

Střední odborné učiliště gastronomie

Kompletní ŠVP

Kuchař

RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník

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 a literatura	16
5.1.2	1. cizí jazyk - anglický jazyk	20
5.1.3	2. cizí jazyk - německý jazyk	27
5.1.4	Seminář z anglického jazyka	29
5.2	Společenskovední vzdělávání	29
5.2.1	Člověk a společnost	30
5.3	Přírodovědné vzdělávání	34
5.3.1	Chemie	35
5.3.2	Fyzika	38
5.4	Matematické vzdělávání	39
5.4.1	Matematika	40
5.5	Vzdělávání pro zdraví	41
5.5.1	Tělesná výchova	42
5.6	Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	46
5.6.1	Informatika a komunikace	47
5.7	Ekonomické vzdělávání	49
5.7.1	Ekonomika	50
5.8	Výroba pokrmů	52
5.8.1	Výroba pokrmů	53
5.8.2	Nauka o výživě	60
5.8.3	Provoz v gastronomii	65
5.8.4	Odborný výcvik	68
5.8.5	Aplikovaná technologie	74
5.9	Odbyt a obsluha	79
5.9.1	Technika odbytu	80
5.10	Komunikace ve službách	83
5.10.1	Profesní etika	84
6	Spolupráce se sociálními partnery	87

1 Identifikační údaje

Název ŠVP	Kuchař		
Datum	20. 6. 2014	Název RVP	RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník
Platnost	Od 1.9.2018	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Forma vzdělávání	denní forma vzdělávání		
Délka studia v letech:	3		

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	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	Kuchař		
Platnost	Od 1.9.2018	Délka studia v letech:	3.0
Kód a název oboru	RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník	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: Kuchař

Kód a název oboru vzdělání: 65-51- H/01 Kuchař – číšník

Platnost: od 1. 9. 2009

Uplatnění absolventa v praxi

Absolvent se uplatní při výkonu povolání kuchař v pozici zaměstnance ve všech druzích a typech podnikatelských subjektů v oblasti stravovacích služeb. Po získání nezbytné praxe v oboru je připraven i k soukromému podnikání v pohostinství.

Absolvent disponuje zejména těmito kompetencemi:

- připravuje pokrmy teplé a studené kuchyně – české tradiční pokrmy, pokrmy racionální výživy i pokrmy vybraných zahraničních kuchyní
- orientuje se v moderních poznatcích o výživě člověka v různých věkových kategoriích i v léčebné výživě, uplatňuje zásady zdravé výživy v gastronomické praxi
- prakticky využívá poznatků o různých druzích surovin, používaných strojích a zařízeních a technologických postupech při zhotovování pokrmů
- posuzuje vlastnosti jednotlivých druhů potravin a nápojů a jejich využití pro přípravu pokrmů
- sestavuje (sestaví) jídelní lístek a podílí se na tvorbě menu pro společenské a slavnostní akce
- volí správné postupy při skladování potravin a nápojů
- kontroluje kvalitu surovin i výrobků
- připraví a uspořádá pracoviště ve výrobním středisku
- obsluhuje a provádí běžnou údržbu strojů a technologických zařízení v provozu
- expeduje pokrmy a nápoje s přihlédnutím k různým technikám obsluhy hostů
- uplatňuje estetická hlediska a nové – módní trendy při dohotovování a podávání pokrmů
- aplikuje poznatky o moderních formách prodeje
- dodržuje stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení zavedeným na pracovišti
- dodržuje základní pravidla z oblasti osobní a pracovní hygieny a z oblasti bezpečnosti a ochrany zdraví při práci
- dodržuje zásady ochrany životního prostředí při likvidaci odpadů
- orientuje se v ekonomicko-právním zabezpečení gastronomických provozů
- vyhotovuje podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou
- připravuje podklady pro nákup surovin, potravin a jiných druhů zásob
- normuje pokrmy a nápoje, kalkuluje ceny
- vede evidenci spojenou s činností výrobního střediska, využívá k tomu technické prostředky
- sjednává odbyt výrobků a vyřizuje objednávky
- využívá základní poznatky z marketingu a managementu
- je seznámen s možnostmi podnikání v oboru

V průběhu vzdělávání byl absolvent veden tak, aby:

- formuloval své názory a postoje ústně i písemně
- komunikoval v jednom cizím jazyce

- komunikoval elektronickou poštou a využíval další prostředky komunikace
- pracoval s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
- pracoval s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- pracoval s odbornou literaturou a s dalšími zdroji informací, zejména pak využíval celosvětovou síť Internet
- prováděl základní početní operace, odhadoval výsledek výpočtu, využíval efektivní způsoby výpočtu, správně používal a převáděl běžné jednotky, vyhodnotil informace kvantitativního i kvalitativního charakteru obsažené v grafech a tabulkách,
- pečoval o majetek, efektivně ho využíval a chránil jej
- ověřoval si získané poznatky
- byl schopen samostatně myslet, pohotově se rozhodovat v běžných pracovních situacích a nalézat optimální varianty řešení úkolů
- byl schopen řešit běžné úkoly na pracovišti, samostatně pracovat v týmu i aktivně se podílet na organizaci a řízení činnosti v pracovní skupině
- jednal v souladu s etickými normami a pravidly společenského chování a jednal profesionálně
- 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
- uvažoval a jednal ekonomicky v osobním i pracovním životě, pracoval hospodárně a loajálně v pozici zaměstnance
- 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 se ukončuje závěrečnou zkouškou. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy.

Kompetence absolventa

Klíčové kompetence

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

- Občanské kompetence a kulturní povědomí
 - ctí kulturní hodnoty
 - jedná v souladu s udržitelným rozvojem
 - ctí hodnoty a postoje v 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
 - využívá různé prostředky ICT
 - pracuje s počítačem a aplikacemi

Odborné kompetence

- Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích
 - využívá poznatky o potravinách a nápojích
 - dodržuje hygienu
- Ovládat technologii přípravy pokrmů
 - ovládá technologii přípravy pokrmů
- Ovládat techniku odbytu
 - ovládá techniku odbytu
- Vykonávat obchodně – provozní aktivity
 - vykonává obchodně-provozní 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	Kuchař		
Platnost	Od 1.9.2018	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Kód a název oboru	RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník	Délka studia v letech:	3

Charakteristika školního vzdělávacího programu
(dále jen ŠVP)

Pojetí vzdělávání

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

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 kuchař 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.

S žáky se specifickými poruchami učení pracujeme dle doporučení školského poradenského zařízení 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 žákům se speciálními vzdělávacími potřebami dosáhnout co nejlepší výsledky ve vzdělávání. Při výuce jazyků je možno využívat speciální program Jazyky bez bariér, který pedagogům umožňuje výukové metody aktivně doplňovat o multimediální materiály přizpůsobené specifickým potřebám žáků např. 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 Kuchař je rámcový vzdělávací program 65-51-H/01 Kuchař-číšník

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

Výuka probíhá v týdenních cyklech, ve kterých se střídá teoretické vyučování a odborný výcvik. Teoretická výuka probíhá v budově školy v Praze 10, v ulici U Krbu 45. Odborný výcvik je realizován na smluvních pracovištích školy na území Prahy a částečně ve škole.

Na výuku cizích jazyků, Informatiky a komunikace, Tělesné výchovy a Odborného výcviku 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.

Hodnocení výsledků vzdělávání

Žáci jsou hodnoceni podle klasifikačního řádu, který je součástí školního řádu školy. Ten je zveřejněn na webových stránkách 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 vypsaný 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.

Podmínky pro přijímání ke vzdělávání

Obecné podmínky jsou vymezeny školským zákonem a RVP.

Žáci jsou přijímáni na základě hodnocení dosaženého na základní škole.

Přijímací zkoušky se nekonají.

Kritéria jsou zveřejňována a aktualizována v souladu s vyhláškou o přijímání žáků.

Podmínkou přijetí je rovněž potvrzení o zdravotní způsobilosti ke studiu zvoleného oboru.

Ukončení vzdělávání

Vzdělávání je ukončeno závěrečnou zkouškou podle příslušných právních norem. Závěrečná zkouška má část písemnou, ústní a praktickou.

Dokladem o dosaženém stupni vzdělání je výuční list a vysvědčení o závěrečné zkoušce. Ty jsou předávány absolventům slavnostním způsobem v reprezentačních prostorech sociálních partnerů. Závěrečných zkoušek se každoročně zúčastňuje i zástupce Hospodářské komory ČR. Nejlepší žáci pak na základě doporučení tohoto zástupce a na návrh školy obdrží ocenění Hospodářské komory ČR. Absolvent může pokračovat ve vzdělávání přímo v naší škole, a to formou nástavbového studia v oboru vzdělání Podnikání.

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, cizí jazyk, Člověk a společnost), 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 celoškolský 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.

Průřezové téma Člověk a životní prostředí

Téma je zařazeno např. v předmětech Odborný výcvik, cizí jazyk, Ekonomika, Výroba pokrmů, Základy přírodních věd.

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 praktického vyučování a odborných předmětů, dále v předmětech Český jazyk, Informatika a komunikace, Ekonomika. 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. Matematika, Odborný výcvik, 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.

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 neznamenalý 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. V předmětu matematika bylo odebráno učivo Kvadratické rovnice. V předmětu Nauka o výživě byla přesunuta kapitola Pochutiny z 1. do 3. ročníku.

Úpravy ŠVP od 1. 9. 2018

Úpravy byl provedeny v souladu s Opatřením č. 3 ministra školství, mládeže a tělovýchovy, kterým se mění rámcové vzdělávací programy oborů středního vzdělávání kategorie stupně dosaženého vzdělání H. (ze dne 22. 6. 2017)

Jazyk český a společenskovední předměty

- úprava dotace v předmětu **Český jazyk a literatura**

Ve všech ročnících dotace sjednocena na 1,5 hodin týdně

Přírodovědné předměty

Matematika

- úprava dotace hodin v ročnících na 1-1,5-1,5

Předmět Základy přírodních věd byl nahrazen na dvěma předměty takto:

Chemie 2-0-0

Fyzika 0-1-0

Důvodem je lepší orientace, název předmětu odpovídá obsahu, který zůstal zachován.

Ve všech ŠVP, kde je to vhodné, zařadí vyučující předmětu téma Ochrana osobních údajů v souladu s nařízením EU 2016/679 - GDPR

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 hospodář 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. 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, dvě 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 neoddělitelnou součástí teoretického vyučování a odborného výcviku. Výchova k bezpečné a zdraví 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.

Kontaktuje 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.

Spoluutváří 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	Kuchař		
Platnost	Od 1.9.2018	Délka studia v letech:	3.0
Kód a název oboru	RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník	Forma vzdělávání	denní forma vzdělávání

Učební plán ročníkový

Povinné předměty

1. ročník 2. ročník 3. ročník

	1. ročník	2. ročník	3. ročník	
Český jazyk a literatura	1 1/2	1 1/2	1 1/2	4,5
1. cizí jazyk - anglický jazyk	2	2	2	6
2. cizí jazyk - německý jazyk	-	1	1	2
Seminář z anglického jazyka	-	1	1	2
Člověk a společnost	1	1	1	3
Chemie	2	-	-	2
Fyzika	-	1	-	1
Matematika	1	1 1/2	1 1/2	4
Tělesná výchova	1	1	1	3
Informatika a komunikace	1 1/2	1	1	3,5
Ekonomika	1	1 1/2	1	3,5
Výroba pokrmů	2	2	2	6
Nauka o výživě	1 1/2	1	2	4,5
Provoz v gastronomii	1	-	-	1
Odborný výcvik	15	17 1/2	17 1/2	50
Technika odbytu	1	1	1	3
Profesní etika	1	-	-	1
Celkem základní dotace	32,5	34	33,5	100
Celkem disponibilní dotace	0	0	0	0
Celkem v ročníku	32,5	34	33,5	100

Nepovinné předměty

1. ročník 2. ročník 3. ročník

	1. ročník	2. ročník	3. ročník	
Aplikovaná technologie	-	1	1	2

Přehled využití týdnů

	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Výuka dle rozpisu učiva	33	33	30
Závěrečné zkoušky			4
Časová rezerva	7	7	6
Celkem:	40	40	40

- Závěrečné zkoušky
Závěrečné zkoušky

Komentář k rozdělení učiva jednotlivých oblastí do předmětů

Obor vzdělání: 65 – 51 –H/ 01 Kuchař – číšník
ŠVP kuchař:

Oblast Český jazyk:

Předmět český jazyk a literatura zahrnuje učivo z oblasti Estetické vzdělávání v rozsahu 1,5 hodiny za dobu studia jsou zde zařazena témata: Umění a literatura, Práce s literárním textem, Kultura

Oblast Cizí jazyk: prohlubování komunikace v cizím jazyce je také součástí předmětu Odborný výcvik

Oblast Estetické vzdělávání – 2 hodiny

Učivo oblasti je zahrnuto ve dvou předmětech

část učiva v rozsahu 1,5 hodiny je zahrnuta do předmětu

Český jazyk a literatura – viz oblast Český jazyk

část učiva v rozsahu 0,5 hodiny je zahrnuta do předmětu

Profesní etika – viz oblast Komunikace ve službách

Jedná se o tato témata: Společenská výchova, Kultura bydlení a odívání, Funkce reklamy

Oblast výroba pokrmů je pokryta v předmětech:

Výroba pokrmů, Výživa, Odborný výcvik, Provoz v gastronomii

- témata viz jednotlivé předměty

Oblast Odbyt a obsluha – je pokryta v předmětech Technika odbytu, Výživa, Odborný výcvik, Provoz v gastronomii

- témata viz jednotlivé předměty

Oblast Komunikace ve službách je pokryta v předmětech

Informatika a komunikace

Téma: Písemná komunikace, využití techniky v komunikaci

Ekonomika

Téma: Marketing

Profesní etika

Téma Komunikace ve službách

Osobnost, vzhled, typy hostů, národní zvyklosti a tradice různých etnik

Odborný výcvik

Téma: Společenské chování a profesní vystupování

5 Učební osnovy

5.1 Jazykové vzdělávání a komunikace

5.1.1 Český jazyk a literatura

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

Charakteristika předmětu

Cílem předmětu je zdokonalit a dále rozvíjet jazykové, slohové a literární vědomosti a dovednosti získané na základní škole. Rozvíjet slovní zásobu a vyjadřovací schopnosti žáků. Vést žáky k využívání poznatků teorie literatury k hlubšímu porozumění uměleckých děl. Rozvíjet čtenářské dovednosti a schopnosti porozumět odbornému i uměleckému textu a interpretovat jej. Vést žáky ke kultivovanému čtenářství a tvořivým estetickým aktivitám a k získání přehledu o kulturním dění.

