Název a adresa školy:	Střední škola a Vyšší odborná škola cestovního ruchu, České Budějovice, Senovážné náměstí 12, 370 01 Č. Budějovice
Zřizovatel:	Jihočeský kraj
Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař-číšník
Kód a název oboru vzdělávání:	65-51-H/01 Kuchař-číšník
Rámcový vzdělávací program:	KUCHAŘ-ČÍŠNÍK
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3
Délka a forma studia:	tříleté denní studium
Jméno ředitele:	Mgr. Zdeňka Erhartová
Kontakty pro komunikaci:	tel. 386 354 769 e-mail: info@skolacrcb.cz http://www.skolacrcb.cz
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem

Obsah

1 PROFIL ABSOLVENTA 4
1.1 ZÁKLADNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE 4
1.2 UPLATNĚNÍ ABSOLVENTA 4
1.3 KOMPETENCE ABSOLVENTA 5
1.4 ZPŮSOB UKONČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ 8
2 CHARAKTERISTIKA VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU 8
2.1 IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE 8
2.2 POPIS CELKOVÉHO POJETÍ VZDĚLÁVÁNÍ 9
2.3 ORGANIZACE VÝUKY 14
2.4 ZPŮSOB HODNOCENÍ ŽÁKŮ 15
2.5 VZDĚLÁVÁNÍ ŽÁKŮ SE SPECIÁLNÍMI VZDĚLÁVACÍMI POTŘEBAMI A ŽÁKŮ MIMOŘÁDNĚ NADANÝCH 16
2.6 REALIZACE BEZPEČNOSTI A OCHRANY ZDRAVÍ PŘI PRÁCI A POŽÁRNÍ PREVENCE 17
2.7 PODMÍNKY PRO PŘIJÍMÁNÍ KE VZDĚLÁVÁNÍ 18
2.8 ZPŮSOB UKONČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ 18
3 UČEBNÍ PLÁN 20
4 ROZVRŽENÍ OBSAHU VZDĚLÁVÁNÍ KUCHAŘ-ČÍŠNÍK 21
5 UČEBNÍ OSNOVY 22
ČESKÝ JAZYK A LITERATURA 23
ANGLICKÝ JAZYK – 1. cizí jazyk 30
NĚMECKÝ JAZYK – 1. cizí jazyk 35
ANGLICKÝ JAZYK – 2. cizí jazyk 40
NĚMECKÝ JAZYK – 2. cizí jazyk 44
ZÁKLADY SPOLEČENSKÝCH VĚD 49
ZÁKLADY PŘÍRODNÍCH VĚD 55
MATEMATIKA 61
TĚLESNÁ VÝCHOVA 67
INFORMAČNÍ A KOMUNIKAČNÍ TECHNOLOGIE 74

EKONOMIKA 79
POTRAVINY A VÝŽIVA 84
ZAŘÍZENÍ PROVOZOVEN 88
TECHNOLOGIE 90
SPECIÁLNÍ TECHNOLOGIE A OBSLUHA 94
ODBORNÝ VÝCVIK - KUCHAŘ 97
STOLNIČENÍ 103
ODBORNÝ VÝCVIK - ČÍŠNÍK 108
KOMUNIKACE VE SLUŽBÁCH 113
CESTOVNÍ RUCH 115
6 POPIS PODMÍNEK VÝUKY 118
6.1 MATERIÁLNÍ PODMÍNKY 118
6.1.1 Teoretické vyučování 118
6.1.2 Odborný výcvik: 119
6.2 PERSONÁLNÍ PODMÍNKY 119
6.2.1 Teoretické vyučování 119
6.2.2 Odborný výcvik 120
6.2.3 Další vzdělávání pedagogů 120
6.3 ORGANIZAČNÍ PODMÍNKY 121
6.4 CHARAKTERISTIKA SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY 121

1 PROFIL ABSOLVENTA

1.1 ZÁKLADNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

Název a adresa školy:	Střední škola a Vyšší odborná škola cestovního ruchu, České Budějovice, Senovážné náměstí 12, 370 01 České Budějovice
Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař-číšník
Kód a název oboru vzdělávání:	65-51-H/01 Kuchař-číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3
Délka a forma studia:	tříleté denní
Datum platnosti:	od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem

1.2 UPLATNĚNÍ ABSOLVENTA

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

Absolvent se může po absolvování závěrečných zkoušek ucházet o přijetí do studijních oborů nástavbového studia, případně po získání maturitní zkoušky pokračovat ve studiu vysokoškolském.

