

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> definiuje skupiny zaměstnanců, kvalifikaci vymezí možnosti získávání a výběru zaměstnanců vysvětlí práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele orientuje se v zákonné úpravě mezd a provádí mzdové výpočty, zákonné odvody, vyhotovuje mzdové doklady orientuje se v zákoníku práce vyhotoví pracovní smlouvu a popíše její náležitosti popíše možnosti ukončení pracovního poměru objasní problematiku změny pracovního poměru vymenuje povinnosti při uplatňování bezpečnosti a ochrany zdraví při práci orientuje se v jednotlivých dávkách sociálního zabezpečení vypočítá náhradu mzdy a nemocenské dávky při pracovní neschopnosti 	<ul style="list-style-type: none"> rozdělení pracovníků vznik pracovního právního vztahu pracovní poměr - vznik, změny a skončení pracovní kázeň a pracovní řád pracovní doba a doba odpočinku ukončení pracovního poměru odměňování pracovníků zdravotní a sociální pojištění zabezpečení v nemoci sociální zajištění občanů bezpečnost a ochrana zdraví při práci odpovědnost za škodu postavení odborů, kolektivní vyjednávání a kolektivní smlouva

3. ročník

Garant předmětu: Ing. Jana Floriánová, 2 týdne, P

Finanční hospodaření obchodního závodu

Dotace učebního bloku: 15

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> posoudí náklady a výnosy z různých hledisek provádí výpočty spojené s finančním hospodařením, výpočet rentability a interpretuje výsledky objasní vlastní a cizí zdroje financování obchodního závodu rozdělí základní pojmy z oblasti finančního hospodaření - náklady, výnosy, zisk, ztráta navrhne opatření ke snižování nákladů a zvyšování výnosů 	<ul style="list-style-type: none"> náklady, členění, možnosti snižování výnosy, členění, možnosti zvyšování výsledek hospodaření zdroje financování finanční řízení rentabilita obchodního závodu

Ceny

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> objasní pojmy kalkulace a metody kalkulace, vypočítá jednoduché kalkulace ceny vysvětlí podstatu stanovení ceny, rozliší nákladový a marketingový přístup posoudí důsledky regulace cen uvede vzájemné souvislosti ceny, zisku a velikosti prodeje 	<ul style="list-style-type: none"> cena, její význam, funkce ceny, druhy cen kalkulace cen

3. ročník

Finanční trh

Dotace učebního bloku: 21

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje finanční trh a jeho rozdělení • charakterizuje činnosti pojišťoven a nabídku jejich produktů • charakterizuje činnosti bank a platební styk • provádí výpočty jednoduchých finančních záležitostí a orientuje se v základních pojmech finanční matematiky • vysvětlí funkce peněz, jejich formy • vyplní základní doklady platebního styku • vysvětlí využití cenných papírů a obchodování s nimi • vysvětlí obecné znaky burzy • vybere nejvýhodnější pojistný produkt s ohledem na své potřeby 	<ul style="list-style-type: none"> - bankovní soustava - centrální banka - komerční banky - bankovní služby - platební styk - peněžní trh – produkty pro domácnosti, podniky - kapitálový trh – produkty pro investování občanů, obchodních závodů - burza a burzovní obchody - pojišťovnictví – produkty pro domácnosti, obchodní závody - finanční matematika

Daňová soustava

Dotace učebního bloku: 22

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozliší princip daní přímých a nepřímých • sestaví jednoduché daňové přiznání o dani z příjmu fyzických osob • sestaví jednoduché daňové přiznání o dani z přidané hodnoty • objasní základní pojmy - předmět daně, plátce, poplatník, správce daně, registrace daně, daňové přiznání, platba daní • stručně charakterizuje jednotlivé daně • vyhledá potřebné údaje v daňových zákonech 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteristika daňové soustavy - daně přímé - daně nepřímé

4. ročník

Garant předmětu: Ing. Jana Floriánová, 2 týdně, P

Hospodářská politika státu

Dotace učebního bloku: 19

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • na příkladech vysvětlí příjmy a výdaje státního rozpočtu • rozlišuje subjekty hospodářské politiky a jejich úlohu • objasní zásadní dopady měnové a fiskální politiky na ekonomiku státu • objasní cíle hospodářské politiky, odliší expanzivní a restriktivní opatření • vysvětlí sociální politiku státu • posoudí zásahy státu do tržní ekonomiky 	<ul style="list-style-type: none"> - cíle - nástroje

4. ročník

Hodnocení úrovně národního hospodářství

Dotace učebního bloku: 14

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí nejdůležitější ukazatele vývoje ekonomiky objasní příčiny a druhy nezaměstnanosti posoudí dopady inflace posoudí význam společného trhu Evropské unie charakterizuje metody zjišťování hrubého domácího produktu posoudí význam zahraničního obchodu 	<ul style="list-style-type: none"> hrubý domácí produkt nezaměstnanost inflace platební bilance vliv Evropské unie na rozvoj národního hospodářství

Světové hospodářství

Dotace učebního bloku: 14

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> objasní důvody existence mezinárodního obchodu srovná liberalismus a protekcionismus a odhadne důsledky jejich uplatnění vysvětlí význam zapojení i méně vyspělých států do světové ekonomiky vystihne hlavní trendy vývoje současné světové ekonomiky, vysvětlí vývoj integrace a globalizace na světovou ekonomiku charakterizuje Evropskou unii odhadne nejvýraznější dopady členství států v Evropské unii na jejich ekonomiku aplikuje své poznatky na členství ČR v Evropské unii 	<ul style="list-style-type: none"> mezinárodní obchod integrace, globalizace Evropská unie

Etika podnikání

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> objasní význam etiky pro podnikání a diskutuje o praktických etických problémech vysvětlí důležitost etiky ve vlastním životě 	Etika v životě člověka Podnikatelská etika Etické problémy současnosti

5.8.2 Evidence hospodaření

1. ročník

2. ročník

3. ročník

4. ročník

2

Ing. Jana Floriánová

Charakteristika předmětu

Předmět Evidence hospodaření je zaměřen na základy evidence hospodaření dle Zákona o účetnictví a Zákona o dani z příjmu včetně podnikové statistiky. Rozvíjí ekonomické myšlení žáků a poskytuje jim základní znalosti principů účtování, ale i možnosti vedení daňové evidence. Žáci se naučí používat evidenci hospodaření včetně statistických ukazatelů jako významný zdroj informací nutných pro efektivní hospodaření a zajištění dlouhodobě příznivého výsledku hospodaření.

Předmět má úzké mezipředmětové vztahy s předmětem Ekonomika.

3. ročník

Garant předmětu: Ing. Jana Floriánová, 2 týdne, P

Evidence hospodářské činnosti

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • zdůvodní nutnost vedení evidence o hospodářské činnosti • vysvětlí podstatu evidence podle zákona o účetnictví • vysvětlí podstatu evidence podle zákona o dani z příjmu • rozlišuje možnosti evidence dle zákona o dani z příjmu 	<ul style="list-style-type: none"> - evidence podle zákona o účetnictví - evidence podle zákona o dani z příjmu

Účetní doklady

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • vyhotovuje účetní doklady, ověřuje náležitosti, zajišťuje oběh, archivaci • vyplňuje doklady související s pohybem peněz a evidencí majetku • vysvětlí důležitost pečlivého vyhotovení a zpracování účetních dokladů • rozčlení účetní doklady podle různých hledisek • rozpozná jednotlivé doklady 	<ul style="list-style-type: none"> - podstata a význam - členění - obsah účetních dokladů - oběh účetních dokladů

Základy účetnictví

Dotace učebního bloku: 15

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje účetnictví a jeho úlohu při řízení firmy • sestavuje jednoduchou rozvahu, rozlišuje aktiva a pasiva • uvede právní normy pro účetnictví a normy související • eviduje v rozvaze základní změny rozvahových stavů • objasní podstatu účtu, jeho náležitosti, podvojnost zápisu • třídí účty • zachytí změny stavu na účtech • vypočítá obraty a zůstatky na účtech a správně je zapisuje • rozlišuje účetní zápisy a účetní knihy • provádí opravy účetních zápisů v souladu se zákonem o účetnictví • objasní úlohu počítačů při zpracování informací z účetnictví, definuje základní požadavky na výstupní sestavy 	<ul style="list-style-type: none"> - vymezení pojmu účetnictví - právní úprava účetnictví (základní právní normy pro účetnictví, účetní osnova pro podnikatele) - rozvaha - základní změny rozvahových stavů - účet (podstata, třídění, podvojnost zápisu, obraty, zůstatky na účtu, ...) - účetní technika (účetní zápisy, účetní knihy, opravy účetních zápisů, ...) - využití počítačů v účetnictví

3. ročník

Účtování základních účetních operací na syntetických účtech

Dotace učebního bloku: 26

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> účtuje běžné účetní případy v syntetické evidenci podle účetního rozvrhu pro podnikatele popíše způsob, jak provést účetní uzávěrku a závěrku zaúčtuje výsledek hospodaření, uvede principy jeho rozdělení a použití uvede účetní doklad jako prvotní zdroj informací pro účtování popíše rozdíl účtování u plátce a neplátce DPH 	<ul style="list-style-type: none"> peněžní prostředky účtování DPH zásoby (materiál, zboží, výrobky) dlouhodobý majetek účtování mezd náklady a výnosy výsledek hospodaření účetní závěrka a uzávěrka

Souvislý příklad účtování

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> zaúčtuje účetní operace na syntetických účtech, provede účetní uzávěrku a závěrku 	

Daňová evidence

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> popíše knihy pro daňovou evidenci, jejich náležitosti rozdělí příjmy a výdaje podnikatele posoudí, zda příjmy a výdaje ovlivňují základ daně z příjmu používá deník příjmů a výdajů, zapisuje do něho jednotlivé operace vyjadřující příjmy a výdaje vypočítá ze záznamů daňové evidence základ daně pro daň z příjmu fyzických osob vyhotoví jednoduché daňové přiznání pro daň z příjmu fyzických osob vede daňovou evidenci pro plátce a neplátce DPH 	<ul style="list-style-type: none"> podstata daňové evidence, knihy příjmy a výdaje podnikatele deník příjmů a výdajů vedení daňové evidence zjištění základu daně pro daň z příjmu

Základy ekonomické statistiky

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> objasní význam statistiky při řízení firmy vypočítá základní statistické ukazatele vyhodnotí výsledky výpočtů a poskytne informace pro řízení firmy 	<ul style="list-style-type: none"> statistika jako součást informačního systému firmy základní ukazatelé ekonomické statistiky, jejich výpočet

5.8.3 Marketing a management

1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník
0	0	2	2

Ing. Věra Pavlíková

Ing. Věra Pavlíková

Charakteristika předmětu

Cílem předmětu je poskytnout žákům základní odborné informace z oblasti marketingu a managementu a poskytnout prostor pro aplikaci informací tak, aby tyto informace dokázali využít v profesním i osobním životě. Předmět je nedílnou součástí středního odborného vzdělávání, rozvíjí klíčové a odborné kompetence a přispívá tak zejména k efektivnímu jednání a v konečném důsledku k úspěšnému uplatnění žáků na trhu práce v oblasti operativního i strategického řízení provozu ve službách cestovního ruchu.

Předmět Marketing a management vychází z RVP ze vzdělávací oblasti Ekonomika a podnikání, využívá mezipředmětových vztahů s ostatními předměty ekonomického vzdělávání. Učivo je koncipováno tak, aby tvořilo provázané a logicky uspořádané celky zohledňující zvyšující se nároky na práci s informacemi ale i na mezipředmětové vazby.