Obsah učiva předmětu vychází z obsahových okruhů RVP – Vzdělávání a komunikace v českém jazyce, Estetické vzdělávání.

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 literatury zahrnuje tematické celky – Umění a literatura, Práce s literárním textem. Z tematického celku Kultura je zařazeno téma – Kulturní instituce v ČR a v regionu. Zbývající témata učiva tohoto celku jsou zařazena do předmětů Základy společenských věd a Profesionální etika. Učivo jednotlivých tematických celků je rovnoměrně rozděleno do učebního plánu jednotlivých ročníků.

Výuka se mezipředmětově doplňuje s předměty Člověk a společnost, Profesionální etika, Informatika a komunikace, Anglický jazyk, Německý jazyk, Odborný výcvik.

Výuka směřuje k tomu, aby žáci:

- využívali jazykových vědomostí a dovedností v praktickém životě, vyjadřovali se souvisle a srozumitelně, formulovali a obhajovali své názory
- získali přehled o kulturním dění, uvědomovali si vliv prostředků masové komunikace na utváření kultury
- chápali význam umění pro člověka, vytvořili si pozitivní vztah ke kulturním památkám
- dokázali vyjádřit vlastní názor a byli tolerantní k názoru druhých
- dokázali pracovat samostatně i v týmu
- získali a kriticky hodnotili informace z různých zdrojů
- motivace, vyprávění, výklad, rozhovor, beseda
- práce s obrazem, vyhledávání informací v učebnicích, odborných publikacích a na internetu
- práce s textem (zpracování textových informací)
- četba a interpretace textů
- samostatná a skupinová práce, testy, doplňování, frontální opakování
- referáty o přečtených knihách a zhlédnutých filmech
- exkurze (knihovna, výstavy)
- prohlubování čtenářských dovedností, dramatizace

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

Hodnotí se ústní a písemný projev žáků, jazykové vědomosti a schopnosti je prakticky použít – diktáty, doplňovací cvičení, slohová cvičení a slohové práce. Schopnosti vyhledat a použít informace, interpretovat text, porozumět sdělení uměleckého textu.

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

1. ročník

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

Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností

Dotace učebního bloku: 9

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 v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví 	<ul style="list-style-type: none"> národní jazyk a jeho útvary hlavní principy českého pravopisu tvoření slov, stylové rozvrstvení a obohacování slovní zásoby větná stavba, druhy vět z gramatického a komunikačního hlediska, stavba a tvorba komunikátu

Komunikační a slohová výchova

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vhodně se prezentuje a obhájí svá stanoviska vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně v písemných projevech prokáže znalost grafické a formální úpravy 	<ul style="list-style-type: none"> slohotvorní činitele objektivní a subjektivní vyprávění, osnova projevy prostě sdělovací jejich základní znaky, postupy a prostředky / osobní dopisy, krátké informační útvary / grafická a formální úprava jednotlivých pís. projevů

Práce s textem a získávání informací

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, vybírá je a přistupuje k nim kriticky samostatně zpracovává informace má přehled o denním tisku a tisku podle svých zájmů má přehled o knihovnách a jejich službách 	<ul style="list-style-type: none"> informatická výchova, knihovny a jejich služby, noviny, časopisy a jiná periodika, internet získávání a zpracovávání informací z textu / též odborného a administrativního /, jejich třídění a hodnocení

Umění a literatura

Dotace učebního bloku: 18

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> na příkladech objasní výsledky lidské činnosti z různých oblastí umění vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře 	<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 úpravě hlavní literární směry a jejich představitelé v kontextu doby / antika, humanismus, renesance /

1. ročník

Práce s literárním textem

Dotace učebního bloku: 13

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů postihne sémantický význam textu text interpretuje a debatuje o něm samostatně vyhledává informace orientuje se v nabídce kulturních institucí 	<ul style="list-style-type: none"> základy teorie literatury literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní a světové literatury čtení a interpretace literárního díla metody interpretace textu tvořivé činnosti kulturní instituce v ČR a v regionech

2. ročník

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

Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> řídí se zásadami správné výslovnosti používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie orientuje se ve výstavbě textu 	<ul style="list-style-type: none"> jazyková kultura slovní zásoba vzhledem k příslušnému oboru vzdělávání, terminologie zvukové prostředky a ortoepické normy jazyka

Komunikační a slohová výchova

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> umí klást otázky a vhodně formulovat odpovědi posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu rozpozná funkční styl a v typických příkladech slohový útvar přednese krátký projev rozumí obsahu textu i jeho částí 	<ul style="list-style-type: none"> komunikační situace, komunikační strategie popis osoby, věci vyjadřování přímé i zprostředkované technickými prostředky, monologické i dialogické, neformální i formální, připravené i nepřípravené inzerát a odpověď na něj jednoduché úřední, popř. podle charakteru oboru odborné dokumenty druhy řečnických projevů

Práce s textem a získávání informací

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozliší základní literární druhy a specifikuje žánry textu vybere a uspořádá hlavní myšlenky textu 	<ul style="list-style-type: none"> techniky a druhy čtení /s důrazem na čtení studijní/, orientace v textu, jeho rozbor z hlediska sémantiky, kompozice a stylu druhy a žánry textu

2. ročník

Umění a literatura

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> na příkladech objasní výsledky lidské činnosti z různých oblastí umění vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl uvede hlavní literární směry a jejich představitele v české a světové literatuře 	<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 hlavní literární směry a jejich představitele v kontextu doby / romantismus, realismus /

Práce s literárním textem

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozlíší různé metody interpretace textu, obhájí svůj názor rozlíší konkrétní díla podle základních druhů a žánrů samostatně vyhledává informace v této oblasti 	<ul style="list-style-type: none"> metody interpretace textu tvořivé činnosti čtení a interpretace textu literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní a světové literatury

3. ročník

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

Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> orientuje se v soustavě jazyků odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka 	<ul style="list-style-type: none"> postavení češtiny mezi ostatními evropskými jazyky gramatické tvary a konstrukce a jejich sémantické funkce hlavní principy českého pravopisu

Komunikační a slohová výchova

Dotace učebního bloku: 14

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> nahradí běžné cizí slovo českým ekvivalentem a naopak vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat) odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru v základních útvarech odborného stylu, především popisného a výkladového vytvoří základní útvary administrativního stylu má přehled o základních slohových postupech uměleckého stylu 	<ul style="list-style-type: none"> vyjadřování přímé i zprostředkované technickými prostředky, monologické i dialogické, neformální i formální, připravené i nepřipravené výklad nebo návod k činnosti životopis, zápis z porady

3. ročník

Práce s textem a získávání informací

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vystihne charakteristické znaky různých druhů textu a rozdíly mezi nimi používá klíčových slov při vyhledávání informačních pramenů pořizuje z odborného textu výpisky 	<ul style="list-style-type: none"> zpětná reprodukce textu práce s různými příručkami pro školu i veřejnost

Umění a literatura

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> na příkladech objasní výsledky lidské činnosti z různých oblastí umění vyjádří vlastní poznatky z recepce daných uměleckých děl vyjmenuje významné představitele literatury 20. století a literatury současné 	<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 hlavní literární směry a jejich představitelé v kontextu doby / experimentální směry 20. a 21. století /

Práce s literárním textem

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> kombinuje metody interpretace postihne sémantický význam textu vystihne charakteristické znaky vybraných literárních druhů a žánrů 	<ul style="list-style-type: none"> metody interpretace textu četba a interpretace literárního textu literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní a světové literatury

5.1.2 1. cizí jazyk - anglický jazyk

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

Charakteristika předmětu

Vzdělávání v cizím jazyce se významně podílí na přípravě žáků na aktivní život v multikulturní společnosti, neboť vede žáky k osvojení praktických řečových dovedností cizího jazyka jako nástroje 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, rozvíjí jejich komunikativní kompetence a schopnost učit se po celý život. Učí je vnímavosti ke kultuře, schopnosti užívat způsoby dorozumění s mluvčími jiných kultur.

Vzdělávání v cizím jazyce navazuje na RVP ZV a směřuje k osvojení kvalitní úrovně jazykových znalostí a komunikativních dovedností, která odpovídá výstupní úrovni A2+ podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky.

Rozsah produktivní slovní zásoby činí přibližně 320 lexikálních jednotek za rok. Z toho obecně odborná a odborná terminologie tvoří nejméně 20 % slovní zásoby za studium.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- komunikovat v rámci základních témat, vyměňovat si názory a informace týkající se známých témat všeobecných i odborných v projevech mluvených i psaných, volit vhodné komunikační strategie a jazykové prostředky; vyjadřovat srozumitelně hlavní myšlenky;
- efektivně pracovat s cizojazyčným textem včetně jednoduššího odborného textu, využívat text jako zdroj poznání i jako prostředku ke zkvalitňování svých jazykových znalostí;
- získávat informace o světě, zvláště o zemích studovaného jazyka, a získané poznatky využívat ke komunikaci;
- pracovat se slovníky, jazykovými aj. příručkami, popř. i s dalšími zdroji informací v cizím jazyce včetně internetu, využívat práce s těmito informačními zdroji ke studiu jazyka i k prohlubování svých všeobecných vědomostí a dovedností;
- efektivně se učit cizí jazyk; využívat vědomosti a dovednosti získané ve výuce mateřského jazyka při studiu cizího jazyka;
- 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.

Při výuce se používají aktivizující didaktické metody, uplatňují se strategie učení odpovídající učebním předpokladům žáků, podporuje se jejich sebedůvěra, samostatnost a iniciativa, rovněž jejich sebekontrola a sebehodnocení. K podpoře výuky se používají multimediální výukové programy a internet, podle podmínek se integruje odborný jazyk do výuky včetně odborného výcviku, rozvíjí se kontakty mezi školami v zahraničí. Organizují se odborné jazykové pobyty jako podpůrné aktivity pro poznávání života v multikulturní společnosti. Výuka je orientována prakticky, se zaměřením na řečové dovednosti a postupné zkvalitňování jazykové správnosti projevu, celý vyučovací proces směřuje k motivaci žáků ke studiu jazyků. Je třeba, aby škola respektovala cizí jazyk, který již žáci v základním vzdělávání studovali, a nabídkou umožnila žákům studium dvou cizích jazyků.

Obsah vzdělávání (učivo) v RVP je z didaktického hlediska je rozdělen do čtyř kategorií. 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.