1.3 KOMPETENCE ABSOLVENTA

Absolvent byl veden k tomu, aby:

- se choval společensky a vystupoval profesionálně
- odhadoval reálně své odborné a osobní kvality a stanovil si reálné životní a profesní cíle
- dovedl identifikovat běžné problémy, hledal způsoby řešení a i v oblasti interpersonální
- uměl jednat s lidmi a pracovat v týmu
- akceptoval hodnocení a názory jiných, adekvátně a konstruktivně na ně reagoval
- vážil si svobody a lidských práv, preferoval humánní a demokratické hodnoty
- ctil život jako nejvyšší hodnotu
- jednal odpovědně, měl aktivní přístup k životu včetně života občanského
- uvažoval a jednal v souladu s ekonomickými a environmentálními principy
- znal zásady správné životosprávy, relaxace a regenerace duševních a fyzických sil, uměl poskytnout první pomoc
- uplatňoval morální principy, demokratické hodnoty a zásady kritického myšlení
- orientoval se v měnícím se tržním prostředí, akceptoval požadavky trhu práce
- uplatňoval principy celoživotního vzdělávání a sledoval trendy v oboru
- měl vytvořeny základní předpoklady pro rozvoj vlastních podnikatelských aktivit

Odborné kompetence: absolvent byl veden k tomu, aby:

- dbal na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňoval požadavky klienta (hosta)
- používal inventáře, obsluhuje technická zařízení ve stravovacích provozech, odstraňuje běžné poruchy
- ovládal přípravu pracoviště na provoz, úkony související s podáváním jídel a nápojů
- ovládal techniku opracování potravin a jejich technologického zpracování včetně dělení a porcování běžných druhů jatečných zvířat, zvěřiny, drůbeže a ryb
- ovládal techniku skladování a ošetřování potravin a nápojů a posoudil senzoricky jejich nezávadnost a kvalitu
- ovládal přípravu běžných a technologicky náročných jídel teplé a studené kuchyně, teplých a studených moučníků, teplých nápojů
- esteticky upravoval jídla a nápoje k podávání a ovládal různé způsoby uchování hotových jídel a nápojů uplatňoval zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP
- ovládal přípravu jednoduchých jídel, minutek, salátů a moučníků

- ovládal technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně, regionálních specialit i zahraničních kuchyní
- ovládal zásady racionální výživy, základní diety a alternativní způsoby stravování
- orientoval se v současných trendech v gastronomii
- objasnil a využíval kulinářských dovedností
- ovládal základy jednotlivých technik obsluhy a s ní související činnosti, jako je např. přijímání a evidování objednávek, vyúčtování s hostem
- zvládal sestavování nabídkových listů, jídelních a nápojových lístků dle gastronomických pravidel a dietetických zásad, sestavil menu pro různé příležitosti
- osvojil si základy organizace práce své a svých spolupracovníků, byl schopen pracovat samostatně a v týmu
- profesionálně jednal ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky
- dbal na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech
- zpracovával kalkulaci cen výrobků a služeb
- orientoval se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu podniku společného stravování
- využíval ekonomických informací pro zabezpečení provozu
- efektivně využíval finančních prostředků
- ovládal odbornou terminologii typickou pro oblast gastronomie a byl schopen využívat obecných poznatků, pojmů, pravidel a principů při řešení praktických úkolů
- měl základní dovednosti v používání výpočetní techniky
- manipuloval s obaly, nevratné obaly dovedl likvidovat bez ohrožení životního prostředí, vratné obaly ukládal
- spolupracuje při provádění fyzické i účetní inventury
- používal osobní ochranné pracovní prostředky podle platných předpisů pro jednotlivé činnosti
- nakládal s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí
- dodržoval příslušné právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, protipožární předpisy a hygienické předpisy a zásady