1. ročník

0 týdně, P

2. ročník

0 týdně, P

3. ročník

Garant předmětu: Ing. Věra Pavlíková, 2 týdně, P

Podstata a cíle marketingu

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí pojem marketing, jaké má cíle, objasní podstatu marketingového přístupu posoudí vliv ceny na nabídku a poptávku charakterizuje vývoj trhu vysvětlí příčiny nových přístupů k zákazníkovi popíše výhody a přínos využití marketingové a sociálněmarketingové koncepce uvede jiné koncepce podnikání a objasní jejich výhody a nevýhody používá a aplikuje základní ekonomické pojmy na příkladu popíše fungování tržního mechanismu 	<p>Podstata, cíle a význam marketingu Vývoj podnikatelských koncepcí</p>

Marketingový výzkum

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> provede jednoduchý průzkum vysvětlí nutnost znalosti přístupů konkurenčních firem, vyhodnotí jejich silné a slabé stránky, provede jednoduchou SWOT analýzu využívá znalostí psychologie nabídky, všímá si vlivů působících na zákazníka využívá svých osobních zkušeností z nakupování, vyhodnocuje chování prodejců vysvětlí význam analýzy a průzkumu trhu jako základních zdrojů informací v marketingu popíše postup při průzkumu trhu, uvede jeho základní metody zhodnotí různé formy dotazování a posoudí vhodnost otázek pro průzkum trhu rozdělí různé typy zákazníků a snaží se odhadnout jejich spotřební zvyklosti popíše chování kupujícího v klasickém modelu a vlivy působící na jeho rozhodování 	<p>Analýza trhu, zdroje informací (využití SWOT analýzy) Průzkum trhu – metody, postup Chování kupujících</p>

3. ročník

Segmentace trhu

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí význam i riziko segmentace podle různých hledisek vytvoří segmenty trhu a popíše jejich potřeby 	Podstata, význam, hlediska segmentace

Základní nástroje marketingu

Dotace učebního bloku: 14

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje základní nástroje používané v marketingu uvede základní metody a strategie tvorby cen popíše základní formy distribuce produktů, na příkladu ukáže prodejní cesty vybere vhodný reklamní prostředek pro určitý produkt objasní význam publicity jako důležitého nástroje komunikace, posoudí její dopady sestaví příklad marketingového mixu určí, co je důležité před uvedením výrobku na trh charakterizuje nástroje podpory prodeje vysvětlí význam značky a obalu výrobku popíše rozdíl mezi výrobkem a službou z hlediska možnosti prodeje popíše základní specifika služeb uvede důsledky plynoucí z nehmotnosti služeb uvede příklady a možnosti standardizace služeb objasní nutnost jiného přístupu v marketingu služeb uvede význam propagace uvede základní formy komunikace rozvine marketingový mix o nástroje používané ve službách stanoví ceny gastronomických výrobků a služeb 	Marketingový mix Produkt, značka, obal Cena a její tvorba Distribuce, prodejní cesty Propagace, - reklama, konkurence Podpora prodeje, osobní prodej Publicita, komunikace

Marketing služeb

Výsledky vzdělávání	Učivo
	Služba jako produkt Zvláštnosti služeb Nástroje marketingu služeb

Marketingový plán

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí nutnost marketingového plánování, zpracuje rámcový marketingový plán 	Význam a struktura plánu

Trendy v marketingu

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí základní trendy v poskytování služeb a uvědomuje si potřebu jejich sledování 	Současné trendy v nabídce a poptávce

4. ročník

Garant předmětu: Ing. Věra Pavlíková, 2 týdně, P

Management - úvod do předmětu

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí pojem management 	pojem management vývoj managementu

Vlivy působící na řízení

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> posoudí význam vnitřních a vnějších vlivů na řízení firmy 	vnější vlivy vnitřní vlivy

Managerské činnosti

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí části procesu řízení, popíše jejich funkci provede jednoduché propočty při sestavení plánu a kontrole jeho plnění uvede na příkladu rozhodovací metody na vzorovém příkladu provede kontrolní činnosti a z výsledků vyvodí závěry na příkladu uvede využití výsledků finanční analýzy hospodaření k řízení vytvoří typový příklad organizační struktury firmy 	-stanovení cíle, plánování -rozhodování -organizování -motivace a vedení lidí -kontrola -komunikace

Osobnost manažera

Výsledky vzdělávání	Učivo
	předpoklady pro výkon funkce vlastnosti, dovednosti zásady správného vystupování styly řízení manažerské role a funkce time management

Specifika řízení v odvětví cestovního ruchu a gastronomie

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> orientuje se ve specifických rysech tržní ekonomiky služeb cestovního ruchu 	charakteristika odvětví služeb specifika odvětví cestovního ruchu a gastronomie

Personální management

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> hodnotí vhodnost a účinnost motivačních nástrojů 	management a trh práce - plánování pracovníků, - získávání pracovníků a jejich výběr - přijímání zaměstnanců - nástroje motivace - péče o zaměstnance

4. ročník

Firemní kultura

Výsledky vzdělávání	Učivo
	význam firemní kultury nástroje tvorby firemní kultury

Současné trendy v managementu

Výsledky vzdělávání	Učivo

5.9 Výživa**5.9.1 Nauka o výživě**

1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník
2	2	2	1
RNDr. Ivana Kopová	RNDr. Ivana Kopová	RNDr. Ivana Kopová	RNDr. Ivana Kopová

Charakteristika předmětu**Obecné cíle předmětu**

Obecným cílem předmětu je poskytnout žákům teoretické znalosti o potravinách, nápojích, přípravcích a přídatných látkách používaných v gastronomii, o jejich složení, vlastnostech, zpracování a použití. Poznatky o potravinách a nápojích aplikují žáci při jejich technologickém zpracování i v technice odbytu.

Zároveň žáci pochopí souvislosti mezi výživou a zdravím, seznámí se s fyziologií výživy, s výživovými hodnotami potravin a se zásadami racionální výživy, druhy výživy a stravy. Předmět rovněž seznamuje žáky s platnou legislativou v potravinářské výrobě (např. Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích).

Předmět nauka o výživě je teoretickým základem odborné praxe.

Spolu s ostatními odbornými předměty tvoří celek odborné vzdělanosti.

Charakteristika učiva

Učivo vychází z obsahového okruhu Výživa. Obsah učiva Nauka o výživě je rozložen do čtyř ročníků v souladu s výukou předmětů Výroba pokrmů, Technika odbytu

a Provoz v gastronomii, respektive s výukou odborné praxe.

V prvním ročníku učivo zahrnuje tematické celky: Platné předpisy v potravinářském průmyslu; Poživatiny; Živiny; Výživová hodnota potravin; Jakost a skladování potravin; Ovoce; Zelenina; Brambory; Obiloviny a mlýnské výrobky; Luštěniny; Houby; Sladidla.

Ve druhém ročníku učivo zahrnuje tematické celky: Tuky; Mléko a mléčné výrobky; Vejce; Maso a masné výrobky.

Ve třetím ročníku učivo zahrnuje tematické celky: Pochutiny; Nápoje.

Ve čtvrtém ročníku učivo zahrnuje tematické celky: Fyziologie výživy; Racionální výživa; Druhy výživy.

Výsledky vzdělávání v oblastech citů, postojů a preferencí hodnot

Výuka předmětu směřuje k tomu, aby žáci:

- dodržovali platnou legislativu v daném oboru
- na základě znalostí fyziologie výživy získávali odpovědný postoj ke svému zdraví i ke zdraví ostatních
- uplatňovali zásady racionální výživy a výživová doporučení
- využívali vhodné druhy surovin pro výrobu pokrmů
- používali kvalitní suroviny efektivně a hospodárně
- usilovali o trvale udržitelný rozvoj
- rozvíjeli své celoživotní vzdělávání, spolehlivost a toleranci

Metody a formy výuky

Ve výuce jsou využívány metody a formy práce, které zajišťují propojení a návaznost učiva jednotlivých odborných předmětů, zejména předmětů Výroba pokrmů, Technika odbytu, Provoz v gastronomii, respektive Odborná praxe.

Ve vyučovacích hodinách je používána frontální výuka, skupinová práce, samostatná práce, práce s odborným textem i projektová výuka. Jsou voleny metody výkladu často v kombinaci s výukovými programy, je veden dialog se žáky a jsou používány i metody problémového vyučování.

Je využívána počítačová technika, zpětné projektory a interaktivní tabule zejména pro názornost a ukázkou technologie výrob a sortimentu potravin a výrobků.

Při práci s interaktivní tabulí si žáci osvojují získané vědomosti v didaktických nebo zábavných testech.

Do výuky jsou zařazovány odborné exkurze, přednášky a odborné semináře.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáků

Při výuce předmětu Nauka o výživě se klade důraz na hloubku porozumění učiva, na aktivitu žáků při hodinách, na schopnost vzájemné spolupráce při skupinové práci nebo při projektovém vyučování a na schopnost samostatného myšlení, zejména při problémovém vyučování.

Znalosti žáků jsou ověřovány písemnou i ústní formou a hodnoceny klasifikací.

1. ročník

Garant předmětu: RNDr. Ivana Kopová, 2 týdne, P

Platné předpisy v potrav. průmyslu

Dotace učebního bloku: 1

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • dodržuje platné právními předpisy v potravinářském průmyslu 	<ul style="list-style-type: none"> - zákon o potravinách č. 110/1997 Sb. - související vyhlášky

Poživatiny

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje poživatiny, potraviny, pochutiny, nápoje • uvede jejich původ, příklady, rozdělení • vysvětlí jejich význam 	<ul style="list-style-type: none"> - potraviny - pochutiny - nápoje

1. ročník

Živiny

Dotace učebního bloku: 11

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje bílkoviny, tuky, sacharidy • uvede jejich rozdělení, složení, původ • vysvětlí jejich význam • charakterizuje vitamíny, minerální látky • uvede jejich rozdělení, zdroje • vysvětlí jejich význam • objasní význam vody pro lidský organismus, její příjem a výdej 	<ul style="list-style-type: none"> - základní živiny: bílkoviny, tuky, sacharidy - nutné živiny: vitamíny, minerální látky - voda

Výživová hodnota potravin

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí energetickou a biologickou hodnotu potravin • pracuje s tabulkami výživových hodnot potravin 	<ul style="list-style-type: none"> - energetická hodnota potravin - biologická hodnota potravin

Jakost a skladování potravin

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí způsoby hodnocení jakosti a zdravotní nezávadnosti potravin • uvede zásady skladování potravin a předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování 	<ul style="list-style-type: none"> - hodnocení jakosti potravin - zařízení na skladování potravin

Ovoce

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje a rozlišuje ovoce z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě • uvede způsob skladování ovoce a výrobků z ovoce • popíše výrobu základních druhů výrobků z ovoce • vysvětlí označení výrobků z ovoce na etiketě 	<ul style="list-style-type: none"> - ovoce mírného pásma - ovoce tropického a subtropického pásma - výrobky z ovoce

Zelenina

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje a rozlišuje zeleninu z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě • uvede způsob skladování zeleniny a výrobků ze zeleniny • popíše výrobu základních druhů výrobků ze zeleniny • vysvětlí označení výrobků ze zeleniny na etiketě 	<ul style="list-style-type: none"> - kořenová zelenina - košťálová zelenina - listová zelenina - cibulová zelenina - plodová zelenina - lusková zelenina - lahůdková zelenina - výrobky ze zeleniny

1. ročník

Brambory

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje a rozlišuje brambory z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě uvede způsob skladování brambor popíše výrobu základních druhů výrobků z brambor vysvětlí označení brambor a výrobků z brambor na etiketě 	- výrobky z brambor