1. ročník

Garant předmětu: Ing. Alena Micková, 2 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 hlavními informacím v krátké ukázce rozhovoru na téma: Hudba, Volný čas, Kino, Denní režim, Životní styl, Sport • rozumí hlavními informacím v jednoduché konverzaci na každodenní téma: Školní rozvrh, Stravovací návyky, Restaurace, Domácí pravidla • rozumí textu osobního dopisu • čte s porozuměním krátký text na každodenní téma: Činnosti o sobotách, Životní styl, Sport a Škola • rozumí obsahu krátké zprávy na pohlednici • rozumí informacím o aktivitách ve volném čase • najde hlavní informace v textu na téma volnočasových aktivit • sdělí osobní informace o sobě, své rodině, o tom, co dělá ve volném čase, jak sportuje • řekne, co má a nemá rád z oblasti: hudby, volného času, kina • řekne, co se mu líbí a nelíbí • objedná si jídlo a pití • domluví si schůzku • domluví se při cestování vlakem • získá informace o odjezdu a příjezdu, koupí si jízdenku 	<ul style="list-style-type: none"> - domov, části domu - domácí práce a pravidla - oblíbenost a neoblíbenost činností - volnočasové aktivity – město, kino, hudba, sport - předměty ve škole - typický den ve škole - dovednosti, schopnosti - jídlo a pití - v restauraci - povolení, žádosti, omluvy - cestování, cestování vlakem - prázdniny, činnosti o prázdninách - britské peníze

Komunikační situace

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozumí časům, číslům, datu • rozumí základním osobním informacím, informacím o rodině • rozumí hlavními informacím v krátké ukázce rozhovoru na téma: Hudba, Volný čas, Kino, Denní režim, Životní styl, Sport • rozumí cenám zboží • rozumí textu osobního dopisu • rozumí obsahu krátké zprávy na pohlednici • rozumí informacím o aktivitách ve volném čase • rozumí krátkému vyprávění o každodenních věcech, které má uvedené v diáři • zeptá se a odpoví na čas, datum, věk • popíše sebe, svoji rodinu a jiné lidi • zeptá se a odpoví na množství jídla a pití • požádá o nějaké věci, reaguje na žádost • řekne, co se mu líbí a nelíbí • objedná si jídlo a pití • reaguje na pozvání • omluví se a přijme omluvu • diskutuje s ostatními, co dělat, kam jít • domluví si schůzku • domluví se o cenách, určí čas a dobu pomocí běžných výrazů • popíše minulý děj a osobní zážitky o prázdninách a ve volném dnu • vyplní dotazník k osobním údajům • napíše o sobě několik vět • stručně popíše sebe a svoji rodinu v e-mailovém dopise, používá souvětí • napíše o podobě svého každodenního života z oblasti: školy, volného času, kina a sportu • popíše v e-mailu svůj typický den ve škole • napíše o podobě svého každodenního života v kruhu své rodiny • napíše pohlednici – pozdrav z prázdnin • používá nejběžnější spojovací slova při popisu událostí 	<ul style="list-style-type: none"> - osobní charakteristika - předávání základních informací o sobě - dopisování po internetu - neformální dopis o rodině - popis obrázku - návštěva kina - vyprávění – oblíbený film - článek – sport v naší škole - interview – oblíbené sporty - školní rozvrh - vyjádření názoru - v restauraci - žádost a povolení, omluvy - rozhovor o aktivních prázdninách - vyprávění o minulých událostech - rozhovor o víkendů mimo domov

1. ročník

Gramatika

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozumí základním osobním informacím, informacím o rodině • rozumí hlavním informacím v krátké ukázce rozhovoru na téma: Hudba, Volný čas, Kino, Denní režim, Životní styl, Sport • rozumí hlavním informacím v jednoduché konverzaci na každodenní téma: Školní rozvrh, Stravovací návyky, Restaurace, Domácí pravidla • rozumí textu osobního dopisu • čte s porozuměním krátký text na každodenní téma: Činnosti o sobotách, Životní styl, Sport a Škola • rozumí krátkému vyprávění • najde hlavní informace v textu na téma volnočasových aktivit • sdělí osobní informace o sobě, své rodině, o tom, co dělá ve volném čase, jak sportuje • řekne, co má a nemá rád z oblasti: hudby, volného času, kina • popíše sebe, svoji rodinu a jiné lidi • zeptá se a odpoví na množství jídla a pití • požádá o nějaké věci, reaguje na žádost • objedná si jídlo a pití • popíše minulý děj a osobní zážitky o prázdninách a ve volném dnu • domluví se při cestování vlakem • získá informace o odjezdu a příjezdu, koupí si jízdenku • napíše o sobě několik vět • stručně popíše sebe a svoji rodinu v e-mailovém dopise, používá souvětí • napíše o podobě svého každodenního života z oblasti: školy, volného času, kina a sportu • popíše v e-mailu svůj typický den ve škole • napíše o podobě svého každodenního života v kruhu své rodiny • napíše pohlednici – pozdrav z prázdnin • používá nejběžnější spojovací slova při popisu událostí 	<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 - sloveso "be" - sloveso "have got" - časové spojky

Reálie

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozumí krátkému vyprávění 	<ul style="list-style-type: none"> - sporty 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 hlavním informacím v krátké ukázce rozhovoru na téma: Hudba, Volný čas, Kino, Denní režim, Životní styl, Sport • rozumí cenám zboží • zeptá se a odpoví na čas, datum, věk • zeptá se a odpoví na množství jídla a pití • popíše minulý děj a osobní zážitky o prázdninách a ve volném dnu 	<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“ - [e], [ʔ]

2. ročník

2. ročník

Garant předmětu: Ing. Alena Micková, 2 týdne, P

Slovní zásoba

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozumí jednoduchým pokynům, jak se dostat z místa A do místa B, sleduje pokyny • rozumí frázím, slovům a výrazům vztahující se k tématu móda • rozumí hlavním informacím v slyšeném textu na téma: Plány na víkend • rozliší nejdůležitější informace v novinovém článku na téma: Nakupování, Móda • orientuje se v novinovém článku • zeptá se a poskytne informace při hledání cesty s oporou mapy • Orientuje se ve městě • Vyslovuje co nejlépe přirozené výslovnosti • dokáže si koupit oblečení 	<ul style="list-style-type: none"> - obchody - nakupování - výprodej - předpoklady a záměry - činnosti o volném čase - cestování, prázdniny -

Komunikační situace

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozumí jednoduchým pokynům, jak se dostat z místa A do místa B, sleduje pokyny • rozumí frázím, slovům a výrazům vztahující se k tématu móda • rozliší nejdůležitější informace v novinovém článku na téma: Nakupování, Móda • orientuje se v novinovém článku • najde hlavní i vedlejší myšlenky v novinovém článku na aktuální téma • diskutuje s ostatními, co dělat, kam jít a domluví se na setkání • popíše sebe sama, kde žije, co má na sobě • vysvětlí své plány a záměry do budoucnosti • krátce se představí v e-mailu • argumentuje pro a proti • vhodně používá minulý čas prostý • Orientuje se ve městě • Vyslovuje co nejlépe přirozené výslovnosti • dokáže si koupit oblečení 	<ul style="list-style-type: none"> - ptaní se na cestu, popis cesty - výprodej - písemný popis činnosti - srovnávání - nakupování - článek v novinách o módě mladých - návrh na společnou činnost - vyprávění příběhu, zážitku - předpoklady a záměry - vyjmenování „pro“ a „proti“ - osobní email

Gramatika

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozumí jednoduchým pokynům, jak se dostat z místa A do místa B, sleduje pokyny • rozumí frázím, slovům a výrazům vztahující se k tématu móda • zeptá se a poskytne informace při hledání cesty s oporou mapy • vysvětlí své plány a záměry do budoucnosti • vhodně používá minulý čas prostý • dokáže si koupit oblečení 	<ul style="list-style-type: none"> - zájmeno „čí“ - přivlastňovací zájmena - rozkazovací způsob - 2. stupeň přídavných jmen - 3. stupeň přídavných jmen - vyjádření budoucnosti pomocí „chystat se“ - vyjádření budoucnosti pomocí přítomného času průběhového - minulý čas prostý

2. ročník

Reálie

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozliší nejdůležitější informace v novinovém článku na téma: Nakupování, Móda 	- nakupování ve Velké Británii

Výslovnost

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> zeptá se a poskytne informace při hledání cesty s oporou mapy diskutuje s ostatními, co dělat, kam jít a domluví se na setkání popíše sebe sama, kde žije, co má na sobě argumentuje pro a proti Vyslovuje co nejlépe přirozené výslovnosti dokáže si koupit oblečení 	<ul style="list-style-type: none"> - [i], [i:] - [e] - tiché "r" - přízvuk slova

3. ročník

Garant předmětu: Ing. Alena Micková, 2 týdne, P

Slovní zásoba

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozumí hlavním informacím v slyšeném textu na téma: Osobní zážitky postihne hlavní myšlenku diskuse rozumí slovům, výrazům a frázím, které se týkají aktuálních témat rozumí krátkému vyprávění o nejnovějších zážitcích diskutuje s ostatními o zážitcích popíše děj filmu, obsah knihy nebo atmosféru koncertu zformuluje pozvánku na večírek vypráví příběh napiše svůj osobní profil popíše stav počasí, formuluje předpověď jednoduchým způsobem popíše předložený obrázek popíše charakterové vlastnosti osoby popíše svůj pokoj 	<ul style="list-style-type: none"> - zážitky - počasí - nábytek - nabídky, pozvánky - osobní profil - charakterové vlastnosti

3. ročník

Komunikační situace

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozumí hlavními informacím v slyšeném textu na téma: Osobní zážitky • postihne hlavní myšlenku diskuse • rozumí slovům, výrazům a frázím, které se týkají aktuálních témat • rozumí krátkému vyprávění o nejnovějších zážitcích • diskutuje s ostatními o zážitcích • popíše děj filmu, obsah knihy nebo atmosféru koncertu • zformuluje pozvánku na večírek • zjistí a poskytne osobní názor a náhled na aktuální téma • vypráví příběh • napíše svůj osobní profil • poskytne informace, zeptá se, informuje o plánované a blízké budoucnosti • vhodně použije přivlastňovací zájmena • vhodně používá stupňování přídavných jmen • popíše stav počasí, formuluje předpověď • jednoduchým způsobem popíše předložený obrázek • popíše charakterové vlastnosti osoby • vyslovuje co nejbliže přirozené výslovnost • popíše svůj pokoj • popíše sled událostí, určí sled jednotlivých epizod 	<ul style="list-style-type: none"> - popis sledu událostí - nabídky, pozvánky - popis obrázku - písemné pozvání - otázka na vlastnost - vyjádření předpovědi - srovnávání výhod a nevýhod - osobní profil

Gramatika

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • popíše děj filmu, obsah knihy nebo atmosféru koncertu • zformuluje pozvánku na večírek • vypráví příběh • napíše svůj osobní profil • poskytne informace, zeptá se, informuje o plánované a blízké budoucnosti • vhodně použije přivlastňovací zájmena • vhodně používá stupňování přídavných jmen • popíše stav počasí, formuluje předpověď • jednoduchým způsobem popíše předložený obrázek • popíše svůj pokoj 	<ul style="list-style-type: none"> - přivlastňovací zájmena - 2. a 3. st. přídavných jmen - vyjádření budoucnosti pomocí "chystat se" - předpřítomný čas - já také ano, já také ne - příslovce míry - spojovací výrazy - spojky "když", "než", "poté" - shall / shall we

Reálie

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diskutuje s ostatními o zážitcích • popíše děj filmu, obsah knihy nebo atmosféru koncertu • vypráví příběh • poskytne informace, zeptá se, informuje o plánované a blízké budoucnosti • popíše stav počasí, formuluje předpověď • jednoduchým způsobem popíše předložený obrázek • vyslovuje co nejbliže přirozené výslovnost 	

Výslovnost

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vyslovuje co nejbliže přirozené výslovnost 	<ul style="list-style-type: none"> - výslovnost "been" - přízvuk ve větě - „have“, „have to“ - stažené tvary

5.1.3 2. cizí jazyk - německý jazyk

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

Charakteristika předmětu

Vzdělávání v dalším cizím jazyce má navazovat na RVP ZV a má rozšiřovat osvojené jazykové znalosti a dovednosti. Výstupní úroveň dalšího cizího jazyka na konci základního vzdělávání odpovídá úrovni A1 (podle Společného evropského referenčního rámce). V oboru, kde se v praxi očekává běžná komunikace se zákazníkem v cizím jazyce, se další cizí jazyk stává povinným.

Pokud žák navazuje na vyučovaný cizí jazyk ze základního vzdělávání, měl by jako absolvent oboru dosáhnout v dalším cizím jazyce minimální jazykové úrovně A1+. Může však dosáhnout i jazykové úrovně vyšší. Pokud se žák nabízený cizí jazyk v předchozím vzdělávání neučil a začne se s novým cizím jazykem seznamovat jako úplný začátečník, na konci vzdělávání by měl dosáhnout minimální úrovně A1.

V kompetenci školy je přizpůsobit výuku dalšího cizího jazyka nejen schopnostem a potřebám žáků, ale zohlednit i zaměření oboru a potřeby regionu.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- uplatňovat vhodně společenské normy prvního kontaktu se zákazníky;
- porozumět základním užívaným frázím z osobního i pracovního života;
- používat aktivně základní slovní obraty zvoleného oboru a jednoduchým, ale důstojným způsobem komunikovat se zákazníky;
- využívat informační zdroje (internet, média) a multimediálními programy ke studiu jazyka i k dalšímu prohlubování svých všeobecných vědomostí a dovedností;
- učit se cizí jazyk s využitím vědomostí, dovedností a zkušeností získaných při učení se mateřského jazyka;
- chápat a respektovat tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí a ve vztahu k představitelům jiných kultur se projevovat v souladu se zásadami demokracie.

Obsah vzdělávání (učivo) je v RVP z didaktického hlediska 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.

2. ročník

Garant předmětu: PhDr. Radomíra Stejskalová, 1 týdně, P

Co děláme?

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • pozdraví, představí své spolužáky • přivítá hosta v restauraci • nabídne místo k sezení 	<ul style="list-style-type: none"> - časování sloves - otázka doplňovací - vykání - odborná terminologie

2. ročník

Moje rodina

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • představí svou rodinu • nabídne jídelní lístek • doporučí specialitu své kuchyně 	<ul style="list-style-type: none"> - časování sloves sein a haben - skloňování podstatných jmen - odborná terminologie

Kde je pošta?

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • zeptá se na cestu • převezme objednávku jídla • podává jídlo • vysvětlí složení jídla 	<ul style="list-style-type: none"> - pořádek slov v německé větě - rozkazovací věta - odborná terminologie

Rozhovor číšníka s hostem

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • popřeje dobrou chuť • nabídne nápojový lístek • přijme objednávku na nápoj 	<ul style="list-style-type: none"> - skloňování podstatných jmen - odborná terminologie

Co stojí zmrzlina?

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • vystaví účet, zaplatí za jídlo • sestaví jednoduché menu • doporučí dietní jídlo 	<ul style="list-style-type: none"> - číslovky - udávání ceny - rozkazovací způsob - odborná terminologie

3. ročník

Garant předmětu: PhDr. Radomíra Stejskalová, 1 týdně, P

Koníčky

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • popíše své koníčky, svou rodinu • pojmenuje některá jídla • srovná chuť jídla 	<ul style="list-style-type: none"> - zápor - přivlastňovací zájmena - odborná terminologie

3. ročník

Národní jídla

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vyjmenuje německé, rakouské, švýcarské a české speciality rozliší alkoholické a nealkoholické nápoje 	<ul style="list-style-type: none"> osobní zájmena způsobová slovesa odborná terminologie

Kde bydlíš?