Klíčové kompetence:
Absolvent je veden k tomu, aby
- se choval společensky a vystupoval profesionálně
- měl pozitivní vztah k učení a vzdělávání

- uměl efektivně vyhledávat a zpracovávat informace
- odhadoval reálně své odborné a osobní kvality a stanovil si reálné životní a profesní cíle
- dovedl identifikovat běžné problémy, hledal způsoby řešení a i v oblasti interpersonální
- spolupracoval při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
- akceptoval hodnocení a názory jiných, adekvátně a konstruktivně na ně reagoval
- vážil si svobody a lidských práv, preferoval humánní a demokratické hodnoty
- uznával tradice a hodnoty svého národa, chápal jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu
- zajímal se aktivně o politické a společenské dění u nás i ve světě
- ctil život jako nejvyšší hodnotu
- jednal odpovědně, měl aktivní přístup k životu včetně života občanského
- uvažoval a jednal v souladu s ekonomickými a environmentálními principy
- znal zásady správné životosprávy, relaxace a regenerace duševních a fyzických sil, uměl poskytnout první pomoc
- uplatňoval morální principy, demokratické hodnoty a zásady kritického myšlení
- prezentoval svůj odborný potenciál a své profesní cíle
- uplatňoval principy celoživotního vzdělávání
- měl vytvořeny základní předpoklady pro rozvoj vlastních podnikatelských aktivit
- vyhledával potřebné informace, pracoval s nimi uvážlivě a kriticky
- dovedl se správně a výstižně vyjadřovat v mateřském jazyce mluvenou i psanou formou
- používal cizí jazyk jako prostředek k dorozumívání a předání informací v osobním, společenském i pracovním styku
- komunikoval svým kultivovaným vystupováním a zevnějškem
- měl osvojeny principy sociální komunikace
- ovládal administrativní komunikaci
- vytvořil písemnosti propagačního charakteru
- využíval informačních médií v komunikaci
- pracoval s PC, učil se používat nové aplikace využíval internet a další zdroje informací
- měl základní znalosti v oblasti právního vědomí
- měl vědomosti a dovednosti z ekonomiky a podnikání potřebné pro orientaci na trhu práce, v pracovně právních vztazích a v činnostech podniku
- uměl efektivně numericky počítat, odhadovat výsledek, rozuměl kvantitativním a prostorovým vztahům

- adaptoval se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňoval
- byl připraven řešit své sociální i ekonomické záležitosti (finanční gramotnost)
- pociťoval odpovědnost za své zdraví, usiloval o zdravý životní styl

1.4 ZPŮSOB UKONČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Obsah a organizace se řídí platnými předpisy. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

2 CHARAKTERISTIKA VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

2.1 IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

Název a adresa školy:	Střední škola a Vyšší odborná škola cestovního ruchu, České Budějovice, Senovážné náměstí 12, 370 01 České Budějovice
Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař-číšník
Kód a název oboru vzdělávání:	65-51-H/01 Kuchař-číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3
Délka a forma studia:	tříleté denní
Datum platnosti:	od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem

2.2 POPIS CELKOVÉHO POJETÍ VZDĚLÁVÁNÍ

Pedagogická koncepce školy vychází z principu spoluzodpovědnosti žáků za vlastní vzdělávání (podle § 2 zákona 317/2008 Sb.), jehož uplatnění rozvíjí žákovské osobnostní kompetence – vytvářet v žácích profesionální návyky, potřebu pracovat na vlastním rozvoji, plánovat sebezdokonalování, chápat nutnost celoživotního vzdělávání, vytvářet profesionální hrdost a kladný vztah k oboru a vytvářet v žácích kladný vztah ke škole a potřebu stále se do školy vracet pro nové odborné inspirace a mezilidské kontakty.

Učební obor umožňuje získání všeobecných a odborných vědomostí a manuálních dovedností k profesionálnímu vykonávání povolání kuchař. Absolventi se mohou po získání nezbytné praxe stát soukromými podnikateli ve stravovacích službách.