Obiloviny a výrobky z obilovin

Dotace učebního bloku: 13

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje a rozlišuje obiloviny a výrobky z obilovin z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě popíše výrobu základních druhů výrobků z obilovin uvede způsob skladování obilovin a výrobků z obilovin vysvětlí označení obilovin a výrobků z obilovin na etiketě 	<ul style="list-style-type: none"> obilniny obiloviny obilné zrna mouka těstoviny pekařské výrobky

Luštěniny

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje a rozlišuje luštěniny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě uvede způsob skladování luštěnin vysvětlí označení luštěnin na etiketě 	- výrobky z luštěnin

Houby

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje a rozlišuje houby z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě uvede způsob skladování hub vysvětlí označení hub na etiketě 	<ul style="list-style-type: none"> jedlé houby nejedlé houby jedovaté houby výrobky z hub

Sladidla

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje a rozlišuje sladidla z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě popíše výrobu základních druhů sladidel uvede způsob skladování sladidel vysvětlí označení sladidel na etiketě 	<ul style="list-style-type: none"> přírodní sladidla cukr med náhradní sladidla

2. ročník

Garant předmětu: RNDr. Ivana Kopová, 2 týdne, P

Tuky

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje a rozlišuje tuky z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě popíše výrobu základních druhů tuků uvede způsob skladování tuků vysvětlí označení tuků na etiketě 	<ul style="list-style-type: none"> rostlinné tuky živočišné tuky upravené tuky

Mléko a mléčné výrobky

Dotace učebního bloku: 20

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje a rozlišuje mléko a mléčné výrobky z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě popíše výrobu základních druhů mléka a mléčných výrobků uvede způsob skladování mléka a mléčných výrobků vysvětlí označení mléka a mléčných výrobků na etiketě 	<ul style="list-style-type: none"> mléko smetana mléčné výrobky tvaroh sýry

Vejsce

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje a rozlišuje vejce z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě popíše výrobu základních druhů výrobků z vajec uvede způsob skladování vajec vysvětlí označení vajec na etiketě 	<ul style="list-style-type: none"> slepíčí vejce výrobky z vajec

Maso a masné výrobky

Dotace učebního bloku: 28

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje a rozlišuje maso a masné výrobky z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě popíše výrobu základních druhů masa a masných výrobků uvede způsob skladování masa a masných výrobků vysvětlí označení masa a masných výrobků na etiketě 	<ul style="list-style-type: none"> jatečné maso masné výrobky drůbež zvěřina ryby maso bezobratlých živočichů

3. ročník

3. ročník

Garant předmětu: RNDr. Ivana Kopová, 2 týdne, P

Pochutiny

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje a rozlišuje pochutiny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě popíše výrobu základních druhů pochutin uvede způsob skladování pochutin vysvětlí označení pochutin na etiketě 	<ul style="list-style-type: none"> koření povzbuzující pochutiny ostatní pochutiny

Nápoje

Dotace učebního bloku: 50

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje a rozlišuje jednotlivé druhy nápojů uvede jejich využití a podávání z různých hledisek uvede způsob skladování jednotlivých druhů nápojů vysvětlí označení nápojů a údaje na etiketě 	<ul style="list-style-type: none"> nealkoholické nápoje pivo víno lihoviny

Konvenience

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje polotovary, doplňky v potravinách a přídatné látky a vysvětlí důvody jejich používání uvede způsob skladování polotovarů zdůvodní způsob využívání polotovarů 	<ul style="list-style-type: none"> polotovary potravinové doplňky přídatné látky

4. ročník

Garant předmětu: RNDr. Ivana Kopová, 1 týden, P

Fyziologie výživy

Dotace učebního bloku: 18

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje mechanismus příjmu, přeměny a výdeje látek a energií v organismu popíše anatomii trávicího traktu a vysvětlí fyziologické procesy trávení v organismu popíše stavbu a funkci ostatních soustav metabolismu popíše stavbu a funkci řídicích soustav 	<ul style="list-style-type: none"> metabolismus živin základy anatomie a fyziologie člověka v souvislosti s příjmem a zpracováním potravy

4. ročník

Racionální výživa

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> objasní podstatu racionální výživy a souvislost nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob objasní zásady zdravé výživy vysvětlí výživová doporučení popíše výživovou pyramidu objasní výživový semafor 	<ul style="list-style-type: none"> zásady zdravé výživy výživová doporučení výživová pyramida výživový semafor

Druhy výživy

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozdělí a charakterizuje hlavní druhy výživy a směry ve výživě včetně alternativních charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle různých kritérií uvede příklady změn nutričního chování na příkladu uvede stravovací zvyklosti příslušníků různých národů a etnických skupin a respektuje je objasní úlohu stravování při léčbě chorob a uvede hlavní typy léčebných diet a specifika jejich přípravy charakterizuje biopotraviny vysvětlí principy ekologického zemědělství 	<ul style="list-style-type: none"> diferenciovaná výživa – specifika výživy určitých skupin lidí způsoby stravování, alternativní směry ve výživě změny nutričního chování stravovací zvyklosti příslušníků různých národů a etnických skupin léčebná výživa biopotraviny

5.10 Výroba a odbyt v gastronomii**5.10.1 Výroba pokrmů**

1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník
3	2	0	0
Mgr. Kateřina Mrvová	Mgr. Kateřina Mrvová		Mgr. Kateřina Mrvová

Charakteristika předmětu

Hlavním cílem okruhu je poskytnutí teoretických poznatků a praktických dovedností pro výrobu pokrmů a nápojů.

Žáci jsou vedeni k osvojení technologických postupů přípravy pokrmů, využívání poznatků o racionální výživě, dietách a alternativních způsobech stravování. V oblasti odbytu a obsluhy si žáci osvojují techniku jednoduché a složité obsluhy hostů a organizaci práce a řízení součinnosti úseku odbytu a výroby.

Žáci se naučí pracovat s vybavením výrobních a odbytových středisek. Nedílnou součástí okruhu je uplatňování zásad bezpečnosti a hygieny práce v gastronomickém provozu, dodržování hygienických předpisů pro práci s potravinami a prevenci alimentárních nákaz.

Žáci jsou vedeni k ochraně životního prostředí ve smyslu šetrného nakládání s vodou, energiemi, nakládání s odpady, k bezpečnému a šetrnému zacházení se zařízením provozoven i k formování estetiky pracovního prostředí. Součástí vzdělávání jsou sociálně psychologické, komunikační, ekonomické, ekologické a etické aspekty provozních činností. Těžiště je v řešení praktických provozních situací.

1. ročník

Garant předmětu: Mgr. Kateřina Mrvová, 3 týdně, P

Předběžná úprava potravin

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> popíše různé způsoby čištění ovoce a zeleniny uvede různé způsoby krájení potravin vysvětlí postupy při předběžné přípravě masa pojmenuje různé druhy koření a popíše jeho použití při přípravě jídel 	<ul style="list-style-type: none"> předběžná příprava potravin rostlinného původu předběžná příprava potravin živočišného původu krájení, mletí, drcení, kořenění

Tepelné úpravy pokrmů

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> definuje jednotlivé tepelné úpravy popíše princip jednotlivých tepelných úprav uvede příklady pokrmů k jednotlivým úpravám 	<ul style="list-style-type: none"> vaření dušení, pečení – různé způsoby, gratinování, smažení, tempurování, konfitování

Technologické postupy přípravy polévek

Dotace učebního bloku: 14

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí význam polévek rozdělí a charakterizuje jednotlivé skupiny polévek uvede dávkování jednotlivých druhů polévek a navrhne estetickou úpravu při expedici popíše technologický postup různých druhů polévek uvede typické národní polévky 	<ul style="list-style-type: none"> význam, rozdělení, dávkování vývary, hnědé polévky vložky a zavářky do polévek bílé polévky speciální, studené, přesnídávkové, cizí národní polévky technologické postupy jednotlivých skupin polévek

Technologické postupy přípravy omáček

Dotace učebního bloku: 14

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí význam omáček rozdělí a charakterizuje jednotlivé skupiny omáček navrhne vhodnost použití omáčky k pokrmům popíše technologický postup různých druhů omáček 	<ul style="list-style-type: none"> význam, rozdělení technologické postupy jednotlivých skupin omáček

Technologické postupy přípravy příloh k pokrmům

Dotace učebního bloku: 14

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> objasní vhodnost jednotlivých příloh k různým pokrmům uvede dávkování jednotlivých skupin příloh popíše technologický postup různých druhů příloh 	<ul style="list-style-type: none"> význam, rozdělení, dávkování technologické postupy jednotlivých skupin příloh k pokrmům

1. ročník

Technologické postupy přípravy bezmasých pokrmů

Dotace učebního bloku: 14

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí význam bezmasých jídel pro zdravou výživu popíše technologický postup různých druhů bezmasých pokrmů uvede typické národní bezmasé pokrmy 	<ul style="list-style-type: none"> význam, rozdělení technologické postupy jednotlivých skupin bezmasých pokrmů

Technologické postupy přípravy moučníků

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí význam a dávkování moučníků popíše technologický postup různých druhů moučníků 	<ul style="list-style-type: none"> význam, rozdělení a dávkování moučníků rozdělení a postupy jednotlivých druhů těst na přípravu moučníků technologické postupy jednotlivých skupin moučníků

Česká a regionální kuchyně

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> uvede typické národní pokrmy a popíše jejich přípravu charakterizuje regionální kuchyně 	<ul style="list-style-type: none"> charakteristika české národní kuchyně a národní pokrmy regionální kuchyně a místní speciality

Mezinárodní kuchyně

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje kuchyně cizích zemí charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání sestavuje nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí pracuje s odbornou literaturou 	<ul style="list-style-type: none"> charakteristika kuchyně - stravovací zvyklosti, používané suroviny, způsoby zpracování a podávání pokrmů kuchyně zemí Evropy, Asie, Ameriky práce s odbornou literaturou

Trendy v gastronomii

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> popíše využití nových technologických zařízení charakterizuje moderní postupy přípravy pokrmů vyhledává potřebné informace z různých informačních zdrojů navrhne vhodné pokrmy pro alternativní způsoby stravování vysvětlí pojem zážitková gastronomie vysvětlí, jak hospodárně nakládat s potravinami, pitnou vodou, energiemi, odpady a obaly a jaké k tomu slouží předpisy 	<ul style="list-style-type: none"> moderní technologická zařízení a pracovní postupy zážitková gastronomie alternativní stravování předpisy na ochranu životního prostředí

Catering

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> popíše cateringové činnosti je připraven organizovat práci ve výrobním, odbytovém středisku a cateringových společnostech 	<ul style="list-style-type: none"> pracovní činnosti v cateringových společnostech příprava pokrmů ve zvláštních podmínkách

2. ročník

2. ročník

Garant předmětu: Mgr. Kateřina Mrvová, 2 týdně, P

Technologické postupy přípravy hovězího masa

Dotace učebního bloku: 14

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy masa z technologického hlediska – barva, tuk, množství vody, charakteristický zápach.... popíše předběžnou úpravu a přípravu masa a drobů volí vhodné části masa na jednotlivé úpravy pokrmů popíše technologický postup přípravy tradičních pokrmů z masa uvede typické národní pokrmy z masa volí vhodnou přílohu k pokrmu z masa navrhne estetickou úpravu na talíři při expedici pokrmu pracuje s recepturami teplých pokrmů, s odbornou literaturou vyhledává nové informace a nové trendy při kuchyňském zpracování masa na internetu 	<ul style="list-style-type: none"> charakteristika a technologické rozdělení masa použití jednotlivých částí masa do různých pokrmů práce s recepturami a předpisy technologické postupy jednotlivých tradičních i moderních pokrmů