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> popíše své bydliště, zařízení bytu charakterizuje svůj vztah k bydlišti 	<ul style="list-style-type: none"> předložky s 3. pádem odborná terminologie

Hotel, restaurace

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> představí své pracoviště popíše bydlení ve městě 	<ul style="list-style-type: none"> předložky s 3. a 4.pádem odborná terminologie

Denní program

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> popíše svůj denní program vyjmenuje školní předměty 	<ul style="list-style-type: none"> časování silných sloves určování sloves odborná terminologie

5.1.4 Seminář z anglického jazyka

1. ročník

2. ročník

3. ročník

1	1
---	---

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 vybavit žáka takovými komunikačními dovednostmi, které mu umožní dorozumívat se, spolupracovat, vyhledávat, zpracovávat a vyměňovat získané informace zejména v oblasti profesní. Slouží k osvojení a rozvíjení odborné angličtiny a zároveň připravuje na pracovní praxi.

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 poskytuje studentům snadnou cestu ke zvládnutí a osvojení si odborné angličtiny, provází studenty gastronomickými provozy, seznamuje 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. Kromě odborných výrazů se také procvičují dialogy, které simulují konverzaci na pracovišti (v kuchyni a v restauraci).

2. ročník

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

Komunikační situace

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • pozdraví a přivítá hosta • zaznamená rezervaci stolu • přijme nebo zruší objednávku se zřetelem ke zdvořilé formulaci • popíše tuzemské pokrmy a nápoje • porovná typickou anglickou snídani s kontinentální snídaní • zeptá se a odpoví hostovi na téma: Oběd, Večeře • popíše různé nabídky a formy oběda, večeře • požádá o účet nebo přijme účet • rozumí číselným údajům o cenách 	<ul style="list-style-type: none"> - pozdravy, přivítání - rezervace stolu - přijetí objednávek - zrušení objednávek - charakteristika pokrmů - rozhovor mezi hostem a číšníkem v restauraci - menu - snídání - oběd - večeře - ceny - finanční výrazy

3. ročník

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

Komunikační situace

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • popíše základní technologické postupy • charakterizuje pokrm • popíše domácí speciality • popíše různé druhy nápojů • popíše vybavení baru • používá zdvořilé fráze v komunikaci s hostem • pojmenuje vybavení kuchyně • popíše své pracoviště • pojmenuje stolní inventář • popíše správně prostřený stůl • rozumí přiměřeným promluvám rodilých mluvčích • reaguje s porozuměním na pracovní pokyny • vhodně aplikuje odbornou slovní zásobu včetně vybrané frazeologie • používá běžné gramatické prostředky • vyslovuje co nejlépe přirozené výslovnost 	<ul style="list-style-type: none"> - základní technologické postupy - popis oblíbeného pokrmu - recepty - české speciality - v restauraci - vybavení kuchyně - nápoje - vybavení baru - stolní inventář - komunikace na pracovišti - komunikace se zákazníky

5.2 Společenskovední vzdělávání

5.2.1 Člověk a společnost

1. ročník	2. ročník	3. ročník
1	1	1
Mgr. Ludka Hubená	Mgr. Ludka Hubená	Mgr. Ludka Hubená

Charakteristika předmětu

Vzdělávání v předmětu Člověk a společnost usiluje zejména o formování žáků a směřuje k tomu, aby žáci:

- 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 cítění

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 různě 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 diskuze 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.

1. ročník

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

1. ročník

Člověk v lidském společenství

Dotace učebního bloku: 17

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z médií, jak jsou lidé v současné české společnosti rozvrstveni z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení; vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu,...) dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích; uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti dovede sestavit fiktivní odpovědný rozpočet životních nákladů vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníkem některé z menšin vysvětlí na příkladech osudů lidí (např. civilistů, zajatců, Židů, Romů, příslušníků odboje,...), jak si nacisté počínali na okupovaných územích uvede konkrétní příklady ochrany menšin v demokratické společnosti je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např. v médiích, v reklamě, jednotlivými politiky,...) popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty a náboženská nesnášenlivost na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen) 	<ul style="list-style-type: none"> lidská společnost a společenské skupiny současná lidská spol., její vrstvy odpovědnost, slušnost, morálka, optimismus a dobrý vztah k lidem – základ demokratického soužití sociální nerovnost a chudoba, sociální zajištění, krizové finanční situace sociální zajištění rodiny rasy, národy a národnosti, majority, minority, klady multikulturní společnosti, genocida postavení mužů a žen ve společnosti

Vzdělávání pro zdraví

Dotace učebního bloku: 16

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejich alternativních směrech dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit svoje zdraví diskutuje a argumentuje o etice v partnerských vztazích, o vhodných partnerech a o odpovědném přístupu k pohlavnímu životu dovede posoudit vliv médií a reklamy na životní styl jedince a na péči o své zdraví popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí zdůvodní význam zdravého životního stylu 	<ul style="list-style-type: none"> činitelů ovlivňující zdraví životní prostředí, životní styl prevence úrazů a nemocí pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky rizikové chování duševní zdraví a rozvoj osobnosti sociální dovednosti, rizikové faktory poškozující zdraví partnerské vztahy, lidská sexualita mediální obraz krásy lidského těla

2. ročník

2. ročník

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

Člověk jako občan

Dotace učebního bloku: 19

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech – včetně práv dětí, popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena • uvede příklady jednání, které demokracii ohrožuje (sobectví, korupce, kriminalita, násilí, neodpovědnost, ...) • vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích (mediální obsahy) přijímat kriticky • uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu a jeho ostatním lidem občan povinnosti • uvede nejvýznamnější české politické strany, vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich mají lidé zúčastnit; popíše, podle čeho se může občan orientovat, když zvažuje nabídku politických stran • uvede příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorováním jednání lidí kolem sebe; vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné • uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti • uvede základní zásady a principy, na nichž je založena demokracie • dovede debatovat o zcela jednoznačném a mediálně známém porušení principů nebo zásad demokracie • v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání (tj. jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi), od špatného-nedemokratického jednání • objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky 	<ul style="list-style-type: none"> - lidská práva, obhajoba, zneužití, veřejný ochránce lidských práv, práva dětí - svobodný přístup k informacím, média a jejich funkce, kritika, zábava - stát a jeho funkce, Ústava, politický systém ČR, struktura veřejné správy, obecní a krajská samospráva - politika – ideologie, politické strany, volby, právo volit - politický radikalismus a extremismus, aktuální česká extremistická scéna, její symbolika, mládež a extremismus - občanská společnost, občanské kvality potřebné pro demokracii a multikulturní soužití - základní hodnoty a principy demokracie

Estetické vzdělávání

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • porovná typické znaky kultur hlavních národností na našem území • popíše vhodné společenské chování v dané situaci • formuluje estetická kritéria ve svém životním stylu 	<ul style="list-style-type: none"> - kultura národností na našem území - principy a normy kulturního chování - estetické a funkční normy při tvorbě a výrobě používaných v běžném životě - užitá tvorba - ochrana a využití kult.hodnot - funkce reklamy - propagační prostředky a jejich vliv na životní styl - komerční reklama

2. ročník

Vzdělávání pro zdraví

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí 	<ul style="list-style-type: none"> základní úkoly ochrany obyvatelstva, varování, evakuace, první pomoc mimořádné události, krizové události

3. ročník

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

Člověk a právo

Dotace učebního bloku: 15

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost dovede reklamovat koupené zboží nebo služby dovede z textu fiktivní smlouvy běžné v praktickém životě (např. o koupi zboží, cestovním zájezdu, pojištění) zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva vysvětlí práva a povinnost mezi dětmi a rodiči, mezi manželi; dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému dovede aplikovat postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání,...) 	<ul style="list-style-type: none"> právo a spravedlnost, právní stát, právní ochrana občanů, právní vztahy Ochrana osobních údajů v souladu s nařízením EU 2016/679 - GDPR soustava soudů v ČR, právnícká povolání, notáři – advokáti – soudci právo a mravní odpovědnost v běžném životě, odpovědnost za škodu právo v rodině, manželé a partneři, děti v rodině, domácí násilí trestní právo, trestní odpovědnost, tresty a ochranná opatření, orgány činné v trestním řízení – policie- soud- státní zastupitelství- vyšetřovatel kriminalita páchaná na mladistvých svoboda a veřejné zájmy

Česká republika, Evropa a svět

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy), lokalizuje na mapě ohniska napětí v soudobém světě uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě) popíše státní symboly vysvětlí, k jakým nadnárodním uskupením ČR patří a jaké jí z toho plynou závazky na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům na příkladu (z médií nebo z jiných zdrojů) vysvětlí, jakých metod používají teroristé a za jakým účelem 	<ul style="list-style-type: none"> - ČR a její sousedé - současný svět, bohaté a chudé země, ohniska napětí a nepokojů v soudobém světě - ČR, státní symboly, nár. symboly - globalizace - globální problémy a pozitiva, humanita, mezinárodní organizace - EU, historie, současnost - ČR a evropská integrace - terorismus, jeho nebezpečí, solidarita

5.3 Přírodovědné vzdělávání**5.3.1 Chemie**

1. ročník

2. ročník

3. 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, Výroba pokrmů a Odborný výcvik.

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. Je kladen důraz na týmovou práci při

zpracování žákovských projektů i na samostatnou práci při získávání nových informací z prostředků informačních technologií.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáků se řídí klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu školy. 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

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

Obecná chemie

Dotace učebního bloku: 12

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 uvede 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 částicové 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: 9

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí vlastnosti anorganických látek tvoří chemické vzorce a názvy 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, hydroxidy, kyseliny, 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: 16

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

1. ročník

Biochemie

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <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: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <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 - dědičnost a proměnlivost - rozmanitost organismů a jejich charakteristika - biologie člověka - zdraví a nemoc

Ekologie

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí základní ekologické pojmy • charakterizuje abiotické (sluneční záření, atmosféra, pedosféra, hydrosféra) a biotické faktory prostředí (populace, společenstva, ekosystémy) • charakterizuje základní vztahy mezi organismy ve společenstvu • 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

1. ročník

Člověk a životní prostředí

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • popíše vzájemné 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 • zdůvodní odpovědnost každého jedince za ochranu přírody, krajiny a životního prostředí • na konkrétním příkladu z občanského života a odborné praxe navrhne řešení vybraného environmentálního problému 	<ul style="list-style-type: none"> - vzájemné vztahy mezi člověkem a životním prostředím - dopady činnosti člověka na životní prostředí - přírodní zdroje energie a surovin - negativní vlivy na prostředí – odpady, chemizace,... - globální problémy - ochrana přírody a krajiny - nástroje společnosti na ochranu životního prostředí - zásady udržitelného rozvoje - odpovědnost jedince za ochranu přírody a životního prostředí

5.3.2 Fyzika

1. ročník

2. ročník

3. 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.

2. ročník

Garant předmětu: Mgr Dana Hnilicova, 1 týdně, P

2. ročník

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

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 	<ul style="list-style-type: none"> elektrický náboj tělesa, elektrická síla, elektrické pole, kapacita vodiče - elektrický proud v látkách, zákony elektrického proudu, polovodiče - magnetické pole, magnetické pole elektrického proudu, elektromagnetická indukce - vznik střídavého proudu, přenos elektrické energie střídavým proudem

Vlnění a optika

Dotace učebního bloku: 7

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

2. ročník

Fyzika atomu

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <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 	<ul style="list-style-type: none"> model atomu, laser nukleony, radioaktivita, jaderné záření jaderná energie a její využití

Vesmír

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje Slunce jako hvězdu popíše objekty ve sluneční soustavě popíše objekty ve sluneční soustavě zná příklady základních typů hvězd 	<ul style="list-style-type: none"> Slunce, planety a jejich pohyb, komety hvězdy a galaxie

5.4 Matematické vzdělávání

5.4.1 Matematika

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

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 poznatků v praktickém životě v situacích, které souvisejí s matematikou;
- efektivně numericky počítat, používat a převádět jednotky (délky, hmotnosti, času, objemu, povrchu, rovinného úhlu, rychlosti, měny pod.);
- matematizovat jednoduché reálné situace, užívat matematický model a vyhodnotit výsledek řešení vzhledem k realitě;
- zkoumat a řešit problémy;
- orientovat se v matematickém textu a porozumět zadání matematické úlohy, kriticky vyhodnotit informace kvantitativního charakteru získané z různých zdrojů – grafů, diagramů a tabulek, správně se matematicky vyjadřovat.