V celém průběhu studia jsou v jeho praktické části rozvíjeny profesní dovednosti v podmínkách reálného provozu, při pořádání různých gastronomických a společenských akcí. Žáci jsou plně zainteresováni na kvalitě poskytovaných služeb a na spokojenosti zákazníka. Významná je prezentace žáků na veřejnosti.

Odborné teoretické znalosti a praktické dovednosti mohou žáci rozšířit a zkvalitnit účastí na odborných gastronomických kurzech. V těchto kurzech se žáci seznamují s nejnovějšími trendy v oboru. Na závěr kurzů obdrží žáci po jejich úspěšném zakončení potvrzení formou certifikátu.

Při účasti na cateringových akcích školy a významných akcích smluvních partnerů získávají žáci další organizační zkušenosti, možnosti prezentací na veřejnosti.

Odborné kompetence žáků jsou zvyšovány dílčími prezentacemi odborných firem, organizováním seminářů s odbornou i legislativní tematikou, pořádáním exkurzí ve firmách (významná ubytovací a stravovací zařízení, organizace státní správy a bankovnictví, výrobci a dodavatelské firmy surovin, potravin, nápojů a vybavení provozoven).

Stěžejní metody výuky využívané v rámci teoretického a praktického vyučování:

Metody a formy vzdělávací práce volí vyučující se zřetelem k charakteru předmětů, konkrétní situaci v pedagogickém procesu a s ohledem na možnosti školy:

- **forma frontálního vyučování**

- **výklad s návazností na znalost žáků**
- **diskuze**
- **aktivizační metody**
- **samostatné řešení úkolů**
- **skupinového vyučování**
- **praktické práce**
- **práce na projektech**
- **prezentace ve třídě**
- **hry a soutěže**
- **práce s informačními a komunikačními technologiemi.**

Způsoby rozvoje občanských a klíčových kompetencí ve výuce:

Vzdělávání v oboru směřuje v souladu s cíli středního odborného vzdělávání k tomu, aby si žáci vytvořili, v návaznosti na základní vzdělávání a na úrovni odpovídající jejich schopnostem a studijním předpokladům, následující **klíčové kompetence**:

- **Kompetence k učení** - vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi: měli pozitivní vztah k učení a vzdělávání; ovládali různé techniky učení; uměli si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky, uplatňovali různé způsoby práce s textem; uměli efektivně vyhledávat a zpracovávat informace; byli čtenářsky gramotní, s porozuměním poslouchali mluvené projevy, pořizovali si poznámky, využívali ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí; znali možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.
- **Kompetence k řešení problémů** – vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi: porozuměli zadání úkolu nebo určili jádro problému; získali informace potřebné k řešení problémů; navrhovali způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnili jej, vyhodnotili a ověřili správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky; uplatňovali při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace; volili prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit; využívali zkušeností a vědomostí nabytých dříve; spolupracovali při řešení problémů s jinými lidmi.
- **Komunikativní kompetence** – vzdělávání směřuje k tomu aby absolventi: se vyjadřovali přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovali; formulovali své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně; účastnili se diskusí, formulovali a obhajovali své názory a postoje; zpracovávali administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná a odborná témata; dodržovali jazykové a stylistické normy i odbornou

terminologii; zaznamenávali písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí; vyjadřovali se a vystupovali v souladu se zásadami kultury projevu a chování; dosáhli jazykové způsobilosti potřebné pro pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru odborné kvalifikace; chápali výhody znalosti cizích jazyků pro životní a pracovní uplatnění; byli motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení

- **Personální a sociální kompetence –** vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi: posuzovali reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovali důsledky svého jednání a chování v různých situacích; stanovovali si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek; reagovali adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímali radu i kritiku; ověřovali si získané poznatky, kriticky zvažovali názory, postoje a jednání jiných lidí; měli odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovali o svůj fyzický i duševní rozvoj; byli si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí; adaptovali se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovali; byli připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti; byli finančně gramotní; pracovali v týmu a podíleli se na realizaci společných pracovních a jiných činností; přijímali a odpovědně plnili svěřené úkoly; podněcovali práci v týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů; nezaujatě zvažovali návrhy druhých; přispívali k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům; nepodléhali předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým.
- **Občanské kompetence a kulturní povědomí** – vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi: jednali odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu, dodržovali zákony, respektovali práva a osobnost druhých lidí; vystupovali proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci; jednali v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování; přispívali k uplatňování hodnot demokracie; uvědomovali dovlastní kulturní, národní a osobní identitu, přistupovali s aktivní tolerancí k identitě druhých; zajímali se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě; chápali význam životního prostředí pro člověka a jednali v duchu udržitelného rozvoje; uznávali hodnotu života, uvědomovali si odpovědnost za vlastní život a spoluzodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních; uznávali tradice a hodnoty svého národa, chápali jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu; podporovali hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a měli k nim vytvořen pozitivní vztah.
- **Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám** – vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi: měli odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání; uvědomovali si význam celoživotního učení a byli připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám; měli přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovali o své budoucí profesní a vzdělávací dráze; měli reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a uměli je srovnávat se svými představami a předpoklady; uměli získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívali poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce,

tak vzdělávání; vhodně komunikovali s potencionálními zaměstnavateli, prezentovali svůj odborný potenciál a své profesní cíle; znali obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků; rozuměli podstatě a principům podnikání; měli představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a estetických aspektech soukromého podnikání; dokázali vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi.

- **Matematické kompetence** – vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi: správně používali a převáděli běžné jednotky; používali pojmy kvantitativního charakteru; četli různé formy grafických znázornění; prováděli reálný odhad výsledku řešení dané úlohy; nacházeli vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, uměli je vymezit, popsat a správně využít pro dané řešení; četli a vytvářeli různé formy grafického znázornění; aplikovali znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině a prostoru; efektivně aplikovali matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích.
- **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi –** vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi: pracovali s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií; pracovali s běžným základním a aplikačním programovým vybavením; učili se používat nové aplikace; komunikovali elektronickou poštou a využívali další prostředky online a offline komunikace; získávali informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet; pracovali s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích, a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií; uvědomovali si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovali k získaným informacím, byli mediálně gramotní.

Průřezová témata:

Jsou nedílnou součástí koncepce školy a jejich zásady, principy a hodnoty si žáci a žákyně osvojují a průběžně je aktivně uplatňují.

1. Občan v demokratické společnosti – kompetence občana v demokratické společnosti
2. Člověk a životní prostředí – kompetence environmentální, k občanskému i profesnímu jednání v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje
3. Člověk a svět práce – kompetence k pracovnímu uplatnění
4. Informační a komunikační technologie – kompetence k práci s informacemi a ICT technologiemi

Realizace průřezových témat bude uskutečňována :

- v běžném každodenním životě školy
- v jednotlivých předmětech a mezipředmětových vztazích
- při zapojení do konkrétních školních aktivit a projektů
- při vlastních projektech a prezentacích

Odborné kompetence jsou dále rozvíjeny a nejnovější trendy v oboru prezentovány prostřednictvím těchto organizačních forem výuky:

- **odborné kurzy** (studené kuchyně, kurz dekorativního vyřezávání ovoce a zeleniny, kurz dekorativního cukrářství, barman, barista, sommelier a jiné) – několikadenní intenzivní výukové bloky, často provázené prezentací zhotovených výrobků před rodičovskou veřejností
- zajišťování **gastronomických akcí** – konkrétní akce s výběrovou účastí
- **exkurze** – jednodenní i vícedenní, většinou na mezipředmětovém základě
    - exkurze s odborným zaměřením
        - v hotelích – v rámci města Č. Budějovice, v rámci kraje a v Praze
        - ve firmách
        - ve finančních a dalších institucích – banky, pojišťovny, cestovní kanceláře
        - na veletrzích
        - na odborných soutěžích
    - exkurze v rámci společenskovědního a estetického vzdělávání:
        - výstavy, galerie v rámci města Č. Budějovice nebo v rámci Jihočeského kraje, památky UNESCO, Praha
        - exkurze na vytváření interkulturních vztahů
- **prezentace firem** - jako součást exkurzí ve firmách nebo formou samostatné prezentace nebo odborné přednášky v prostorách školy
- **odborné přednášky** zástupců státní správy (BOZP, ČOI), pojišťovnictví a bankovnictví (ČNB, ČSOB), hygieny (KHS)
- **besedy s významnými osobnostmi regionu**
- **soutěže** – představují významnou podporu motivace, sebepotvrzení a seberealizace žáků a žákyň, kteří při své prezentaci i v soutěžích rozvíjejí osobnostní kompetence podstatné pro budoucí manažery. Soutěže podporují vlastní aktivitu a kreativitu žáků a žákyň
    - **oblast gastronomická**: projekty ve spolupráci s podnikatelskou veřejností, Jihočeským krajem, JHK a dalšími subjekty.
    - **oblast sportovní**: středoškolské atletické soutěže, středoškolské hry v kopané, odbíjené, basketbalu, florbalu, sportovní utkání s partnerskou školou z Bad Leonfeldenu
- **účast na výstavách** – Vzdělání a řemeslo
    - **oblast EVVO**
- **projekty**
    - prezentace školy na výstavě Vzdělání a řemeslo
    - projekt Kulinářské umění
    - realizace projektů s vazbou na novinky v gastronomii, hotelnictví a turismu

- sportovního utkání s partnerskou školou v Bad Leonfeldenu
- ADAPTAČNÍHO KURZU žáků 1. ročníků (viz Základní kompetence a strategie prevence rizikového chování v rámci podpory zdraví a zdravého životního stylu)
- projekt Minimálního programu prevence SPJ
- projekt POHODOVÁ TŘÍDA

2.3 ORGANIZACE VÝUKY

Teoretická výuka je realizována v hlavní budově školy na Senovážném náměstí. Příprava žáků je organizována jako tříleté studium – denní forma. Příprava je ukončena závěrečnou zkouškou podle příslušných právních norem a poskytuje střední vzdělání s výučním listem.

Stěžejním dokumentem pro organizaci výuky jsou konkretizované učení plány, které jsou součástí pedagogické dokumentace školy a vycházejí z rámcového vzdělávacího plánu učebního oboru 65-51-H/01 Kuchař - číšník.

Škola zajišťuje teoretické i praktické vyučování. Výuka je členěna podle časové dotace jednotlivých předmětů na týdenní ucelené bloky teoretického vyučování a odborného výcviku, které se pravidelně ve dvoutýdenním cyklu střídají.

Teoretická a praktická výuka je zajišťována v kmenových učebnách, odborných učebnách (IKT, učebna pro výuku stolničení). Teoretické vyučování je propojeno s praktickým vyučováním podle jednotlivých učebních plánů, které jsou pravidelně konzultovány v předmětových komisích (4x ročně).

Odborný výcvik je prováděn formou zařazení žáků do pracovního procesu ve vybraných gastronomických zařízeních, pod dohledem učitelů odborného výcviku nebo instruktorů odborného výcviku. Je organizován tak, aby žáci poznali celý technologický proces. K tomu jsou žáci rozděleni do skupin. Vždy je u jednotlivých žáků dodržována délka výukového dne, včetně přestávek, které jsou dané zákoníkem práce, hygienickými a školními normami. V rámci realizace profilujících obsahových okruhů jsou žáci školy umístěni při jejich přípravě v odborném výcviku do reálného pracovního prostředí u zaměstnavatelů nebo do modelového pracovního prostředí, kde je zajištěn reálný styk se zákazníky. Doba strávená žákem v takovém prostředí činí nejméně 12 týdnů za celou dobru vzdělávání.

Učitelé i instruktoři odborného výcviku zodpovídají za plnění osnov. Žák je hodnocen dílčími známkami, měsíčně, pololetně.