Technologické postupy přípravy telecího masa

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy masa z technologického hlediska – barva, tuk, množství vody, charakteristický zápach.... popíše předběžnou úpravu a přípravu masa a drobů volí vhodné části masa na jednotlivé úpravy pokrmů popíše technologický postup přípravy tradičních pokrmů z masa uvede typické národní pokrmy z masa volí vhodnou přílohu k pokrmu z masa navrhne estetickou úpravu na talíři při expedici pokrmu pracuje s recepturami teplých pokrmů, s odbornou literaturou vyhledává nové informace a nové trendy při kuchyňském zpracování masa na internetu 	<ul style="list-style-type: none"> charakteristika a technologické rozdělení masa použití jednotlivých částí masa do různých pokrmů technologické postupy jednotlivých tradičních i moderních pokrmů

Technologické postupy přípravy vepřového masa

Dotace učebního bloku: 11

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy masa z technologického hlediska – barva, tuk, množství vody, charakteristický zápach.... popíše předběžnou úpravu a přípravu masa a drobů volí vhodné části masa na jednotlivé úpravy pokrmů popíše technologický postup přípravy tradičních pokrmů z masa uvede typické národní pokrmy z masa volí vhodnou přílohu k pokrmu z masa navrhne estetickou úpravu na talíři při expedici pokrmu pracuje s recepturami teplých pokrmů, s odbornou literaturou vyhledává nové informace a nové trendy při kuchyňském zpracování masa na internetu 	<ul style="list-style-type: none"> charakteristika a technologické rozdělení masa použití jednotlivých částí masa do různých pokrmů technologické postupy jednotlivých tradičních i moderních pokrmů

2. ročník

Technologické postupy přípravy skopového, jehněčího, kůzlečího a králičího masa

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy masa z technologického hlediska – barva, tuk, množství vody, charakteristický zápach.... • popíše předběžnou úpravu a přípravu masa a drobů • volí vhodné části masa na jednotlivé úpravy pokrmů • popíše technologický postup přípravy tradičních pokrmů z masa • uvede typické národní pokrmy z masa • volí vhodnou přílohu k pokrmu z masa • navrhne estetickou úpravu na talíři při expedici pokrmu • pracuje s recepturami teplých pokrmů, s odbornou literaturou • vyhledává nové informace a nové trendy při kuchyňském zpracování masa na internetu 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteristika a technologické rozdělení masa - použití jednotlivých částí masa do různých pokrmů - technologické postupy jednotlivých tradičních i moderních pokrmů

Technologické postupy přípravy pokrmů z mletého masa

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • popíše předběžnou úpravu a přípravu masa a drobů • volí vhodné části masa na jednotlivé úpravy pokrmů • popíše technologický postup přípravy tradičních pokrmů z masa • uvede typické národní pokrmy z masa • volí vhodnou přílohu k pokrmu z masa • navrhne estetickou úpravu na talíři při expedici pokrmu • pracuje s recepturami teplých pokrmů, s odbornou literaturou • vyhledává nové informace a nové trendy při kuchyňském zpracování masa na internetu 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteristika zpracování - dodržování hygienických předpisů - technologické postupy jednotlivých tradičních i moderních pokrmů

Technologické postupy přípravy ryb, koryšů, měkkýšů a hlavonožců

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • navrhne estetickou úpravu na talíři při expedici pokrmu • pracuje s recepturami teplých pokrmů, s odbornou literaturou • vyhledává nové informace a nové trendy při kuchyňském zpracování masa na internetu • popíše technologický postup přípravy tradičních pokrmů z ryb, koryšů, měkkýšů a hlavonožců 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteristika rybího masa - rozdělení ryb - způsoby zpracování ryb, koryšů, měkkýšů a hlavonožců - technologické postupy jednotlivých tradičních i moderních pokrmů

Technologické postupy přípravy drůbeže

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • popíše předběžnou úpravu a přípravu masa a drobů • volí vhodné části masa na jednotlivé úpravy pokrmů • navrhne estetickou úpravu na talíři při expedici pokrmu • pracuje s recepturami teplých pokrmů, s odbornou literaturou • vyhledává nové informace a nové trendy při kuchyňském zpracování masa na internetu • popíše technologický postup přípravy tradičních pokrmů z drůbeže 	<ul style="list-style-type: none"> - rozdělení drůbeže a charakteristika masa - způsoby zpracování drůbeže - technologické postupy jednotlivých tradičních i moderních pokrmů

2. ročník

Technologické postupy přípravy zvěřiny

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> rozdělí a charakterizuje jednotlivé druhy masa z technologického hlediska – barva, tuk, množství vody, charakteristický zápach.... popíše předběžnou úpravu a přípravu masa a drobů volí vhodné části masa na jednotlivé úpravy pokrmů popíše technologický postup přípravy tradičních pokrmů z masa uvede typické národní pokrmy z masa volí vhodnou přílohu k pokrmu z masa navrhne estetickou úpravu na talíři při expedici pokrmu pracuje s recepturami teplých pokrmů, s odbornou literaturou vyhledává nové informace a nové trendy při kuchyňském zpracování masa na internetu 	<ul style="list-style-type: none"> rozdělení zvěřiny a charakteristika masa způsoby zpracování masa zvěřiny technologické postupy jednotlivých tradičních i moderních pokrmů

3. ročník

0 týdně, P

4. ročník

Garant předmětu: Mgr. Kateřina Mrvová, 0 týdně, P

5.10.2 Technika odbytu

1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník
2	1	0	0
Mgr. Kateřina Mrvová	Mgr. Kateřina Mrvová		Mgr. Kateřina Mrvová

Charakteristika předmětu

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecný cíl předmětu.

Technika odbytu tvoří s dalšími odbornými předměty základ vzdělání v gastronomii a vede k získání odborných kompetencí. Zvládnutí učiva Techniky odbytu je nezbytným předpokladem pro to, aby absolvent byl schopen samostatně vykonávat obchodně-provozní činnosti.

Charakteristika učiva

Učivo předmětu vychází z obsahového okruhu Výroba a odbyt v gastronomii. Učivo navazuje a prolíná se s dalšími odbornými předměty, zejména Naukou o výživě, Výrobou pokrmů a Provozem v gastronomii. Učivo je rozděleno do čtyř ročníků a na několik tematických celků. V prvním ročníku se žák seznámí s historií oboru, naučí se rozlišovat a používat inventář, základní pravidla a techniku obsluhy, naučí se sestavovat jídelní lístek a podávat pokrmy jednoduchou formou obsluhy. Ve druhém ročníku se naučí zásady složitějšího servisu pokrmů, bude sestavovat slavnostní menu a seznámí se s různými druhy odbytu a prodeje. Třetí ročník je zaměřen na vyšší formu složitější obsluhy a míchané nápoje. Ve čtvrtém ročníku se žák seznámí s přípravou a konáním slavnostních hostin.

Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka směřuje k tomu, aby žáci

- dodržovali gastronomická pravidla
- zajímali se o zásady správného stravování
- dbali na hygienu a zdraví své i ostatních lidí
- sledovali nové trendy servisu a přípravy pokrmů a nápojů
- dodržovali zásady společenského chování a jednání v kolektivu

- usilovali o poctivost prodeje
- rozvíjeli své odborné znalosti

Metody a formy výuky

Výuka je vedena formou výkladu s návazností na znalosti žáků, řízený rozhovor, diskuze, samostatné řešení úkolů, skupinová práce, inscenační metody.

Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení výsledků vzdělávání žáků probíhá v souladu s klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu školy. Při hodnocení je kladen důraz

- na hloubku porozumění učivu
- schopnost aplikovat teoretické znalosti v praxi
- na dovednost smysluplně komunikovat
- na samostatnost při tvorbě nabídkových materiálů a projektů
- na spolehlivost a odpovědnost
- hodnocení je formou ústní i písemnou

1. ročník

Garant předmětu: Mgr. Kateřina Mrvová, 2 týdně, P

Historie pohostinství

Dotace učebního bloku: 1

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje historický vývoj studovaného oboru a možnost uplatnění v daném povolání 	<ul style="list-style-type: none"> - historický vývoj studovaného oboru

Inventář a zařízení na úseku obsluhy

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • rozliší stolový inventář podle druhu odbytu • rozliší inventář podle použití • rozliší malý a velký stolní inventář a vhodně ho použije podle způsobu servisu podávaného pokrmu a nápoje • popíše způsob ošetřování inventáře 	<ul style="list-style-type: none"> - stolový a sedací inventář - restaurační prádlo - malý a velký stolní inventář - pomocný inventář - ošetřování a údržba

Jednoduchá obsluha

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • uvede zásady profesionálního chování • charakterizuje pomůcky číšníka, ovládá práci s nimi • popíše techniku jednoduché obsluhy • řeší možné nehody v obsluze • popíše přípravu pracoviště před zahájením provozu, udržování pořádku během provozu a provedení úklidu po jeho skončení • určí způsoby nakládání s tržbami, pracuje se zúčtovací technikou • vysvětlí způsob přijetí objednávky, vyúčtování s hostem • popíše techniku podávání pokrmů a nápojů a založení inventáře dle druhu pokrmu a doby podávání a ošetřování nápojů 	<ul style="list-style-type: none"> - povinnosti obsluhujících - pomůcky číšníka - pravidla obsluhy, nošení talířů - nehody v obsluze - příprava pracoviště před provozem - práce během a po provozu - evidence, kontrolní pokladna - vyúčtování jídel, způsoby placení - technika podávání pokrmů a nápojů během dne, od snídaně po večeři

1. ročník

Jídelní a nápojový lístek

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> využívá gastronomická pravidla a zásady správné výživy doplní jídelní lístek povinnými údaji sestaví jídelní a nápojový lístek, jednoduché menu navrhne grafickou úpravu 	<ul style="list-style-type: none"> gastronomická pravidla a pořadí pokrmů a nápojů náležitosti nabídkového lístku sestavování jídelního a nápojového lístku jednoduché menu

Formy obsluhy a způsoby servisu

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> popíše řízení práce v různých formách obsluhy volí vhodné způsoby servisu pokrmů podle druhu pokrmu, potřeb provozovny 	<ul style="list-style-type: none"> organizace práce v různých formách obsluhy způsoby servisu

Složitá obsluha

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> popíše přípravu pracoviště před provozem a založení inventáře popíše techniku složitě obsluhy a její různé formy podle druhu pokrmu a nápoje navrhne způsob servisu speciálních pokrmů určí použití vhodného inventáře 	<ul style="list-style-type: none"> příprava pracoviště před provozem podávání pokrmů a nápojů při složitě obsluze speciální pokrmy

Sestavování složitých a slavnostních menu

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> uplatní gastronomická pravidla přiřadí vhodně nápoje k pokrmům vypracuje menu pro různé příležitosti a podle potřeb zákazníka navrhne grafickou úpravu menu 	<ul style="list-style-type: none"> zásady, hlediska sestavování menu pořadí pokrmů a nápojů vhodnost nápojů k pokrmům sestavování slavnostních menu podle příležitosti

Kavárny a vinárny

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> popíše vybavení podle druhu střediska určí inventář k servisu pokrmů a nápojů popíše druhy káv a jejich přípravu sestaví kavárenský a vinárenský lístek popíše techniku podávání a ošetřování nápojů popíše techniku podávání lahvového vína charakterizuje pomůcky sommeliera 	<ul style="list-style-type: none"> druhy kaváren a vináren, vybavení, inventář příprava kávy kavárenský a vinárenský lístek skladování sudového a lahvového vína servis vína a práce sommeliera pomůcky sommeliera