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

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

1. ročník

1. ročník

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

Operace s reálnými čísly

Dotace učebního bloku: 19

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly používá různé zápisy racionálního čísla provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly zaokrouhlí desetinné číslo znázorní reálné číslo na číselné ose určí druhou mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulačtoru používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu provádí početní výkony s mocninami s celočíselným mocnitelem 	<ul style="list-style-type: none"> přirozená a celá čísla racionální čísla reálná čísla procento a procentová část mocniny a odmocniny

Planimetrie

Dotace učebního bloku: 14

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> užívá pojmy a vztahy: bod, přímka, rovina, odchylka dvou přímek, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek, úsečka a její délka, úhel a jeho velikost sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků z daných prvků a určí jejich obvod a obsah rozlíší shodné a podobné trojúhelníky a své tvrzení zdůvodní užitím vět o shodnosti a podobnosti trojúhelníků určí obvod a obsah kruhu, vzájemnou polohu přímky a kružnice řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravouhlého trojúhelníku a věty Pythagorovy 	<ul style="list-style-type: none"> základní pojmy trojúhelník mnohoúhelníky kružnice, kruh trigonometrie pravouhlého trojúhelníku

2. ročník

Garant předmětu: Ing. Věra Jermářová, 1 1/2 týdně, P

Algebraické výrazy

Dotace učebního bloku: 24

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> provádí operace s mnohočleny (sčítání, odčítání, násobení) a lomenými výrazy rozloží mnohočlen na součin a užívá vztahy pro druhou mocninu dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin 	<ul style="list-style-type: none"> lineární rovnice, nerovnice a jejich soustavy vyjádření neznámé ze vzorce soustava lineárních rovnic o dvou neznámých lineární rovnice o jedné neznámé slovní úlohy

2. ročník

Rovnice a nerovnice, soustavy

Dotace učebního bloku: 26

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> řeší lineární rovnice o jedné neznámé řeší lineární nerovnice o jedné neznámé a jejich soustavy 	<ul style="list-style-type: none"> lineární rovnice, nerovnice a jejich soustavy vyjádření neznámé ze vzorce soustava lineárních rovnic o dvou neznámých lineární rovnice o jedné neznámé slovní úlohy

3. ročník

Garant předmětu: Ing. Věra Jermářová, 1 1/2 týdně, P

Výpočet povrchů a objemů těles

Dotace učebního bloku: 23

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> určí vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin rozlišuje základní tělesa (krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel) a určí jejich povrch a objem aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách 	<ul style="list-style-type: none"> základní polohové a metrické vlastnosti v prostoru tělesa včetně koule

Funkce a jejich průběh

Dotace učebního bloku: 16

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> sestrojí graf funkce, určí, kdy funkce roste nebo klesá aplikuje v úlohách poznatky o funkcích, úpravách výrazů a rovnic 	<ul style="list-style-type: none"> základní pojmy druhy funkcí lineární funkce nepřímá úměrnost

Práce s daty

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vyhledává, vyhodnocuje a zpracuje data porovnává soubory dat interpretuje údaje vyjádřené v diagramech, grafech a tabulkách určí četnost znaku a aritmetický průměr 	Čtení statistických údajů, tabulek a grafů

5.5 Vzdělávání pro zdraví**5.5.1 Tělesná výchova**

1. ročník	2. ročník	3. ročník
1	1	1
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, 1 týdně, 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: 4

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"> běžecká abeceda, sprinty, střední tratě, vytrvalost nízký start štafetový běh skok daleký nebo vysoký vrhy a hody

Sportovní a pohybové hry

Dotace učebního bloku: 17

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozdělí jednání fair play od nespportovního 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, florbol, stolní tenis, tenis, badminton, nohejbal, ragby pohybové hry: drobné, štafetové

1. ročník

Gymnastika a tance

Dotace učebního bloku: 6

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, steпаerobik - tance: základy společenských tanců, country tanečky - teorie: základní názvosloví

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 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

2. ročník

Garant předmětu: Ivana Němečková, 1 týdně, P

Lehká atletika

Dotace učebního bloku: 6

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"> běžecská 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: 19

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, florbale, stolní tenis, tenis, badminton, nohejbal, ragby pohybové hry: drobné, štafetové

Gymnastika a tance

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci připraví kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí jej 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 zařazen týdenní lyžařský kurz)

Bruslení, plavání

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

2. ročník

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, 1 týdně, P

Lehká atletika

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> uplatňuje zásady sportovního tréninku ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy 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 hod

Sportovní a pohybové hry

Dotace učebního bloku: 19

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 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, florbale, stolní tenis, tenis, badminton, nohejbal, ragby pohybové hry: drobné, štafetové

Gymnastika a tance

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> zjistí úroveň pohyblivosti, ukazuje své tělesné zdatnosti a koriguje si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji diskutuje o pohybových činnostech pozná chybně a správně prováděné činnosti zhodnotí kvalitu 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 zařazeno průběžně)

3. ročník

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)

5.6 Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích**5.6.1 Informatika a komunikace**

1. ročník	2. ročník	3. ročník
1 1/2	1	1
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. 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, 1 1/2 týdně, P

1. ročník

Administrativa

Dotace učebního bloku: 17

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • píše na klávesnici desetiprstou hmatovou metodou v přiměřené rychlosti a přesnosti • elektronická komunikace s úřady, stahování ,vyplňování a odesílání tiskopisů • vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním a stravovacím provozem věcně, jazykově a formálně správně, ve shodě 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
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • chápe specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejich možností a pracuje s jejich prostředky • samostatně komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření • používá další běžné prostředky online a offline komunikace a výměny dat 	<ul style="list-style-type: none"> - počítačová síť, server, pracovní stanice - připojení k síti - 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, souhrnné cíle

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • používá počítač a jeho periferie • 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, uvědomuje si analogie ve funkcích a ve způsobu ovládání různých aplikací • vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů • nastavuje uživatelské prostředí operačního systému • využívá další funkce poštovního klienta (organizování, plánování...) 	<ul style="list-style-type: none"> - hardware, software, osobní počítač, principy fungování, části, periferie - základní a aplikační programové vybavení - operační systém - 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
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet, ovládá jejich vyhledávání • 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

1. ročník

Práce se standartním aplikačním programovým vybavením

Dotace učebního bloku: 16

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty ovládá běžné práce s tabulkovým procesorem (editace, vyhledávání, matematické operace, základní funkce, tvorba jednoduchého grafu, příprava pro tisk) 	<ul style="list-style-type: none"> textový procesor tabulkový procesor

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 programovým vybavením

Dotace učebního bloku: 24

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> zná hlavní typy grafických formátů, na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje používá běžné základní a aplikační programové vybavení ovládá běžné práce s tabulkovým procesorem a databází (editace, vyhledávání, filtrování, třídění, matematické operace, základní funkce, tvorba grafu) 	<ul style="list-style-type: none"> textový procesor tabulkový procesor databáze software pro práci s grafikou sdílení a výměna dat, jejich import a export další aplikační programové vybavení software pro tvorbu prezentací

3. ročník

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

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

Dotace učebního bloku: 1

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> v oborech s vyššími nároky na využívání aplikací výpočetní techniky ovládá principy algoritmizace úloh 	<ul style="list-style-type: none"> algoritmizace

Práce se standartním aplikačním vybavením

Dotace učebního bloku: 29

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty ovládá běžné práce s tabulkovým procesorem a databází (editace, vyhledávání, filtrování, třídění, matematické operace, základní funkce, tvorba jednoduchého grafu, příprava pro tisk) zná hlavní typy grafických formátů, na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje používá běžné základní a aplikační programové vybavení 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 práci s grafikou sdílení a výměna dat, jejich import a export další aplikační programové vybavení software pro tvorbu prezentací

5.7 Ekonomické vzdělávání**5.7.1 Ekonomika**

1. ročník	2. ročník	3. ročník
1	1 1/2	1
Ing. Jana Floriánová	Ing. Jana Floriánová	Ing. Jana Floriánová

Charakteristika předmětu

Cílem předmětu Ekonomika je poskytnout žákům základní odborné znalosti z oblasti ekonomiky, které jim umožní efektivní jednání a hospodárné chování.

Obsahový okruh je zaměřen tak, aby si žáci osvojili základní ekonomické pojmy, porozuměli jim a uměli je správně používat. Žáci se naučí orientovat se v ekonomických souvislostech a osvojí si ekonomický způsob myšlení.

Žáci jsou připravováni na možnost samostatného podnikání v oboru. Získají poznatky o možnostech podnikání v oboru a o povinnostech podnikatele. Získávají základní znalosti o hospodaření obchodního závodu, naučí se vypočítat mzdy a pojištění, zorientují se v daňové soustavě.

Vzdělávací oblast je úzce propojena s průřezovým tématem Člověk a svět práce a se standardem finanční gramotnosti pro střední vzdělávání.

1. ročník

1. ročník

Garant předmětu: Ing. Jana Floriánová, 1 týdně, P

Základní ekonomické pojmy

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • správně používá a aplikuje základní ekonomické pojmy • posoudí vliv ceny na nabídku a poptávku • vysvětlí faktory, které ovlivňují cenu zboží 	Základy tržní ekonomiky <ul style="list-style-type: none"> - potřeby, statky, služby - spotřeba a životní úroveň - výroba, výrobní faktory - hospodářský proces, cyklus - trh, nabídka, poptávka - tržní mechanismus - tržní subjekty - zboží

Podnikání

Dotace učebního bloku: 11

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje právní formy podnikání jejich základní znaky • na příkladu popíše základní povinnosti podnikatele vůči státu 	<ul style="list-style-type: none"> - podnikání a jeho znaky - právní formy podnikání (individuální podnikání, obchodní korporace, ...) - povinnosti podnikatelů

Majetek obchodního závodu

Dotace učebního bloku: 13

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje jednotlivé druhy majetku • na příkladech vysvětlí a porovná druhy odpovědnosti za škody ze strany zaměstnance a zaměstnavatele • uvědomuje si nutnost vedení evidence majetku 	<ul style="list-style-type: none"> - struktura majetku - dlouhodobý majetek - oběžný majetek - ocenění majetku a dluhů - opotřebení majetku - inventarizace majetku (druhy škod, předcházení škodám, odpovědnost za škody)

2. ročník

Garant předmětu: Ing. Jana Floriánová, 1 1/2 týdně, P

2. ročník

Obchodní závod a jeho činnosti

Dotace učebního bloku: 31

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> vyhledá nabídky zaměstnání, kontaktuje případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentuje své pracovní dovednosti a zkušenosti popíše náležitosti pracovní smlouvy vyhledá poučení a pomoc v pracovně právních vztazích posoudí, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám vybere vhodný reklamní prostředek pro určitý produkt použije nástroje na podporu prodeje popíše hierarchii zaměstnanců v organizaci, jejich práva a povinnosti orientuje se v produktech pojišťovacího trhu vybere nejvýhodnější pojistný produkt s ohledem na své potřeby 	<ul style="list-style-type: none"> obchodní závod personální činnosti (hledání zaměstnání, vznik, změna, ukončení pracovního poměru, práva a povinnosti zaměstnance, zaměstnavatele, služby úřadu práce, nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace) zásobování investiční činnost marketing (marketingový mix: produkt, cena, propagace – reklama, podpora prodeje, osobní prodej, distribuce) marketing a konkurence management, zaměstnanci, organizace práce na pracovišti Pojištění majetku a osob

Hospodaření obchodního závodu

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> rozpozná běžné cenové triky a klamavé nabídky stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa a období rozliší jednotlivé druhy nákladů a výnosů řeší jednoduché výpočty výsledku hospodaření řeší jednoduché kalkulace ceny vysvětlí, co má vliv na cenu zboží 	<ul style="list-style-type: none"> náklady výnosy výsledek hospodaření cena, druhy cen metody tvorby ceny

Odměňování zaměstnanců

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> řeší jednoduché výpočty mezd vypočte sociální a zdravotní pojištění objasní pojem produktivita práce, vlivy, které ji ovlivňují 	<ul style="list-style-type: none"> formy a složky mzdy mzda časová a úkolová mzdové výpočty sociální a zdravotní pojištění zabezpečení v nemoci produktivita práce

3. ročník

Garant předmětu: Ing. Jana Floriánová, 1 týdně, P

3. ročník

Financování činnosti obchodního závodu

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vyplňuje doklady souvisejících s pohybem peněz vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN uvede výhody a nevýhody jednotlivých forem platebního styku popíše, jak směnit peníze dle kurzovního lístku zjistí, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav posoudí, zda konkrétní služby jsou pro něho únosné, nutné, výhodné popíše, jak zřídit peněžní účet, provést bezhotovostní platbu, sledovat pohyb peněz na svém účtu 	<ul style="list-style-type: none"> vlastní a cizí zdroje financování peníze banky hotovostní a bezhotovostní platební styk služby peněžních ústavů

Podnikatelský záměr

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet posoudí vhodné formy podnikání pro obor 	<ul style="list-style-type: none"> uvedení firmy na trh hlavní části podnikatelského záměru

Daňová soustava a pojištění

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vyhotoví daňový doklad popíše daňovou evidenci charakterizuje daňovou soustavu a význam daní pro stát řeší jednoduché příklady výpočtu daně z přidané hodnoty a daně z příjmu popíše daňovou evidenci rozpozná daň na vstupu a na výstupu a vypočítá rozdíl 	<ul style="list-style-type: none"> daně, druhy daní daňové přiznání k dani z příjmu fyzických osob daňová evidenční povinnost, zásady a veden

Národní hospodářství

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel a na příkladu ukáže jak se bránit jejím nepříznivým důsledkům vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství 	<ul style="list-style-type: none"> členění národního hospodářství hodnocení úrovně národního hospodářství inflace státní rozpočet pomoc státu a jiných institucí sociálně potřebným občanům

5.8 Výroba pokrmů**5.8.1 Výroba pokrmů**

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

Charakteristika předmětu

Žáci se seznamují s využitelností potravin pro technologické zpracování, s požadavky na jakost a skladování. Porozumí souvislosti mezi správnou výživou spojenou se zdravým životním stylem a předcházení nemocem. Cílem okruhu je poskytnout žákům základní poznatky a dovednosti v přípravě pokrmů od předběžné přípravy až k finálnímu výrobku dle zaměření oboru, seznamují se s klasickými i moderními technologickými postupy přípravy pokrmů teplé a studené kuchyně i různých nápojů. Jsou vedeni k uplatňování zásad racionální výživy a ke sledování trendů v gastronomii, získávají důležité návyky v oblasti hygieny a bezpečnosti práce v provozu společného stravování. Žáci se obeznámí se základními druhy a využitím technického a technologického vybavení v gastronomických provozech.