Organizace vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu se uskutečňuje v souladu se školským zákonem na základě písemné žádosti žáka nebo jeho zákonného zástupce a na základě písemného doporučení lékaře, specializovaného pracoviště nebo jiné instituce. Individuální vzdělávací plán vypracují vyučující jednotlivých předmětů daného ročníku ve spolupráci s třídním učitelem a výchovným poradcem. Součástí individuálního studijního plánu jsou individuální konzultace, četnost zkoušek, časové rozložení studia a další opatření. Koordinátorem vzdělávání podle individuálního plánu je třídní učitel.

Průřezově jsou napříč učebním plánem zařazována témata k problematice ochrany člověka za mimořádných situací. Žáci a žákyně se průběžně seznamují s opatřeními školy při vzniku mimořádné události, které se řídí Metodickou informací k zabezpečování provozu a údržby ve sportovních zařízeních, na dětských hřištích a v tělocvičnách a Směrnicí k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví žáků a studentů v teoretickém a praktickém vyučování a ve výchově mimo vyučování.

Za součást vzdělávacího procesu jsou považovány veškeré pořádané akce školy a soutěže, jichž se žáci a žákyně účastní.
Každoročně je metodičkou prevence zpracován **Minimální program prevence rizikového chování a Preventivní strategie školy.**

2.4 ZPŮSOB HODNOCENÍ ŽÁKŮ

Při hodnocení výsledků vzdělávání se uplatňují zejména následující principy:

- princip spoluodpovědnosti žáků za vlastní vzdělávání
- princip autodidaktického učení
- princip aktivního přístupu žáků
- princip propojení vzdělávacího programu s praxí
- princip sebehodnocení žáků

Žáci /žákyně se na počátku vzdělávání daného předmětu seznámí s programem vzdělávání a s očekávanými výsledky, aby sami mohli sledovat, plánovat svůj pokrok v osvojování dílčích kompetencí. Zároveň jsou seznámeni s konkrétními výstupy, které se budou podílet na jejich pololetním hodnocení ve výuce všeobecně vzdělávacích i odborných předmětů:

- písemné testování dílčích schopností a dovedností po ukončení tematického celku
- průběžné ověřování ústní individuální prezentace žáků, kladoucí důraz
    - na aplikaci dílčích poznatků v praxi
    - na kreativní řešení konkrétních problémových situací z praxe
    - na dialogické metody prezentace
- samostatná prezentace zvolené problematiky
- projektová práce, v níž se uplatní:
    - schopnosti týmové komunikace a kooperace
    - mezipředmětové vazby a vztahy
    - aplikace průřezových témat
    - adekvátní prezentace projektu

Výsledky vzdělávání jsou hodnoceny podle školního klasifikačního řádu, jenž posuzuje zejména tato kritéria:

- samostatný a aktivní přístup při řešení zadaného úkolu
- systematické komplexní uplatnění osvojených kompetencí
- schopnost kreativně aplikovat získané kompetence
- efektivnost řešení zadaného problému

2.5 VZDĚLÁVÁNÍ ŽÁKŮ SE SPECIÁLNÍMI VZDĚLÁVACÍMI POTŘEBAMI A ŽÁKŮ MIMOŘÁDNĚ NADANÝCH

Toto vzdělávání se řídí vyhláškou č. 27/2016 Sb., o vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných. Škola se věnuje práci s nadanými žáky. Na doporučení vyučujících se zúčastňují různých soutěží, olympiád a projektů, umožňujících srovnání v rámci regionálním nebo celostátním.

Třídní učitelé v součinnosti s jednotlivými pedagogy a výchovným poradcem se také věnují žákům s horším prospěchem. Čtvrtletně sledují prospěch žáků, v případě problémů informují rodiče, se kterými hledají řešení a pomáhají jim překonávat obtíže při vzdělávání.

Škola umožňuje individuální vzdělávání žákům se speciálními zdravotními nebo rodinnými problémy i žákům z důvodu sportovní přípravy v oddíle nebo reprezentace ČR.

Ve škole se vzdělávají žáci se specifickými vývojovými poruchami učení, žáci se specifickými poruchami chování, žáci se zdravotním znevýhodněním, žáci se sociálním znevýhodněním i žáci ohrožení sociálně patologickými jevy. Žáci se specifickými vývojovými poruchami učení jsou integrováni do běžné třídy . Práce s nimi spočívá ve volbě vhodných výukových a výchovných prostředků.