2. ročník

2. ročník

Garant předmětu: Mgr. Kateřina Mrvová, 1 týdně, P

Pivní zařízení

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> popíše pivní sklep pro sudové a tankové pivo, rozliší vybavení, údržbu sklepu popíše výhody použití, způsob naražení určí způsob údržby strojního zařízení popíše postup čepování a ošetřování piva určí zdroj vady piva a její nápravu 	<ul style="list-style-type: none"> pivní sklep pro sudové a tankové pivo pivní sud KEG, TANK strojní pivní zařízení, údržba ošetřování a čepování piva vady piva

Různé způsoby a formy odbytu

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí techniku přípravy a podávání pokrmů a nápojů v dopravních prostředcích popíše organizaci pracovních činností rozlišuje druhy a způsoby odbytu výrobků a služeb, volí vhodné formy 	<ul style="list-style-type: none"> obsluha v dopravních prostředcích automaty, jídelna se samoobsluhou, fast food

Slavnostní hostiny - banquet

Dotace učebního bloku: 16

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje slavnostní hostinu popíše příjem objednávky slavnostní hostiny, sestaví menu a objednávku inventáře uveče pravidla zasedacího pořádku popíše techniku obsluhy a její různé formy podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti popíše přípravu místnosti, založení inventáře popíše podklady a způsob vyúčtování s objednavatelem 	<ul style="list-style-type: none"> charakteristika hostiny objednávka sestava menu zajištění inventáře zasedací pořádek koordinace činností výrobního a odbytového střediska příprava místnosti a tabule vyúčtování s objednavatelem

Slavnostní hostiny pořádané ve stoje

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> popíše přípravu a realizaci gastronomické akce navrhne sortiment pokrmů a nápojů u všech typů akcí popíše členění pracovních činností v cateringových společnostech na úseku obsluhy 	<ul style="list-style-type: none"> raut recepce zahradní slavnost koktejl party zvláštní typy akcí catering

3. ročník

3. ročník

0 týdně, P

4. ročník

Garant předmětu: Mgr. Kateřina Mrvová, 0 týdně, P

5.10.3 Provoz v gastronomii

1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník
2	7	7	14
Jiří Popovič	Jiří Popovič	Jiří Popovič	Jiří Popovič

Charakteristika předmětu

Předmět rozvíjí odborné a klíčové kompetence a aplikuje je do praktických činností. Poznání reálného pracovního prostředí, aplikace teoretických znalostí v praxi. Osvojení praktických dovedností.

Charakteristika učiva

Provoz v gastronomii je integrujícím předmětem, jehož úkolem je prohloubení a upevnění odborných vědomostí žáků získaných v ostatních vyučovaných předmětech. Rozdělení učiva do ročníků navazuje na získané znalosti z jednotlivých teoretických předmětů (např. technika odbytu, výroba pokrmů, nauka o výživě, profesní etika, cizí jazyky aj.), prolíná se v průběhu celé přípravy, reflektuje na aktuální požadavky praxe.

Výsledky vzdělávání v oblastech citů, postojů a preferencí hodnot

Výuka v předmětu Provoz v gastronomii směřuje k tomu, aby žáci:

- uplatňovali zásady BOZP a PO v gastronomickém provozu včetně HACCP
- zvládali zásady JZO a složité obsluhy
- osvojili si základy při přípravě pokrmů
- seznámili se s klasickými i moderními technologickými pokrmy
- orientovali se při řízení součinnosti odbytových a výrobních středisek
- dodržovali profesní etiku včetně poctivosti prodeje, základy společenského chování a standardy služeb
- jednali zodpovědně, přijímali odpovědnost za svá rozhodnutí a jednání
- aplikovali v praxi zdravý životní styl a výživu

Metody a formy výuky

Žáci pracují ve skupinách v reálném pracovním prostředí, výuka je přizpůsobována specifickým potřebám žáků a provozním podmínkám jednotlivých pracovišť odborného výcviku.

Při výuce používáme obvyklé aktivizační metody:

instruktáž, řešení problémového vyučování, názorně demonstrační vyučovací metoda, exkurze, zadávání samostatných prací, samostatné odborné práce.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáků

Hodnocení výsledku vzdělávání žáků probíhá v souladu s klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu školy.

Při hodnocení žáků se klade důraz na:

- schopnost aplikovat teoretické poznatky v praxi
- schopnost pracovat samostatně a řešit běžné úkoly
- schopnost týmové práce a kooperace
- dodržování pravidel profesní etiky
- sebehodnocení

Žák je hodnocen průběžně po celou dobu odborného výcviku na základě praktických výsledků práce, ústního, písemného projevu včetně realizací žákovského projektu a SOP.

Cílem hodnocení je pozitivní motivace a aktivizace žáků v odborném výcviku.

1. ročník

Garant předmětu: Jiří Popovič, 2 týdne, P

Bezpečnost práce, hygiena práce, požární prevence

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dodržuje pravidla BOZP a požární prevence • charakterizuje poskytnutí první pomoci • při obsluze strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence • uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu • vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP • zdůvodní úlohu státního odborného dozoru nad bezpečností práce • uvede základní bezpečnostní požadavky při práci se stroji a zařízeními na pracovišti a dbá na jejich dodržování 	<ul style="list-style-type: none"> - bezpečnost a ochrany zdraví při práci, první pomoc - bezpečnostní a požární řád pracoviště, evakuační řád pracoviště, pravidla bezpečné práce

Hygienické požadavky na provoz společného stravování

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii • vysvětlí a aplikuje HACCP v praxi • objasní účel kritických bodů HACCP 	<ul style="list-style-type: none"> - zásady hygieny, hygiena pracoviště a pomůcek – proškolení - povinnosti kuchaře - pomůcky – ošetřování a používání inventáře při přípravě pokrmů - HACCP - funkce, tvorba, využití

Výrobní a odbytová střediska

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje vybavení středisek z hlediska jeho funkce • používá informační technologie • aplikuje organizaci práce • pracuje s odbornou literaturou výroby a odbytu pokrmů a nápojů • charakterizuje organizaci práce ve výrobě a odbytu 	<ul style="list-style-type: none"> - výrobní, odbytové a skladovací prostory - druhy odbytových středisek, rozdělení - seznámení s organizací odborného výcviku a provozovnamí, s právy a povinnostmi žáků, styk s nadřízenými a pracovním kolektivem - systémy organizace práce v odbytu - zařízení a vybavení odbytových středisek - rozdělení a ošetřování inventáře - práce s odbornou literaturou a vyhledávání receptur pomocí výpočetní techniky

Základy jednoduché obsluhy, systémy a formy prodeje

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dodržuje stanovené povinnosti číšníka • obsluhuje podle základů jednoduché obsluhy • vysvětlí rozdíly jednotlivých forem a systémů prodeje • volí vhodné způsoby servisu pokrmů a nápojů 	<ul style="list-style-type: none"> - povinnosti, pomůcky a chování obsluhujícího - jednoduchá obsluha - základní pravidla, podávání jednotlivých pokrmů a nápojů - formy prodeje a systémy obsluhy

1. ročník

Základy technologie přípravy pokrmů

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> využívá gastronomická pravidla při tvorbě jídelních a nápojových lístků využívá znalosti o potravinách, vybírá vhodné suroviny uplatňuje vhodné způsoby předběžné úpravy surovin vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav hospodárně nakládá se surovinami 	<ul style="list-style-type: none"> předběžná úprava základních surovin pro výrobu pokrmů základní tepelné úpravy seznámení se základními druhy surovin druhy jatečných mas, ryby, drůbež, zvěřina, zelenina, luštěniny, obiloviny, koření, tuky, vejce, mléko

Příprava polévek, omáček, příloh a bezmasých pokrmů

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> volí vhodné technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů volí vhodný druh úpravy uplatňuje správné pracovní postupy volí vhodné přílohy a doplňky dohotovuje a esteticky upravuje pokrmy podílí se na expedici 	<ul style="list-style-type: none"> příprava polévek vývary, hnědé polévky – dochucení, zavářky – masité, obilné vložky – syrové, vařené, pečené, smažené bílé polévky – zahušťování, zjemňování, ochucování, speciální a studené polévky příprava omáček příprava základů, příprava základních omáček – bešamel, veloute příprava hrubých omáček – bílé, hnědé, zvláštní příprava základních studených omáček příprava příloh, doplňků k jídlům a salátů přílohy z brambor – vařené, dušené, smažené a opékané přílohy z mouky – knedlíky (houskové, karlovarské, bramborové) noky (máslové, krupicové) přílohy z rýže, těstovin a luštěnin přílohy ze zeleniny – úpravy vařením, dušením, zaděláváním syrová zelenina

2. ročník

Garant předmětu: Jiří Popovič, 7 týdně, P

2. ročník

Nácvik přípravy masitých pokrmů

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • volí vhodné v technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů • použije vhodný druh úpravy podle příležitosti • uplatňuje správné pracovní postupy • hospodárně nakládá se surovinami a energií • volí vhodné přílohy • dohotovuje a esteticky upravuje pokrm a expeduje hotově 	<ul style="list-style-type: none"> - příprava hovězího masa - rozdělení, bourání, předpříprava, jakostní třídy, použití jednotlivých částí - základy pod hovězí maso, vaření, dušení, pečení, minutky, porcování, hovězí droby - příprava telecího masa – rozdělení, bourání, předpříprava, jakostní třídy, použití jednotlivých částí - základy pod telecí maso, vaření, dušení, pečení, minutky, porcování - telecí maso, úpravy, normy kalkulace - jednotlivé receptury z telecího masa, úprava vařením, dušením, zaděláváním, telecí droby – použití - vepřové maso - rozdělení, bourání, předpříprava, jakostní třídy, použití jednotlivých částí, základy pod vepřové maso, vaření, pečení, dušení, minutky - domácí zabijačka, vepřové hody, speciality vepřových hodů - technologické úpravy uzeného masa, slanina, droby - skopové, jehněčí, kůzlečí, králíčí maso, rozdělení, bourání, předpříprava, jakostní třídy, použití - vaření, dušení, pečení, smažení, základy pod skopové maso - vnitřnosti a jejich použití - druhy masa pro mletá masa, mletá masa jednodruhová, směsi, tepelné úpravy mletých mas, vaření, pečení, smažení, minutkové úpravy - krokety, klopsy - úprava ryb, koryšů, měkkýšů, obojživelníků - rozdělení, jakostní znaky, předpříprava ryb - ryby sladkovodní, mořské, rybí vnitřnosti - pokrmy z koryšů, měkkýšů a obojživelníků - rozdělení drůbeže, jakostní znak, předpříprava, dělení, vykošťování, porcování - vaření, pečení, dušení, smažení, zadělávání - nádivky, minutky, vnitřnosti z drůbeže - zvěřina, rozdělení, technologické postupy - rozdělení zvěřiny, jakostní znaky, bourání, předpříprava - technologické postupy, vaření, pečen, dušení smažení, zadělávání, porcování, podávání, vnitřnosti ze zvěřiny - druhy masa pro mletá masa, mletá masa jednodruhová, směsi, tepelné úpravy mletých mas, vaření, pečení, smažení, minutkové úpravy - rozdělení zvěřiny, jakostní znaky, bourání, předpříprava - technologické postupy, vaření, pečení, dušení smažení, zadělávání, porcování, podávání, vnitřnosti ze zvěřiny

Základy složité obsluhy

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pracuje podle pravidel techniky složité obsluhy • navrhuje způsob servisu speciálních pokrmů včetně vhodného inventáře • sestaví slavnostní menu pro různé příležitosti 	<ul style="list-style-type: none"> - snídaně, oběd a večeře - příprava inventáře, prostírání stolů, příruční stoly, servírovací stolků a vozíky, servis jednotlivých chodů formou složité obsluhy - sestavování slavnostního menu - dokončování pokrmů před hostem - servis speciálních pokrmů