1. ročník

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

Předběžná úprava potravin

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • uvede způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin • uvede různé způsoby krájení potravin • využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů • popíše, jak hospodárně nakládat při práci se surovinami • pojmenuje různé druhy koření a popíše jeho použití při přípravě jídel 	<p>Předběžná příprava potravin rostlinného původu Předběžná příprava potravin živočišného původu Krájení, mletí, drcení, koření</p>

Tepelné úpravy pokrmů

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít • uvede příklady pokrmů k jednotlivým úpravám 	<p>Vaření, zadělávání, dušení, pečení – různé způsoby, gratinování, smažení, tempurování, konfitování</p>

Technologické postupy přípravy polévek

Dotace učebního bloku: 13

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <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 	<p>- význam, rozdělení, dávkování - vývary, hnědé polévky - vložky a zavářky do polévek - bílé polévky - speciální, studené, přesnídávkové, cizí národní polévky - technologické postupy jednotlivých skupin polévek</p>

1. ročník

Technologické postupy přípravy omáček

Dotace učebního bloku: 13

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: 13

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

Technologické postupy přípravy bezmasých pokrmů

Dotace učebního bloku: 13

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 pokrmy 	<ul style="list-style-type: none"> význam, rozdělení technologické postupy jednotlivých skupin bezmasých pokrmů

2. ročník

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

Technologické postupy přípravy hovězího masa

Dotace učebního bloku: 14

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> dohotovuje a expeduje pokrmy pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou 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 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 navrhne estetickou úpravu na talíři při expedici pokrmu 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

2. ročník

Technologické postupy přípravy telecího masa

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou 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 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 navrhne estetickou úpravu na talíři při expedici pokrmu 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: 12

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou 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 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 navrhne estetickou úpravu na talíři při expedici pokrmu 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 skopového, jehněčího, kůzlečího a králíčího masa

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou 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 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 navrhne estetickou úpravu na talíři při expedici pokrmu 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 pokrmů z mletého masa

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou volí vhodné části masa na jednotlivé úpravy pokrmů 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 navrhne estetickou úpravu na talíři při expedici pokrmu 	<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: 9

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou popíše předběžnou úpravu a přípravu masa a drobů 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 navrhne estetickou úpravu na talíři při expedici pokrmu vyhledává nové informace a nové trendy při kuchyňském zpracování masa na Internetu 	<ul style="list-style-type: none"> charakteristika rybiho masa rozdělení ryb způsoby zpracování ryb, koryšů, měkkýšů a hlavonožců technologické postupy jednotlivých tradičních i moderních pokrmů

Technologické postupy přípravy drůbeže

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> dohotovuje a expeduje pokrmy pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou 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 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 navrhne estetickou úpravu na talíři při expedici pokrmu vyhledává nové informace a nové trendy při kuchyňském zpracování masa na Internetu 	<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"> • dohotovuje a expeduje pokrmy • pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou • 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 • využívá znalostí o potravinách a vyzívě 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 • navrhne estetickou úpravu na talíři při expedici pokrmu • 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

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

Technologické postupy přípravy pokrmů studené kuchyně

Dotace učebního bloku: 11

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • volí vhodné suroviny pro pokrmy studené kuchyně • popíše technologický postup různých druhů pokrmů a výrobků studené kuchyně • vysvětlí význam a dávkování studených předkrmů • uvede zásady úpravy pokrmů na mísách 	<ul style="list-style-type: none"> - výběr a úprava surovin - saláty, aspiky, majonézy - výrobky studené kuchyně z vajec, sýrů, masa, ryb, zeleniny..... - příprava paštik, galantín, pěn - zásady úpravy pokrmů na mísách - studené předkrmů - technologické postupy jednotlivých pokrmů studené kuchyně

Technologické postupy přípravy teplých předkrmů

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí význam a dávkování teplých předkrmů • popíše technologický postup různých druhů teplých předkrmů 	<ul style="list-style-type: none"> - význam a dávkování předkrmů - předkrmů z masa, ryb, zeleniny, sýrů, vajec - technologické postupy jednotlivých skupin teplých předkrmů

Technologické postupy přípravy moučníků

Dotace učebního bloku: 11

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <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

3. ročník

Nápoje

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> popíše přípravu teplých a studených nápojů běžně zařazené na nápojovém lístku 	<ul style="list-style-type: none"> rozdělení a charakteristika nápojů technologické postupy teplých a studených nápojů

Česká a regionální kuchyně

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> uveče typické národní pokrmy a popíše 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"> popíše přípravu vybraných pokrmů zahraničních kuchyní, používá speciální inventář pracuje s odbornou literaturou charakterizuje kuchyně cizích zemí, charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí 	<ul style="list-style-type: none"> charakteristika kuchyně - stravovací zvyklosti, používané suroviny, způsoby zpracování a podávání pokrmů kuchyně vybraných zemí světa práce s odbornou literaturou

Dietní stravování

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet 	<ul style="list-style-type: none"> obecné zásady při přípravě dietních pokrmů technologické postupy pro jednotlivé druhy diet

Trendy v gastronomii

Dotace učebního bloku: 6

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 vysvětlí pojem zážitková gastronomie 	<ul style="list-style-type: none"> moderní technologická zařízení a pracovní postupy zážitková gastronomie nové trendy v gastronomii

Příprava pokrmů ve zvláštních podmínkách

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí význam přípravy pokrmů mimo výrobní středisko popíše zásady při dokončování pokrmů před hostem použije vhodný druh úpravy pokrmu podle příležitosti a místa konání, ovládá správný pracovní postup 	<ul style="list-style-type: none"> příprava - dokončování pokrmů mimo výrobní středisko zásady při přípravě - dokončování pokrmů před hostem

Práce s odbornou literaturou

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou 	<ul style="list-style-type: none"> prohlubování a upevňování učiva 1. - 3. ročníku

5.8.2 Nauka o výživě

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

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, použití a podávání. Poznatky o potravinách a nápojích aplikují žáci při jejich technologickém zpracování.

Žároveň 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) a s možnými hygienickými riziky v gastronomickém provozu.

Předmět nauka o výživě je teoretickým základem odborného výcviku.

Spolu s ostatními odbornými předměty tvoří celek odborné vzdělanosti.

Charakteristika učiva

Učivo vychází z obsahového okruhu Výroba pokrmů. Obsah učiva Nauka o výživě je rozložen do tří ročníků v souladu s výukou předmětů Výroba pokrmů, Technika odbytu, Provoz v gastronomii a s výukou praktického vyučování.

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; Pochutiny; Sladidla.

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

Ve třetím ročníku učivo zahrnuje tematické celky: Nápoje; Fyziologie výživy; Racionální výživa; Druhy výživy; Hygiena.

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
- dodržovali hygienické předpisy
- 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 a Odborný výcvik.

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: Ing. Věra Jermářová, 1 1/2 týdně, P

Platné předpisy v potrav. průmyslu

Dotace učebního bloku: 1

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

Poživatiny

Dotace učebního bloku: 3

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

Živiny

Dotace učebního bloku: 7

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

1. ročník

Jakost a skladování potravin

Dotace učebního bloku: 1

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: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje a rozlišuje ovoce z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě vysvětlí správný způsob skladování, podávání a ošetřování ovoce vysvětlí označení ovoce a v údaje na etiketách 	<ul style="list-style-type: none"> ovoce mírného pásma ovoce tropického a subtropického pásma výrobky z ovoce a jejich podávání

Zelenina

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje a rozlišuje zeleninu z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě vysvětlí správný způsob skladování, podávání a ošetřování zeleniny vysvětlí označení zeleniny a údaje na etiketách 	<ul style="list-style-type: none"> kořenová zelenina košťálová zelenina listová zelenina cibulová zelenina plodová zelenina lusková zelenina lahůdková zelenina výrobky ze zeleniny a jejich podávání

Brambory

Dotace učebního bloku: 1

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje a rozlišuje brambory z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě vysvětlí správný způsob skladování, podávání a ošetřování brambor vysvětlí označení brambor a údaje na etiketách 	<ul style="list-style-type: none"> výrobky z brambor a jejich podávání

Obiloviny a výrobky z obilovin

Dotace učebního bloku: 11

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 vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování obilovin a výrobků z obilovin vysvětlí označení obilovin a výrobků z obilovin a údaje na etiketách 	<ul style="list-style-type: none"> obilniny obiloviny obilné zrno mouka

1. ročník

Luštěniny

Dotace učebního bloku: 3

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

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 vysvětlí správný způsob skladování, podávání a ošetřování hub vysvětlí označení hub a údaje na etiketách 	<ul style="list-style-type: none"> jedlé houby nejedlé houby jedovaté houby výrobky z hub a jejich podávání

Sladidla

Dotace učebního bloku: 8

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

2. ročník

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

Tuky

Dotace učebního bloku: 5

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

Mléko a mléčné výrobky

Dotace učebního bloku: 13

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 vysvětlí správný způsob skladování, podávání a ošetřování mléka a mléčných výrobků vysvětlí označení mléka a mléčných výrobků a údaje na etiketách 	<ul style="list-style-type: none"> mléko smetana mléčné výrobky a jejich podávání tvaroh sýry a jejich podávání

2. ročník

Vejece

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje a rozlišuje vejce z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě vysvětlí správný způsob skladování, podávání a ošetřování vajec vysvětlí označení vajec a údaje na etiketách 	<ul style="list-style-type: none"> slepičí vejce výrobky z vajec a jejich podávání

Maso a masné výrobky

Dotace učebního bloku: 12

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 vysvětlí správný způsob skladování, podávání a ošetřování masa a masných výrobků vysvětlí označení masa a masných výrobků a údaje na etiketách 	<ul style="list-style-type: none"> jatečné maso masné výrobky a jejich podávání drůbež zvěřina ryby maso bezobratlých živočichů

3. ročník

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

Nápoje

Dotace učebního bloku: 31

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

Fyziologie výživy

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí princip příjmu, přeměny a výdeje látek a energií v organismu popíše stavbu a funkci jednotlivých orgánů trávicí soustavy objasní princip trávení a vstřebávání živin a odstraňování nestrávených a nestravitelných zbytků popíše stavbu a funkci ostatních soustav metabolismu popíše stavbu a funkci řídicích soustav 	<ul style="list-style-type: none"> výživa a metabolismus stavba a funkce trávicí soustavy trávení živin ostatní soustavy metabolismu a jeho řízení

3. ročník

Racionální výživa

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> objasní podstatu racionální výživy a zásady správné výživy vysvětlí výživová doporučení popíše výživovou pyramidu objasní výživový semafor 	<ul style="list-style-type: none"> zásady racionální výživy výživová doporučení výživová pyramida výživový semafor

Druhy výživy

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozdělí a charakterizuje hlavní druhy výživy a směry ve výživě charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle různých kritérií uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu objasní úlohu dietního stravování charakterizuje hlavní typy léčebných diet charakterizuje biopotraviny vysvětlí principy ekologického zemědělství 	<ul style="list-style-type: none"> diferencovaná výživa směry ve výživě dietní stravování biopotraviny

Hygiena

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje požadavky na hygienu vysvětlí obecné úkoly hygieny výživy uvede a aplikuje hygienické požadavky pro práci s potravinami popíše náklady z potravin objasní, jak předcházet nákazám a otrávám z potravin 	<ul style="list-style-type: none"> hygienické předpisy hygiena výživy alimentární náklady toxické látky v potravinách kontaminanty v potravinách

Pochutiny

Dotace učebního bloku: 8

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

5.8.3 Provoz v gastronomii

1. ročník

2. ročník

3. ročník

1

Mgr. Kateřina Mrvová

Charakteristika předmětu

Obecné cíle předmětu

Obecným cílem předmětu je poskytnout žákům teoretické znalosti o strojním vybavení používaném v gastronomii a významu využívání strojního zařízení.

Předmět seznamuje žáky se správnou obsluhou strojního zařízení a jeho čištěním i se základní údržbou při používání a poskytuje žákům vědomosti nutné pro jejich praktické uplatnění v běžném životě a doplňující

znalosti zejména v předmětu technika odbytu a odborném výcviku.
Nedílnou součástí předmětu je soustavné zdůrazňování a dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů.

Charakteristika učiva

Učivo vychází z obsahového okruhu Výroba pokrmů.

Předmět je zařazen do prvního ročníku.

Obsahem učiva jsou hygienické požadavky na provoz ve společném stravování, bezpečnostní předpisy, základní informace o používání strojů a strojního zařízení. Učivo poskytuje poznatky o funkci, ovládnání, seřizování a běžné údržbě strojů a zařízení v gastronomii.

Výsledky vzdělávání v oblastech citů, postojů a preferencí hodnot

Výuka předmětu směřuje k tomu, aby žáci:

- dodržovali zásady hygienických a bezpečnostních předpisů v gastronomii
- naučili se šetřit s energiemi
- byli spolehliví a tolerantní
- využívali strojní zařízení na přípravu a zpracování pokrmů
- prováděli základní údržbu strojů a zařízení
- dodržovali a používali ekologické zásady
- získávali poznatky o nových typech strojního zařízení v gastronomii
- uplatňovali zásady zdravého životního stylu
- rozvíjeli svoji schopnost v celoživotním vzdělávání

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 a odborný výcvik. Při učení je volena metoda výkladu spojená s výukovými programy a řízeným rozhovorem.