Společenskozábavní střediska

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • obsluhuje v jednotlivých střediscích • uplatňuje znalost strojů a zařízení ve společensko zábavních střediscích • rozlišuje vady nápojů 	<ul style="list-style-type: none"> - společenskozábavní střediska - rozdělení, vybavení, způsob obsluhy - servis nápojů - sortiment, vady

3. ročník

3. ročník

Garant předmětu: Jiří Popovič, 7 týdně, P

Vyšší formy složitě obsluhy

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> používá vhodný inventář pro složitou obsluhu dohotovuje pokrmů a nápojů před hostem volí vhodný inventář při přípravě míchaných nápojů uplatňuje zásady obsluhy v dopravních prostředcích volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb 	<ul style="list-style-type: none"> francouzský systém obsluhy - funkce obsluhujících dokončování pokrmů a nápojů před hostem inventář, suroviny způsob obsluhy ve vlaku, v autobuse, letadle, na lodi praxe barmana, sommeliéra

Studená kuchyně

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> volí vhodné suroviny pro přípravu výrobků studené kuchyně připravuje základní výrobky studené kuchyně určí vhodný způsob expedice 	<ul style="list-style-type: none"> studená kuchyně - výběr surovin, základní výrobky, předkrm, pokrmy ke slavnostním příležitostem úprava pokrmů na talíři

Teplé předkrm

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> volí vhodné suroviny pro přípravu teplých předkrmů připravuje teplé předkrm volí vhodné způsoby expedice využívá nová technologická zařízení a moderní postupy 	<ul style="list-style-type: none"> teplé předkrm z jatečných druhů mas a vnitřností, z drůbeže a ryb z vajec a sýrů, z ovoce a zeleniny speciální úpravy teplých předkrmů moderní technologická zařízení a pracovní postupy

Moučníky

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> volí vhodné suroviny pro přípravu moučníků připravuje těsta, náplně a polevy volí vhodné způsoby expedice připravuje teplé nápoje zařazené na nabídkovém lístku 	<ul style="list-style-type: none"> příprava moučníků, technologické postupy, tepelné úpravy restaurační moučníky korpusy, náplně, polevy, teplé moučníky příprava teplých nápojů

4. ročník

Garant předmětu: Jiří Popovič, 14 týdně, P

4. ročník

Příprava pokrmů české a mezinárodní kuchyně s využitím moderních trendů

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje typické pokrmy české a mezinárodní kuchyně uplatňuje stravovací zvyklosti etnických a náboženských skupin volí vhodné moderní trendy v gastronomii a estetickou úpravu pokrmů před servisem sestavuje nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání charakterizuje technologii přípravy vybraných dietních pokrmů 	<ul style="list-style-type: none"> typické pokrmy české kuchyně kuchyně českých a moravských regionů základy mezinárodní kuchyně: německá, balkánská, francouzská, anglická, americká, asijská trendy v gastronomii, zážitková gastronomie dietní pokrmy

Slavnostní hostiny

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> zpracovává dokumentaci slavnostních hostin volí vhodné pracovní postupy řídí pracovní kolektiv popíše členění pracovních činností v cateringových společnostech 	<ul style="list-style-type: none"> druhy slavnostních hostin - objednávka, vyúčtování formy obsluhy, úkoly jednotlivých obsluhujících, vyšší formy obsluhy catering

Hygiena

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii vysvětlí obecné úkoly hygieny výživy uvede možnosti nákazy a otravy z potravin objasní jak předcházet nákazám a otravám z potravin 	<ul style="list-style-type: none"> hygienické předpisy hygiena výživy zdravotní rizika z potravy alimentární nákazy toxické látky v potravinách kontaminanty v potravinách

Základní společenské a profesní pravidla

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> uplatňuje pravidla společenského chování a zásady profesního vystupování chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze rozlišuje různé typy hostů, reaguje na jejich chování s využitím poznatků z psychologie uplatňuje zásady profesního vystupování a psychologické základy jednání s podřízenými, nadřízenými spolupracovníky a pracovními partnery v kontaktu se zákazníky respektuje národní mentalitu a aspekty multikulturního soužití 	<ul style="list-style-type: none"> pravidla společenského chování standartní chování pracovníků ve službách profesní etika, zvláštnosti cizích kultur typy zákazníků a psychologické základy jednání profesní vystupování a komunikace včetně cizijazyčné verbální a neverbální komunikace

5.10.4 Výroba a odbyt v gastronomii

1. ročník

2. ročník

3. ročník

4. ročník

4

Jiří Popovič

Charakteristika předmětu

Učivo předmětu vychází z obsahového okruhu Výroba a odbyt v gastronomii. Učivo navazuje a prolíná se s dalšími odbornými předměty, zejména Provozem v gastronomii, Naukou o výživě, Výrobou pokrmů a Technikou obsluhy. Učivo je seskupeno do jednoho – třetího ročníku a je zaměřeno na praktické cvičení výroby pokrmů podle jednotlivých skupin potravin a pokrmů, na procvičení základů obsluhy, vyšší formu složitě obsluhy, míchané nápoje a odborné exkurse.

3. ročník

Garant předmětu: Jiří Popovič, 4 týdne, P

Práce s odbornou literaturou

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> pracuje s výživovými a technologickými normami, s hygienickými předpisy a recepturami pro přípravu pokrmů a s odbornou literaturou 	<ul style="list-style-type: none"> vyhledávání informací normování pokrmů kalkulace pokrmů

Příprava polévek

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> pracuje se zařízením, se spotřebiči a s dalším vybavením ve výrobním středisku hospodárně nakládá při práci se surovinami využívá znalostí o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů dohotovuje a expeduje pokrmy navrhne estetickou úpravu na talíři při expedici pokrmu pracuje s recepturami teplých pokrmů a s odbornou literaturou 	<ul style="list-style-type: none"> příprava hnědých polévek včetně vložek a zaváček příprava bílých polévek příprava studených polévek

Příprava omáček

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> pracuje se zařízením, se spotřebiči a s dalším vybavením ve výrobním středisku hospodárně nakládá při práci se surovinami využívá znalostí o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů dohotovuje a expeduje pokrmy navrhne estetickou úpravu na talíři při expedici pokrmu pracuje s recepturami teplých pokrmů a s odbornou literaturou uvede typické národní pokrmy charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání 	<ul style="list-style-type: none"> příprava základních omáček příprava omáček k vařenému masu příprava studených omáček

Příprava bezmasých jídel a příloh k pokrmům

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> pracuje se zařízením, se spotřebiči a s dalším vybavením ve výrobním středisku hospodárně nakládá při práci se surovinami využívá znalostí o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů volí vhodnou přílohu k pokrmu dohotovuje a expeduje pokrmy navrhne estetickou úpravu na talíři při expedici pokrmu pracuje s recepturami teplých pokrmů a s odbornou literaturou uvede typické národní pokrmy charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání 	<ul style="list-style-type: none"> Příprava jídel a příloh z různých druhů surovin

3. ročník

Příprava pokrmů z hovězího masa

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> používá znalosti zásad pro předběžnou úpravu a přípravu masa a drobů pracuje se zařízením, se spotřebiči a s dalším vybavením ve výrobním středisku volí hodné části masa na jednotlivé úpravy pokrmů hospodárně nakládá při práci se surovinami využívá znalostí o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů popíše technologický postup přípravy tradičních pokrmů z masa uvede typické národní pokrmy z masa volí vhodnou přílohu k pokrmu dohotovuje a expeduje pokrmy navrhne estetickou úpravu na talíři při expedici pokrmu pracuje s recepturami teplých pokrmů a s odbornou literaturou 	<ul style="list-style-type: none"> pokrmy připravované vařením, dušením pokrmy připravované pečením po anglicku a minutky a pokrmy z drobů předběžná příprava masa úprava na talíři a expedice

Příprava pokrmů z telecího masa

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> používá znalosti zásad pro předběžnou úpravu a přípravu masa a drobů pracuje se zařízením, se spotřebiči a s dalším vybavením ve výrobním středisku volí hodné části masa na jednotlivé úpravy pokrmů hospodárně nakládá při práci se surovinami využívá znalostí o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů popíše technologický postup přípravy tradičních pokrmů z masa uvede typické národní pokrmy z masa volí vhodnou přílohu k pokrmu dohotovuje a expeduje pokrmy navrhne estetickou úpravu na talíři při expedici pokrmu pracuje s recepturami teplých pokrmů a s odbornou literaturou 	<ul style="list-style-type: none"> pokrmy upravené dušením pokrmy připravované pečením, minutky a pokrmy z drobů předběžná příprava masa úprava na talíři a expedice

Příprava pokrmů z vepřového masa

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> používá znalosti zásad pro předběžnou úpravu a přípravu masa a drobů pracuje se zařízením, se spotřebiči a s dalším vybavením ve výrobním středisku volí hodné části masa na jednotlivé úpravy pokrmů hospodárně nakládá při práci se surovinami využívá znalostí o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů popíše technologický postup přípravy tradičních pokrmů z masa uvede typické národní pokrmy z masa volí vhodnou přílohu k pokrmu dohotovuje a expeduje pokrmy navrhne estetickou úpravu na talíři při expedici pokrmu pracuje s recepturami teplých pokrmů a s odbornou literaturou 	<ul style="list-style-type: none"> pokrmy připravované dušením, pečením pokrmy připravované minutkovou úpravou, pokrmy z drobů a uzeného masa předběžná příprava masa úprava na talíři a expedice

3. ročník

Příprava pokrmů ze skopového, jehněčího, kůzlečího a králíčího masa

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • používá znalosti zásad pro předběžnou úpravu a přípravu masa a drobů • pracuje se zařízením, se spotřebiči a s dalším vybavením ve výrobním středisku • volí hodné části masa na jednotlivé úpravy pokrmů • hospodárně nakládá při práci se surovinami • využívá znalostí o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů • popíše technologický postup přípravy tradičních pokrmů z masa • uvede typické národní pokrmy z masa • volí vhodnou přílohu k pokrmu • dohotovuje a expeduje pokrmy • navrhne estetickou úpravu na talíři při expedici pokrmu • pracuje s recepturami teplých pokrmů a s odbornou literaturou 	<ul style="list-style-type: none"> - pokrmy připravované dušením, pečením, a minutkovou úpravou - předběžná příprava masa - úprava na talíři a expedice

Příprava pokrmů z mletého masa

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • používá znalosti zásad pro předběžnou úpravu a přípravu masa a drobů • pracuje se zařízením, se spotřebiči a s dalším vybavením ve výrobním středisku • volí hodné části masa na jednotlivé úpravy pokrmů • hospodárně nakládá při práci se surovinami • využívá znalostí o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů • popíše technologický postup přípravy tradičních pokrmů z masa • uvede typické národní pokrmy z masa • volí vhodnou přílohu k pokrmu • dohotovuje a expeduje pokrmy • navrhne estetickou úpravu na talíři při expedici pokrmu • pracuje s recepturami teplých pokrmů a s odbornou literaturou 	<ul style="list-style-type: none"> - pokrmy připravované dušením, pečením a minutkovou úpravou - předběžná příprava masa - úprava na talíři a expedice

Příprava pokrmů z ryb, koryšů, měkkýšů a hlavonožců

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • používá znalosti zásad pro předběžnou úpravu a přípravu masa a drobů • pracuje se zařízením, se spotřebiči a s dalším vybavením ve výrobním středisku • hospodárně nakládá při práci se surovinami • využívá znalostí o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů • volí vhodnou přílohu k pokrmu • dohotovuje a expeduje pokrmy • navrhne estetickou úpravu na talíři při expedici pokrmu • pracuje s recepturami teplých pokrmů a s odbornou literaturou 	<ul style="list-style-type: none"> - pokrmy připravované dušením, pečením a minutkovou úpravou - předběžná příprava ryb - úprava na talíři a expedice

3. ročník

Příprava pokrmů z drůbeže

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> používá znalosti zásad pro předběžnou úpravu a přípravu masa a drobů pracuje se zařízením, se spotřebiči a s dalším vybavením ve výrobním středisku volí hodné části masa na jednotlivé úpravy pokrmů hospodárně nakládá při práci se surovinami využívá znalostí o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů popíše technologický postup přípravy tradičních pokrmů z masa uvede typické národní pokrmy z masa volí vhodnou přílohu k pokrmu dohotovuje a expeduje pokrmy navrhne estetickou úpravu na talíři při expedici pokrmu pracuje s recepturami teplých pokrmů a s odbornou literaturou 	<ul style="list-style-type: none"> pokrm připravované dušením, pečením a minutkovou úpravou předběžná příprava masa úprava na talíři a expedice

Příprava pokrmů ze zvěřiny

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> používá znalosti zásad pro předběžnou úpravu a přípravu masa a drobů pracuje se zařízením, se spotřebiči a s dalším vybavením ve výrobním středisku volí hodné části masa na jednotlivé úpravy pokrmů hospodárně nakládá při práci se surovinami využívá znalostí o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů popíše technologický postup přípravy tradičních pokrmů z masa uvede typické národní pokrmy z masa volí vhodnou přílohu k pokrmu dohotovuje a expeduje pokrmy navrhne estetickou úpravu na talíři při expedici pokrmu pracuje s recepturami teplých pokrmů a s odbornou literaturou 	<ul style="list-style-type: none"> pokrm připravované dušením, pečením a minutkovou úpravou předběžná příprava masa úprava na talíři a expedice

Příprava pokrmů studené kuchyně

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> volí vhodné suroviny pro pokrmy studené kuchyně a hospodárně s nimi nakládá připravuje podle technologických postupů různé druhy pokrmů a výrobků studené kuchyně vysvětlí význam a dávkování studených předkrmů uvede zásady úpravy pokrmů na mísách 	<ul style="list-style-type: none"> příprava různých výrobků studené kuchyně úprava výrobků na mísách

Příprava pokrmů studené kuchyně - předkrmové saláty

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> volí vhodné suroviny pro pokrmy studené kuchyně a hospodárně s nimi nakládá připravuje podle technologických postupů různé druhy pokrmů a výrobků studené kuchyně vysvětlí význam a dávkování studených předkrmů uvede zásady úpravy pokrmů na mísách 	<ul style="list-style-type: none"> příprava předkrmových salátů úprava salátu na talíři

3. ročník

Příprava teplých předkrmů

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí význam a dávkování teplých předkrmů připravuje podle technologických postupů různé druhy teplých předkrmů 	<ul style="list-style-type: none"> příprava teplých předkrmů z různých potravin

Příprava moučníků a nápojů

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí význam a dávkování moučníků připravuje podle technologických postupů různé druhy moučníků připraví teplé a nápoje běžně zařazené na nápojovém lístku 	<ul style="list-style-type: none"> příprava moučníků z různých těst (restaurační moučniky) příprava moučníků z těst příprava moučníků z ovoce, příprava dezertů příprava teplých nápojů

Česká a regionální kuchyně

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> připravuje typické národní a regionální pokrmy uvede typické národní pokrmy 	<ul style="list-style-type: none"> příprava českých národních pokrmů příprava pokrmů regionální kuchyně a místní speciality

Mezinárodní kuchyně

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání sestavuje nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí připravuje vybrané pokrmy zahraničních kuchyní, používá speciální inventář pracuje s odbornou literaturou 	<ul style="list-style-type: none"> příprava pokrmů cizích kuchyní

Podávání pokrmů a nápojů

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> pracuje s inventářem určeným pro jednoduchou obsluhu, připraví pracoviště připraví pracoviště a podává různé druhy pokrmů a nápojů provádí servis a debaras (sklizení) talířů a nápojů 	<ul style="list-style-type: none"> příprava pracoviště snídaně, coffee break servis pokrmů, sklizení inventáře

Vyúčtování s hostem

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> provádí vyúčtování s hostem profesionálně komunikuje s hostem pracuje se zařízením pro vyúčtování s hostem 	<ul style="list-style-type: none"> vyúčtování s hostem při různých způsobech prodeje a systémech obsluhy typy zařízení pro vyúčtování s hostem

Sestava jídelního lístku

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> sestavuje jídelní lístek podle gastronomických pravidel 	<ul style="list-style-type: none"> gastronomická pravidla zásady pro sestavování JL

3. ročník

Speciální pokrmy

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje speciální pokrmy • podává speciální pokrmy • pracuje se speciálním inventářem 	Servis způsoby nabídky Založení inventáře

Organizace práce v odbytu

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje formy prodeje • popíše vhodné použití formy prodeje a obsluhy 	Organizace práce v odbytu - exkurse

Sestava složitých menu

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • sestavuje menu podle gastronomických pravidel 	gastronomická pravidla a zásady pro sestavování složitých menu

Teplé nápoje

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • připraví různé druhy káv • provede servis teplých nápojů restauračním a kavárenským způsobem 	Příprava káv Servis teplých nápojů

Víno

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • pracuje s inventářem pro servis lahového vína • provádí servis vín, dekatování vína • určí způsob temperování 	Servis bílého vína Servis červeného a šumivého vína Temperování, dekantování

Pivo a pivní zařízení

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • popíše údržbu a práci s výčepním zařízením • popíše čepování piva 	Pivo a pivní zařízení - exkurse

Složitá obsluha

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • pracuje s inventářem určeným pro složitou obsluhu • pracuje s překládacím přístrojem • připraví pracoviště a podává pokrmy složitou formou obsluhy • pracuje s nabídkovým vozíkem 	práce s překládacím přístrojem příprava pracoviště práce s nabídkovým vozíkem servis pokrmů

Složitá obsluha a sestava slavnostních menu + založení inventáře

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • pracuje s inventářem určeným pro složitou obsluhu • pracuje s překládacím přístrojem • připraví pracoviště a podává pokrmy složitou formou obsluhy • sestavuje menu podle gastronomických pravidel a zadaného tématu akce • dle sestaveného menu založí inventář pro jednu osobu 	práce s překládacím přístrojem příprava pracoviště práce s nabídkovým vozíkem servis pokrmů zásady pro sestavování slavnostních menu vhodnost nápojů k pokrmům zakládání inventáře dle sestaveného menu

3. ročník

Míchané nápoje

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • popíše vybavení baru • charakterizuje pomůcky barmana, ovládá práci s nimi • poskytuje odborný servis nápojů • ovládá základní dovednosti při přípravě míchaných nápojů • připravuje různé druhy míchaných nápojů • popíše postup přípravy míchaných nápojů 	Vybavení baru Pomůcky barmana Základní pravidla přípravy a servisu míchaných nápojů Druhy míchaných nápojů Receptury a příprava míchaných nápojů

Příprava dresinků a salátů

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • připraví pomocný stůl a stůl hosta • navrhne druh dresinku a připraví ho • připraví předkrmový salát před hostem 	Příprava pracoviště pro práci u stolu hosta Příprava dresinků Míchání salátů Předkrmový salát

Úprava ovoce

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • připraví pomocný stůl a stůl hosta • pracuje s tranžírovacím a překládacím přiborem, servíruje ovoce • připraví salát z ovoce 	Příprava pracoviště pro práci u stolu hosta Úprava a servis ovoce Příprava ovocného salátu

Flambování

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • připraví pomocný stůl a stůl hosta • připraví a pracuje s flambovacím vozíkem • provede servis pokrmu 	Příprava pracoviště pro práci u stolu hosta Příprava flambovacího vozíku Flambování různých pokrmů Servis pokrmu

Dokončování pokrmů z masa před hostem

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • připraví pomocný stůl a stůl hosta • pracuje s tranžírovacím a překládacím přiborem • provede prezentaci a servis pokrmu 	Příprava pracoviště pro práci u stolu hosta Nabídka pokrmů a servis s přílohou

Dranžírování masa

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • připraví pomocný stůl a stůl hosta • provede servis pokrmu • pracuje s tranžírovacím a překládacím přiborem 	Příprava pracoviště pro práci u stolu hosta Práce u stolu hosta Servis pokrmu s přílohou

Slavnostní hostiny

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • připraví místnost a inventář pro banket • sestaví slavnostní tabuli a příruční stůl • připraví různé typy nabídkových stolů podle druhu hostiny • nabízí pokrmy a nápoje 	Příprava a prostření slavnostních stolů pro banket Příruční stůl Obsluha při banketu Příprava nabídkových stolů Nabídka pokrmů a nápojů

5.11 Komunikace ve službách

5.11.1 Profesní etika

1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník
1			

Mgr. Ludka Hubená

Charakteristika předmětu

Cílem předmětu je kultivovat chování žáků. Vést je ke ztotožnění s principy, normami a pravidly kulturního chování a vyjadřování ve společenských a pracovních situacích, aby ctili etiku profese.

Ve výuce je kladen důraz na přípravu jedince pro profesní i osobní život.

Obsah učiva předmětu vychází z obsahových okruhů RVP Komunikace ve službách a Estetické vzdělávání.

Výuka se mezipředmětově doplňuje s předměty Český jazyk a literatura, Člověk a společnost a Odborný výcvik.

Výuka předmětu směřuje k tomu, aby žáci:

- uplatňovali společenské chování a profesní vystupování, dodržovali profesní etiku
- dovedli vysvětlit význam péče o zevnějšek a kultivovaný projev
- vyjadřovali se jasně a srozumitelně

- uplatňovali asertivní chování a zásady asertivní komunikace, zdrželi se agresivního a pasivního chování a dokázali spolupracovat i v obtížných sociálních situacích, získali respekt k důstojnosti druhých a vytvářeli si zdravé sebevědomí o sobě a svých profesních dovednostech

Klademe důraz na metody, které umožňují žákům osobní prožitky, dosažení tzv. „aha-zážitku“ a individuální přístup k potřebám jednotlivých žáků. Jsou to zejména modelové situace, sdílení zkušeností, týmová spolupráce, metody sebepoznání, interaktivní metody, využití instruktážních filmů

Hodnocení výsledků vzdělávání žáků probíhá v souladu s klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu školy.

Hodnotí se zejména aktivní přístup žáka k výuce, zájem účastnit se modelových situací, zájem o sebepoznávání a týmovou spolupráci, zamyšlení se nad různými společenskými jevy. Dále schopnosti propojovat vědomosti z teorie a praxe i z různých předmětů a oborů, prezentace vlastních názorů a schopnosti vyhledávat a používat informace.