Ve vyučovacích hodinách je využívána počítačová technika, zpětné projektory a interaktivní tabule pro názornost a praktickou ukázkou strojního zařízení ve školní jídelně.

Při práci s interaktivní tabulí si žáci osvojují získané vědomosti v připravovaných testech. K prohlubování učiva a práce s textem vypracují žáci žákovský projekt, který sami prezentují ve vyučovacích hodinách.

Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení výsledků vzdělávání žáků probíhá v souladu s klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu školy. Při výuce předmětu provoz v gastronomii jsou žáci hodnoceni na základě ústního a písemného zkoušení. Žáci v průběhu roku vypracovávají zadané úkoly s použitím odborné literatury a internetu. Důraz se klade na vypracování žákovského projektu a aktivitu žáků při vyučování.

1. ročník

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

Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence • při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy • uvede povinnosti pracovníka a zaměstnavatele v případě pracovního úrazu • uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci 	<ul style="list-style-type: none"> - pracovněprávní problematika BOZP - bezpečnost technických zařízení

1. ročník

Hygienické požadavky na provoz společného stravování

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii • popíše a rozdělí hygienu • poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti • vysvětlí účel kritických bodů 	<ul style="list-style-type: none"> - hygienické předpisy v gastronomii - rozdělení hygieny - kritické body HACCP

Závody společného stravování

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • popíše význam společného stravování • rozdělí závody společného stravování • rozdělí a charakterizuje jednotlivá střediska 	<ul style="list-style-type: none"> - rozdělení závodů - výrobní, odbytové a ubytovací střediska

Výrobní střediska

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • rozdělí výrobní střediska • vyjmenuje a popíše druhy skladů • uvede základní vybavení skladů • popíše mechanizaci ve skladu • popíše způsoby manipulace se surovinami 	<ul style="list-style-type: none"> - rozdělení - druhy skladů - základní vybavení

Zařízení na mechanické zpracování potravin

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • objasní princip strojů na škrábání brambor a kořenové zeleniny • popíše univerzální stroj a jeho přídatná zařízení • vyjmenuje a popíše druhy strojů na zpracování masa • vyjmenuje a popíše druhy jednoúčelové a víceúčelové strojky • charakterizuje podstatu funkcí používaných strojů • popíše manipulaci a údržbu se strojním zařízením • získá přehled o významu používaných strojích • vysvětlí nutnost dodržování bezpečnostních předpisů při práci s mechanickým zařízením • samostatně vyhledává technické novinky na internetu 	<ul style="list-style-type: none"> - stroje na škrábání brambor a kořenové zeleniny - univerzální stroj a přídatná zařízení - stroje na zpracování masa - jednoúčelové a víceúčelové strojky

Zařízení pro tepelnou úpravu

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje tepelná zařízení a jeho využití v gastronomii • vysvětlí princip zařízení podle zdroje tepla • popíše význam zařízení pro tepelnou úpravu • rozdělí zařízení pro tepelnou úpravu používaného v gastronomii • popíše jednotlivé druhy zařízení • vysvětlí nutnost dodržování bezpečnostních předpisů při práci s tepelným zařízením • vyhledává nové druhy zařízení na internetu 	<ul style="list-style-type: none"> - zařízení podle zdroje tepla - význam a rozdělení zařízení - druhy tepelného zařízení

1. ročník

Chladicí a mrazicí zařízení

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje význam chladicího a mrazicího zařízení v gastronomii vyjmenuje a popíše druhy a způsoby chlazení a mražení objasní význam používání ekologicky a zdravotně nezávadných druhů chladiva vyjmenuje a popíše druhy chladicího a mrazicího zařízení 	<ul style="list-style-type: none"> význam, druhy a způsoby chlazení a mražení druhy chladicího a mrazicího zařízení

Zařízení pro uchování pokrmů a nápojů v teple

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje význam uchování pokrmů a nápojů v teple vyjmenuje a popíše jednotlivé druhy zařízení pro uchování pokrmů a nápojů v teple vyjmenuje a popíše zařízení pro převoz pokrmů a nápojů uvede nové druhy zařízení pro uchování pokrmů a nápojů v teple 	<ul style="list-style-type: none"> zařízení pro uchování, výdej a ohřev jednotlivé druhy výrobních linek zařízení pro převoz pokrmů a nápojů

5.8.4 Odborný výcvik

1. ročník	2. ročník	3. ročník
15	17 1/2	17 1/2
Jiří Popovič	Jiří Popovič	Jiří Popovič

Charakteristika předmětu

Obecné cíle 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 je základním kamenem ve vzdělávacím programu a tvoří celek s ostatními odbornými předměty.

Učivo vychází z obsahového okruhu výroba pokrmů z profilujícího okruhu kuchař.

Charakteristika učiva

Odborný výcvik 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. výroba pokrmů, technika odbytu, nauka o výživě, provoz v gastronomii, 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 odborném výcviku směřuje k tomu, aby žáci:

- seznamovali se s klasickými i moderními technologickými postupy
- dodržovali hospodárné využití surovin
- uplatňovali zásady racionální výživy
- získávali základní návyky v oblasti BOZP a PO
- uplatňovali HACCP na pracovišti
- dodržovali profesní etiku a standard 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, exkurze, zadávání samostatných prací, samostatné odborné práce.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáků

Hodnocení výsledků 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, 15 týdně, P

Bezpečnost práce, hygiena práce, požární prevence

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • dodržuje pravidla BOZP a požární prevence • charakterizuje zásady poskytnutí první pomoci • při obsluze strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy 	<ul style="list-style-type: none"> - bezpečnost a ochrana zdraví při práci - bezpečnostní a požární řád pracoviště, evakuační řád pracoviště, pravidla bezpečné práce - pravidla bezpečnosti práce OV

Hygienické požadavky na provoz společného stravování

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii • vysvětlí a aplikuje HACCP v praxi 	<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 středisko

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce • aplikuje organizaci práce 	<ul style="list-style-type: none"> - seznámení žáků s tematickým plánem učiva - seznámení s provozovnou a jejím zařízením - výrobní, odbytové a skladovací prostory - seznámení s organizací odborného výcviku a provozoven, s právy a povinnostmi žáků, styk s nadřízenými a pracovním kolektivem - povinnosti kuchaře - pomůcky - ošetřování a používání inventáře při přípravě pokrmů

1. ročník

Základy technologie přípravy pokrmů

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> využívá znalosti o potravinách, vybírá vhodné suroviny volí vhodné způsoby předběžné úpravy surovin vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav hospodárně nakládá se surovinami 	<ul style="list-style-type: none"> základní technika kuchařských dovedností – krájení předběžná úprava základních surovin pro výrobu pokrmů škrábání, čištění, omývání, rozmrazování, nakládání, máčení, odblanění, naklepávání, špikování, potahování, obalování, kořenění, mletí, šlehání, tření, lisování, škubání, kuchání a vykostování základní tepelné úpravy - vaření - způsoby (táhnutí, v páře, ve vodní lázni, pošírování, v tlakovém hrnci, spařování, blanšírování) dušení - druhy základů pečení - maso, drůbež, zvěřina, moučné pokrmy, zapékání na pánvi, na roštu, gratinování smažení - maso, ryby, zelenina

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 použije 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 a zvláštní příprava základních studených omáček příprava příloh, doplňků k jídlům a příprava salátů přílohy z brambor - vařené, dušené, smažené, opékané přílohy z mouky - knedlíky (houskové, karlovarské, bramborové), noky (máslové, krupicové) přílohy z rýže, těstovin a luštěnin přílohy ze zeleniny - úpravy vařením, dušením a zaděláváním syrová zelenina jednosuché saláty

Odborné dovednosti

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> ovládá tepelné úpravy 	Tepelné úpravy a používání technologických zařízení

2. ročník

Garant předmětu: Jiří Popovič, 17 1/2 týdně, P

2. ročník

Odbytová střediska

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozlišuje druhy odbytových středisek vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb 	<ul style="list-style-type: none"> druhy odbytových středisek, rozdělení systemy organizace práce v odbytu zařízení a vybavení odbytových středisek

Základy obsluhy

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> charakterizuje různé způsoby a systémy obsluhy používá základy jednoduché a složité obsluhy profesionálně jedná v souladu se společenským chováním volí vhodné způsoby obsluhy slavnostních hostin respektuje specifika a zvyklosti národností a náboženských skupin 	<ul style="list-style-type: none"> jednoduchá a složitá obsluha systemy obsluhy povinnosti obsluhujícího funkce obsluhujících v jednotlivých systémech obsluhy

Gastronomická pravidla

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> sestavuje nabídku pokrmů a nápojů podle gastronomických pravidel uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku, umí je sestavit sestaví menu pro různé příležitosti 	<ul style="list-style-type: none"> základní gastronomická pravidla pravidla pro sestavování jídelního a nápojového lístku, náležitosti pravidla pro sestavování menu k různým společenským příležitostem

2. ročník

Nácvik přípravy masitých pokrmů

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • volí vhodné 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 hotové 	<ul style="list-style-type: none"> - příprava hovězího masa - rozdělení – bourání, předpříprava, jakostní třídy, použití jednotlivých částí - základy pod hovězí maso, vaření, dušení, pečení, minutek, 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 mas 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 znaky, předpříprava, dělení, vykošťování, porcování - vaření, pečení, dušení, smažení, zadělávání - nádivky, minutky, vnitřnosti z drůbeže - zvěřina, rozdělení, technologické postup - rozdělení zvěřiny, jakostní znaky, bourání, předpříprava - technologické postupy, vaření, pečení, dušení smažení, zadělávání, porcování, podávání, vnitřnosti ze zvěřiny

3. ročník

Garant předmětu: Jiří Popovič, 17 1/2 týdně, P

Nácvik přípravy pokrmů na objednávku

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • připravuje vybrané pokrmy • používá speciální inventář • volí vhodné způsoby úpravy pokrmů • volí vhodné přílohy • dokončuje a expeduje pokrmy 	<ul style="list-style-type: none"> - výběr surovin pro minutkovou úpravu, druhy masa, druhy úpravy - minutky z jatečných mas, drůbeže, ryb, zvěřiny, mletého masa, vnitřností - příprava minutkové šťávy, přílohy, oblohy, doplňky - speciální úpravy – papilota, kontaktní gril, rošt, alobal

3. ročník

Nácvik přípravy pokrmů studené kuchyně

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • volí vhodné suroviny pro pokrmy studené kuchyně • připravuje základní výrobky studené kuchyně • volí vhodné ozdoby, oblohy a doplňky • dokončuje a expeduje pokrmy 	<ul style="list-style-type: none"> - studená kuchyně - zelenina ve studené kuchyni - plněná zelenina, složité saláty, pokrmy z ryb, kaviár, korýši - masové pěny, paštiky, huspeniny, rosoly, galantiny - nářezy, obložené mísy, koktejly, speciality studené kuchyně

Nácvik přípravy teplých předkrmů

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • volí vhodné suroviny pro teplé předkrmky • připravuje teplé předkrmky • dokončuje a expeduje teplé předkrmky • dokončuje a expeduje teplé předkrmky 	<ul style="list-style-type: none"> - teplé předkrmky z jatečných druhů mas a vnitřností, z drůbeže a ryb - z vajec a sýrů, z ovoce a zeleniny - speciální úpravy teplých předkrmů

Moučníky a nápoje

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje a charakterizuje vhodné suroviny pro přípravu moučnicků a nápojů • volí vhodné způsoby úpravy moučnicků a nápojů • připravuje teplé a studené nápoje běžně zařazené na nápojovém lístku 	<ul style="list-style-type: none"> - příprava moučnicků a nápojů - těsta – suroviny, zpracování, technologické postupy, tepelné úpravy - korpusy, náplně, polevy, teplé moučníky - teplé nápoje, koktejly

Česká a regionální kuchyně, mezinárodní kuchyně

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje jednotlivé kuchyně • charakterizuje používané suroviny, způsob zpracování a podávání • sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky etnických společenství podle jejich tradic • pracuje s odbornou literaturou 	<ul style="list-style-type: none"> - typické pokrmy české kuchyně - kuchyně českých a moravských regionů - základy mezinárodní kuchyně: německá, balkánská, francouzská, anglická, americká, asijská

Moderní trendy, zážitková gastronomie a příprava pokrmů ve zvláštních podmínkách

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • použije vhodný druh úpravy podle příležitosti a místa konání. • uplatňuje správné pracovní postupy • dohotovuje a esteticky upravuje pokrmy a expeduje hotové 	<ul style="list-style-type: none"> - úprava pokrmů podle moderních trendů v gastronomii - soutěžní gastronomie - molekulární kuchyně - grilování - práce s odbornou literaturou - normování - tvorba vlastních kalkulací - konvence

Dietní pokrmy

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet • uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob • prakticky využívá poznatků o dietním stravování a hlavních typech léčebných diet • vysvětlí význam zdravé výživy a principy zdravého životního stylu 	<ul style="list-style-type: none"> - druhy diet, odlišnosti, stravovací návyky, vegetariánství, makrobiotika - jednotlivé diety, jejich zákonitosti, stravování skupin obyvatel

Odborné dovednosti

Výsledky vzdělávání	Učivo

5.8.5 Aplikovaná technologie

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

Charakteristika předmětu

Obecné cíle 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 je základním kamenem ve vzdělávacím programu a tvoří celek s ostatními odbornými předměty.