1. ročník

Garant předmětu: Mgr. Ludka Hubená, 1 týdně, P

Význam Profesní etiky

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí základní termíny (normy lidského společenství, etika, etiketa, společenské chování, pracovník ve službách) • objasní význam profesionálního chování a etiky pro pracovníka ve službách 	<p>- v oborech lidské činnosti, význam pro pracovníky ve službách, v gastronomii</p>

1. ročník

Osobnost člověka

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí odborné termíny, aplikuje teoretické znalosti na sebe, lidi okolo sebe a důležitost těchto charakteristik pro zaměstnání člověka 	<ul style="list-style-type: none"> základní pojmy z oblasti psychologie osobnosti (motivace, temperament, hodnoty a postoje) s využitím možností sebepoznání

Pracovník v gastronomii a jeho vlastnosti

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozlišuje vhodné a nevhodné vlastnosti pro pracovníka ve službách (z hlediska sociální komunikace, vystupování, apod.) kriticky zhodnotí svou osobu, posoudí přednosti a nedostatky vlastní osobnosti, které ho vedly k výběru oboru 	<ul style="list-style-type: none"> vhodné a nevhodné vlastnosti přednosti a nedostatky

Osobnost z hlediska sociální psychologie

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vyjmenuje a vysvětlí odborné termíny, aplikuje teoretické znalosti do praxe vyjmenuje omyly, které mohou provázet poznávání druhých lidí, uvádí příklady, kdy byl svědkem takové situace nebo se jí sám účastnil, objasňuje pojem předsudek, uvádí příklady jednání pod vlivem předsudků ve společnosti rozlišuje různé typy jednání, vysvětluje výhody asertivního přístupu a je ho schopen v modelové situaci z oblasti gastronomie poznat a předvést, rozlišuje přiměřené sebeprosazování vlastních potřeb od nadměrných požadavků 	<ul style="list-style-type: none"> komunikace (sociální skupiny, normy, sociální interakce a komunikace, způsoby a možnosti poznání druhých lidí), verbální a neverbální komunikace možnosti a omyly při poznávání druhých lidí, předsudky, a jak jim předcházet řešení problémů a konfliktních situací (asertivita, pasivita, agresivita, apod.)

Základy společenského chování

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> aplikuje společenské chování v praxi (v modelových situacích), posoudí a vysvětlí důležitost norem chování ve společnosti i ve službách popíše vhodné společenské chování v dané situaci 	<ul style="list-style-type: none"> chování a vystupování, základní pojmy (etiketa, společenské chování, princip významnosti), podávání ruky, zdravení, představování, chování na veřejnosti, korespondence

Vystupování a chování

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> jedná v modelových situacích podle principů společenského chování, aplikuje znalosti z jiných předmětů do oblasti společenského chování uplatňuje pravidla společenského chování a zásady profesního vystupování i psychologické základy jednání s podřízenými, nadřízenými, se zákazníkem, s obchodními a pracovními partnery jazykově správně komunikuje v cizích jazycích se zákazníkem, spolupracovníky a obchodními partnery 	<ul style="list-style-type: none"> společenské chování, stolování, profesní vystupování

1. ročník

Typy hostů

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • uvede praktické příklady různého chování hostů, vysvětluje důležitost adekvátní reakce na jednotlivé typy hostů • rozlišuje různé typy hostů, reaguje na jejich chování s využitím poznatků z psychologie • uplatňuje pravidla společenského chování a zásady profesního vystupování i psychologické základy jednání s podřízenými, nadřízenými, se zákazníkem, s obchodními a pracovními partnery 	<ul style="list-style-type: none"> - způsoby jednání, modelové situace

Zvláštnosti cizích kultur

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje situace, s kterými se může v praxi setkat, uvádí příklady, jak se vyhnout předsudkům, omylům při poznávání druhých osob • vysvětluje důležitost ovládnutí cizojazyčné konverzace • v kontaktu se zákazníky respektuje národní mentalitu a aspekty multikulturního soužití 	<ul style="list-style-type: none"> - situace, se kterými se žák může setkat na pracovišti

Řešení obvyklých a zvláštních situací v gastronomickém oboru

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • objasňuje principy dodržování důstojnosti i bezpečí vlastní osoby, jiných osob, v modelových situacích předvede vhodný přístup k podobným typům hostů • zvládá řešení různých komunikativních a interpersonálních situací (včetně konfliktních a zátěžových) • vhodně uplatňuje prostředky verbální i neverbální komunikace 	<ul style="list-style-type: none"> - předcházení konfliktům, jednání s agresivními hosty, sebezpoznaní v oblasti agrese, reakce na hněv, útok

Estetika, kultura odívání, bytová kultura

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • objasní základy estetického vystupování, vzhledu, hygieny v oblasti služeb 	<ul style="list-style-type: none"> - aplikace do oblasti služeb

Estetika pracovního prostředí

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje podnikovou kulturu na svém pracovišti, vysvětlí základní pojmy i nutnost norem v zaměstnání 	<ul style="list-style-type: none"> - podniková kultura, kolektiv zaměstnanců, normy zaměstnavatele

Duševní hygiena, péče o zdraví

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje možnosti prevence vyhoření, péče o své duševní zdraví • prohlubuje vědomí své jedinečnosti, důstojnosti, zařazení do společnosti • kultivuje si schopnost týmové spolupráce, sebevyjádření 	<ul style="list-style-type: none"> - sebezpoznaní, práce v týmu

1. ročník

Práce s informacemi

Dotace učebního bloku: 1

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none">• interpretuje obsah různých druhů psaného textu• rozliší zásady a rizika internetové komunikace• volí vhodné zdroje a odpovídající techniku k vyhledání požadované informace• orientuje se v získaných informacích, třídí je, analyzuje, vyhodnocuje, zaznamenává a uchovává textové, numerické i grafické informace	- zjišťování informací, schopnost porozumět psanému textu, bezpečnost komunikace na internetu

6 Spolupráce se sociálními partnery

Spolupráce se sociálními partnery Naše škola spolupracuje se sociálními partnery již mnoho let. Škola má vytvořenou širokou síť sociálních partnerů. Vytváření vzájemných vazeb školy s jejím okolím a sociální partnerství je chápáno jako průběžně se přizpůsobující proces. Vedení školy si uvědomuje, že znalost požadavků sociálních partnerů na kompetence žáků je jedním ze základních parametrů uplatnitelnosti žáka na trhu práce, vyučovacího procesu a tím i úspěšnosti naší školy. Základní sociální partneři školy jsou : • rodiny žáků • zaměstnavatelé jako klíčoví představitelé trhu práce • profesní organizace • školy stejného zaměření v Německu, Polsku, Švýcarsku, Anglii a na Slovensku • Sdružení rodičů a přátel školy / SRPŠ / Spolupráce s rodiči Vedení školy se snaží o vytvoření přátelské atmosféry založené na dialogu a spolupráci mezi pedagogy, žáky a rodiči. Ve škole pracuje školní psycholožka a výchovná poradkyně. Školní psycholožka kromě řešení problémů žáků nabízí i kariérní poradenství. Služba psycholožky je určena i rodičům, kteří přicházejí buď společně se svými dětmi, nebo samostatně. Obsahem konzultací je výchovné působení na dospívající mládež a rozbor jejich problémů ve škole, na pracovištích odborného výcviku či v soukromí. Škola se snaží zapojit rodiče jako partnery do chodu školy a navázat produktivní spolupráci. Škola má pravidelné každotýdenní dny otevřených dveří, na kterých informuje zájemce o studium o výuce, výchově a společenském životě na naší škole. Dny otevřených dveří jsou také vítanou příležitostí vyslechnout názory rodičů a budoucích žáků o kvalitě naší i ostatních škol stejného zaměření. Každý učitel má stanoveny konzultační hodiny – je to jedna z forem pomoci žákům při studiu. Mohou je využívat i rodiče k jednání s učiteli. K posílení sociálního klimatu školy a třídních kolektivů je zaveden „Den třídy „. V rámci tohoto dne má každá třída svůj den, kdy je dopoledne věnováno životu třídy, slavnostní společný oběd ve školní jídelně a odpoledne se žáci zúčastňují kulturních, sportovních a společenských akcí , např. bowling, prohlídka divadel, exkurze, filmová a divadelní představení. Pracoviště praktického vyučování Škola má uzavřené smlouvy o obsahu, rozsahu a podmínkách praktického vyučování žáků. Pro odborný výcvik jsou vybraná pracoviště cca 30 nejlepších pražských hotelů a restaurací. Jednotlivá pracoviště se podílejí na organizaci a realizaci praktických maturitních zkoušek a jako odborníci z praxe na praktických závěrečných zkouškách. Rovněž spolupracují se školou při různých soutěžích, které škola pořádá, a poskytují odbornou a finanční pomoc při účasti našich žáků na mezinárodních soutěžích. Spolupráce s profesními organizacemi Hospodářská komora České republiky Škola již po mnoho let zve zástupce hospodářské komory k dohledu nad závěrečnými zkouškami žáků. Hospodářská komora osvědčuje kvalitu a regulérnost závěrečných zkoušek a nejlepším žákům uděluje Ocenění Hospodářské komory a Europass – dodatek k výučnímu listu daného oboru. S Hospodářskou komorou také škola spolupracuje v rámci projektu "Řemeslo žije", byla zapojena do mnoha odborných aktivit, při kterých žáci mohli navštívit různá gastronomická a potravinářská zařízení. Asociace kuchařů a cukrářů České republiky (AKC) Škola je členem AKC, která sídlí v budově školy. Organizačně pomáhá zajišťovat zasedání představenstva AKC a velmi úzce spolupracuje při organizaci odborných a společenských akcí AKC. Tréninky, ukázky a přednášky, které AKC v prostorách školy organizuje, slouží odborným učitelům a učitelům odborného výcviku k dalšímu vzdělávání a k úzkému sepětí teoretické výuky s aktuální praxí a moderními trendy v oboru. Zapojení sociálních partnerů ze zaměstnavatelské sféry přispívá k těsnější provázanosti vzdělávací nabídky školy a poptávky trhu práce a k zainteresovanosti zaměstnavatelů na odborném vzdělání a ke zkvalitnění odborné profilace. Sociální partneři spolupracují se školou, zúčastňují se prezentace práce žáků na školních soutěžích a odměňují nejlepší žáky . Další formou spolupráce je podpora žáků při praktických maturitách a praktických závěrečných zkouškách na pracovištích odborného výcviku. Škola spolupracuje se sociálními partnery z řad zaměstnavatelů při zajišťování praxí a exkurzí žáků. Partneři škole zajišťují a sponzorují suroviny na různé školní odborné akce, umožňují účast učitelů na odborných seminářích s ukázkami moderních trendů v gastronomii apod. Sdružení rodičů a přátel školy (SRPŠ) Sdružení rodičů a přátel školy ve škole působí jako občanské sdružení. Finančně podporuje řadu akcí, které škola pořádá, podílí se na vybavení školy a organizuje reprezentační ples školy. Rodiče mnohých žáků se aktivně podílejí na chodu školy – provoz studentské firmy, závěrečné zkoušky a soutěže. Odborný výcvik Odborný výcvik našich žáků probíhá na reálných pracovištích hotelů a restaurací pražské gastronomie. Protože se jedná o nejkvalitnější podniky, lze říci, že žáci pracují na špičkových pracovištích evropské gastronomie. Žáci pracují pod přímým dohledem instruktorů, kteří se rekrutují z nejlepších pracovníků jednotlivých pracovišť. Každodenní spolupráce s učiteli odborného výcviku a pobyt učitelů odborného výcviku na jednotlivých pracovištích, po celou dobu výuky žáků, zaručuje kvalitní sepětí teoretické a praktické výuky, praktické využití znalostí a dovedností žáků a plnění požadavků pracovišť na odborné kompetence žáků. Poznatky z jednotlivých pracovišť učitelé odborného výcviku přenášejí do diskuze o změnách učebních plánů jednotlivých oborů. Součástí odborného výcviku jsou také odborné soutěže. Zadaní jednotlivých soutěžních úkolů přizpůsobujeme moderním trendům v gastronomii

a výběr hodnotitelů, špičkových odborníků z jednotlivých pracovišť odborného výcviku, zaručuje kvalitu soutěží a posun jednotlivých kategorií soutěží směrem ke kvalitě a moderním trendům. S jistou hrdostí můžeme prohlásit, že podle zkušeností pracovníků úřadu práce nemají naši absolventi problém zařadit se do pracovního procesu a jejich kompetence plně vyhovují požadavkům zaměstnavatelů.