Učivo vychází z obsahového okruhu výroba pokrmů z profilujícího okruhu kuchař.

Charakteristika učiva

Aplikovaná technologie je integrujícím předmětem, jehož úkolem je prohloubení a upevnění odborných vědomostí žáků získaných v teoretických odborných vyučovaných předmětech. Rozdělení učiva do ročníků navazuje na aktuálně probírané učivo ve Výrobě pokrmů.

Výsledky vzdělávání v oblastech citů, postojů a preferencí hodnot

Výuka v odborném výcviku směřuje k tomu, aby žáci:

- seznamovali se s klasickými i moderními technologickými postupy
- dodržovali hospodárné využití surovin
- uplatňovali zásady racionální výživy
- získávali základní návyky v oblasti BOZP a PO
- uplatňovali HACCP na pracovišti
- dodržovali profesní etiku a standard 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, exkurze, zadávání samostatných prací, samostatné odborné práce.

2. ročník

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

2. ročník

Příprava pokrmů z hovězího masa

Dotace učebního bloku: 4

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

Příprava pokrmů z hovězího masa

Dotace učebního bloku: 4

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 pečením po anglicku a minutky a pokrmy z drobů

Příprava pokrmů z telecího masa

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> používá znalosti zásad pro předběžnou úpravu a přípravu masa a drobů 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 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

2. ročník

Příprava pokrmů z vepřového masa

Dotace učebního bloku: 4

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

Příprava pokrmů z vepřového masa

Dotace učebního bloku: 4

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 minutkovou úpravou, pokrmy z drobů a uzeného masa

Příprava pokrmů ze skopového, jehněčího, kůzlečího a králíčího masa

Dotace učebního bloku: 4

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 uvede typické národní pokrmy z masa volí vhodnou přílohu k pokrmu dohotovuje a expeduje pokrmy pracuje s recepturami teplých pokrmů a s odbornou literaturou 	<ul style="list-style-type: none"> pokrmy připravované dušením, pečením, a minutkovou úpravou

2. ročník

Příprava pokrmů z mletého masa

Dotace učebního bloku: 4

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

Příprava pokrmů z ryb, koryšů, měkkýšů a hlavonožců

Dotace učebního bloku: 4

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

Příprava pokrmů z drůbeže

Dotace učebního bloku: 4

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 popíše technologický postup přípravy tradičních pokrmů 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

2. ročník

Příprava pokrmů ze zvěřiny

Dotace učebního bloku: 4

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"> pokrmu připravované dušením, pečením, a minutkovou úpravou

3. ročník

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

Příprava pokrmů studené kuchyně

Dotace učebního bloku: 4

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

Příprava pokrmů studené kuchyně

Dotace učebního bloku: 4

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 	<ul style="list-style-type: none"> příprava předkrmových salátů

Příprava teplých předkrmů

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <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

3. ročník

Příprava moučníků

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí význam a dávkování moučníků připravuje podle technologických postupů různé druhy moučníků 	- příprava moučníků z různých těst (restaurační moučniky)

Příprava moučníků a nápojů

Dotace učebního bloku: 4

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 těst příprava moučníků z ovoce, příprava dezertů příprava teplých nápojů

Česká a regionální kuchyně

Dotace učebního bloku: 4

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

Mezinárodní kuchyně

Dotace učebního bloku: 4

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 	- příprava pokrmů cizích kuchyní

Mezinárodní kuchyně

Dotace učebního bloku: 4

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 	- příprava pokrmů cizích kuchyní

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 pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou 	<ul style="list-style-type: none"> pokrmy zážitkové gastronomie nové trendy v gastronomii

5.9 Odbyt a obsluha

5.9.1 Technika odbytu

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

Charakteristika předmětu

Pojetí vyučovacího předmětu

Obecný cíl předmětu

Technika odbytu je doplňujícím odborným předmětem, tvoří s dalšími odbornými předměty základ vzdělanosti v gastronomii a vede k získání odborných kompetencí. Zvládnutí učiva Techniky odbytu je součástí kvalifikace všech absolventů vzdělávacích oborů kuchař – číšník.

Charakteristika učiva

Učivo předmětu vychází z obsahového okruhu Odbyt a obsluha. Učivo navazuje a prolíná se s dalšími odbornými předměty, zejména Naukou o výživě, Výrobou pokrmů a Provozem v gastronomii. Učivo je rozděleno do třech ročníků a na několik tematických celků. V prvním ročníku se žák naučí rozlišovat a používat inventář, základní pravidla a techniku obsluhy, naučí se sestavovat jídelní lístek a podávat pokrmy jednoduchou formou obsluhy. Ve druhém ročníku bude sestavovat slavnostní menu a seznámí se s různými formami složité obsluhy a společensko-zábavními středisky. Třetí ročník je zejména zaměřen na přípravu a konání slavnostních hostin a přípravu míchaných nápojů.

Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka směřuje k tomu, aby žáci

- dodržovali gastronomická pravidla
- zajímali se o zásady správného stravování
- sledovali nové trendy servisu a přípravy pokrmů a nápojů
- dodržovali zásady společenského chování a profesního jednání
- 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
- dovednost smysluplně komunikovat
- samostatnost při tvorbě nabídkových materiálů a projektů
- spolehlivost a odpovědnost
- hodnocení je formou ústní i písemnou

1. ročník

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

Vybavení a zařízení na úseku obsluhy

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • rozliší stolový a textilní inventář podle druhu odbytu • rozliší malý a velký stolní inventář • rozliší inventář podle použití, přiřadí ho k pokrmům a činnostem • popíše způsob údržby a ošetřování inventáře 	<ul style="list-style-type: none"> - stolový a sedací inventář - restaurační prádlo - malý a velký stolní inventář - pomocný inventář - ošetřování a údržba

Základní pravidla obsluhy

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • popíše použití pomůcek číšníka • volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb • popíše přípravu pracoviště před zahájením provozu, udržování pořádku během provozu a provedení úklidu po jeho skončení • uvede způsoby vyúčtování s hostem, vysvětlí vyúčtování tržeb • dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků 	<ul style="list-style-type: none"> - pomůcky číšníka - formy nabídky a prodeje - příprava pracoviště před provozem, během provozu a po jeho skončení - vyúčtování s hostem

Gastronomická pravidla

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • uvede zásady správné výživy a gastronomická pravidla • uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku • popíše správné pořadí pokrmů a nápojů • sestaví jídelní a nápojový lístek 	<ul style="list-style-type: none"> - zásady výživy a gastronomická pravidla - náležitosti jídelních a nápojových lístků - pořadí pokrmů a nápojů - sestavování nabídkových lístků

Jednoduchá obsluha

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje způsob jednoduché obsluhy • popíše vhodnou formu odbytu výrobků a služeb během dne 	<ul style="list-style-type: none"> - formy a pravidla obsluhy - snídaně - přesnídávky a svačiny - obědy a večeře

Systemy obsluhy

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku 	<ul style="list-style-type: none"> - rozdělení, pracovní náplně obsluhujících

2. ročník

2. ročník

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

Složitá obsluha – nižší forma

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> popíše přípravu pracoviště před provozem a založení inventáře volí vhodnou formu odbytu výrobků a služeb navrhne způsob servisu speciálních pokrmů 	<ul style="list-style-type: none"> příprava pracoviště před provozem podávání pokrmů při složité obsluze speciální pokrmy

Složitá a slavnostní menu

Dotace učebního bloku: 7

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 	<ul style="list-style-type: none"> hlediska a zásady pro sestavování menu sled chodů a nápojů ve složitém menu vhodnost nápojů k pokrmům sestavování slavnostních menu

Složitá obsluha – vyšší forma

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí úlohu jednotlivce v oblasti osobního prodeje a stravovacích služeb popíše postup a suroviny pro přípravu salátů a dresinků určí postup a suroviny při ochucování pokrmů popíše způsoby flambování, uvede vhodné suroviny popíše postup porcování ryb, drůbeže, masa a dokončování pokrmů před hostem 	<ul style="list-style-type: none"> pravidla vyšší formy složité obsluhy příprava předkrmů u stolu hosta, míchání salátů, příprava dresinků ochucování polévek a omáček flambování pokrmů porcování masa, ryb a drůbeže příprava speciálních pokrmů před hostem

Pivní zařízení

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> popíše vybavení pivního sklepu, skladování piva v sudech a tancích popíše strojní zařízení popíše způsob ošetřování pivního vedení a čepování piva 	<ul style="list-style-type: none"> pivní sklep, skladování strojní pivní zařízení ošetřování pivního vedení čepování piva

Vinárny a vinné sklepy

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> popíše druhy a vybavení vináren a sklepů charakterizuje způsoby obsluhy sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy popíše servis vín, určí jejich teploty 	<ul style="list-style-type: none"> druhy a zařízení formy a pravidla obsluhy vinárenský a vinný lístek servis vín, teploty při servisu dekantace, frapování, temperování

2. ročník

Kavárny a kavárenské herny

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> popíše druhy a vybavení kaváren a heren charakterizuje způsob servisu sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy popíše přípravu a servis teplých nápojů charakterizuje stylová střediska 	<ul style="list-style-type: none"> druhy a zařízení formy a pravidla obsluhy kavárenský nabídkový lístek příprava a servis teplých nápojů stylová odbytová střediska

3. ročník

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

Slavnostní hostiny - banket

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozdělí druhy hostin popíše příjem objednávky slavnostní hostiny sestaví menu podle specifik stravovacích zvyklostí cizinců a respektuje je popíše přípravu a realizaci slavnostní hostiny 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"> druhy hostin objednávka, pracovní příkaz sestava menu podle stravovacích zvyklostí hostů a požadavků organizační zajištění akce organizace práce obsluhy zajištění inventáře příprava místnosti a tabule vyúčtování s objednavatelem

Zvláštní typy akcí

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> popíše přípravu a realizaci gastronomických akcí sestaví typickou nabídku pokrmů a nápojů u všech typů akcí navrhne zajištění odbytu výrobků a služeb popíše členění pracovních činností a určí způsob obsluhy u všech typů akcí a v cateringových společnostech 	<ul style="list-style-type: none"> organizační zajištění akcí raut recepce zahradní slavnost koktejl party ostatní druhy pohoštění catering

Míchané nápoje

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> popíše vybavení a pomůcky v baru popíše postup při přípravě a servisu míchaných nápojů charakterizuje druhy míchaných nápojů 	<ul style="list-style-type: none"> vybavení baru, inventář základní postupy a zásady přípravy a servisu míchaných nápojů druhy a receptury míchaných nápojů

3. ročník

Ubytovací zařízení a dopravní prostředky

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb v ubytovacím zařízení a dopravních prostředcích 	<ul style="list-style-type: none"> - formy a pravidla obsluhy - hotelová hala, hotelový pokoj - dopravní prostředky

5.10 Komunikace ve službách**5.10.1 Profesní etika**

1. ročník

2. ročník

3. ročník

1

Mgr. Luďka 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 prožitek, 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

1. ročník

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

Význam Profesionální etiky

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <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 vysvětlí význam informací a komunikace pro podnikání ve službách 	<ul style="list-style-type: none"> význam profesionální etiky v oborech lidské činnosti, význam pro pracovníky ve službách, v gastronomii

Základní pojmy z oblasti psychologie osobnosti

Dotace učebního bloku: 4

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

Vlastnosti pracovníka ve službách

Dotace učebního bloku: 1

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozdělí 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 uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku, zdržuje se xenofobních projevů pečuje o zevnějšek a snaží se o kultivovaný projev komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou 	<ul style="list-style-type: none"> vhodné a nevhodné vlastnosti

Základní pojmy z oblasti sociální psychologie

Dotace učebního bloku: 5

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 rozdělí 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), interakce sociálních skupin možnosti a omyly při poznávání druhých lidí, předsudky, a jak jim předcházet možnosti a způsoby jednání, asertivní, agresivní a pasivní přístup, využití v gastronomii

1. ročník

Společenské chování a vystupování

Dotace učebního bloku: 4

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 	- společenské chování a vystupování, základní pojmy (etiketa, společenské chování, princip významnosti), podávání ruky, zdravení, představování, chování na veřejnosti

Společenské chování v oblasti gastronomie

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 	- společenské chování v oblasti gastronomie, stolování, profesní vystupování

Typy hostů, způsoby jednání

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> uvede praktické příklady různého chování hostů, prokáže důležitost adekvátní reakce na jednotlivé typy hostů rozpozná typy hostů a ví, jak reagovat na projevy jejich chování, snaží se předcházet konfliktům řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta komunikuje s hosty i v cizím jazyce, respektuje národní mentalitu a zvyklosti 	- typy hostů, způsoby jednání, praktické příklady, modelové situace

Národní zvyklosti a tradice

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 	- národní zvyklosti a tradice různých etnik ve vazbě na gastronomii a způsob komunikace

Předcházení konfliktům

Dotace učebního bloku: 3

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, pojmenuje vlastní obvyklé reakce získané sebezpoznaním 	- 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 	- aplikace do oblastí služeb

1. ročník

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 uplatňuje estetická hlediska při formování prostředí 	<ul style="list-style-type: none"> podniková kultura, kolektiv zaměstnanců, normy zaměstnavatele

Sebezpoznání, práce v týmu, modelové situace

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"> sebezpoznání, práce v týmu, modelové situace

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 studiu 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. Ve spolupráci s Hospodářskou komorou škola organizuje řadu aktivit v rámci projektu "Řemeslo žije". 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 školy 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. Zadáání 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.