Škola zpracovává Minimální program prevence sociálně patologických jevů, ten je každoročně evaluován a je součástí povinné dokumentace školy. U žáků se specifickými poruchami učení jsou voleny vhodné metody a formy výuky a hodnocení (individuální tempo, nahrazení psaní dlouhých textů testy a doplňováním, využití IKT, speciální formy učení). Žáci se mohou obrátit na výchovného poradce, metodičku prevence, škola doporučuje další odborníky (viz. Minimální program prevence rizikového chování, Preventivní strategie školy).

2.6 REALIZACE BEZPEČNOSTI A OCHRANY ZDRAVÍ PŘI PRÁCI A POŽÁRNÍ PREVENCE

Školní vzdělávací program se uskutečňuje v souladu s rámcovým vzdělávacím programem 65-51-H/01 Kuchař-číšník a v souladu s platnými právními předpisy. Podle školského zákona poskytuje škola nezbytné informace k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví prostřednictvím:

- školního řádu
- Směrnic k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví žáků a studentů v teoretickém a praktickém vyučování a při výchově mimo vyučování
- provozních řádů odborných učeben
- provozních řádů učeben informační a komunikační technologie
- pokynů k výuce tělesné výchovy
- pokynů k praxi
- pokynů k průběhu exkurzí a zahraničních praxí a stáží
- pokynů při přecházení z budovy na Senovážném náměstí do Zátkovy budovy, ul. F. Šrámka 9 na odloučená sportoviště na hodiny tělesné výchovy
- organizačních a bezpečnostních pokynů
- všeobecných zásad bezpečnosti a ochrany zdraví pro dobu teoretického vyučování

S těmito dokumenty jsou žáci a žákyně na začátku každého školního roku prokazatelně seznámeni.

Průřezově jsou napříč učebním plánem zařazována témata k problematice ochrany člověka za mimořádných situací. Žáci a žákyně se průběžně seznamují s opatřeními školy při vzniku mimořádné události, které se řídí Směrnicí k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví žáků a studentů v teoretickém a praktickém vyučování a ve výchově mimo vyučování a Metodickou informací k zabezpečování provozu a údržby ve sportovních zařízeních, na dětských hřištích a tělocvičnách.

Za součást vzdělávacího procesu jsou považovány veškeré pořádané akce školy a soutěže, jichž se žáci a žákyně účastní.

Každoročně je metodičkou prevence zpracován **Minimální program prevence rizikového chování a Preventivní strategie školy.**

2.7 PODMÍNKY PRO PŘIJÍMÁNÍ KE VZDĚLÁVÁNÍ

- splnění povinné školní docházky nebo úspěšné ukončení základního vzdělání před splněním povinné školní docházky
- splnění podmínek přijímacího řízení - jednotná kritéria přijímacího řízení jsou stanovena v souladu s § 60 zákona č. 318/2008 Sb., konkrétní podmínky jsou každoročně aktualizovány a jsou zveřejněny na internetových stránkách školy
- splnění podmínek zdravotní způsobilosti uchazečů o studium daného oboru stanovených vládním nařízením

Zdravotní způsobilost:
Podmínky zdravotní způsobilosti jsou stanoveny v Nařízení vlády o soustavě oborů vzdělávání v základním, středním a vyšším odborném vzdělávání. Posuzuje je příslušný registrující praktický lékař, který ji písemně potvrdí v příloze přihlášky ke studiu. Po přijetí ke studiu předloží žák/žákyně při nástupu do prvního ročníku zdravotní průkaz.

2.8 ZPŮSOB UKONČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Žáci skládají jednotnou závěrečnou zkoušku. Obsah a organizace se řídí platnými předpisy. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

Části závěrečná zkoušky:

PÍSEMNÁ ZKOUŠKA	**PRAKTICKÁ ZKOUŠKA**	**ÚSTNÍ ZKOUŠKA**
Realizace kompetencí z předmětů: ▪ Technologie ▪ Stolničení ▪ Potraviny a výživa ▪ Ekonomika ▪ Základy společenských věd	▪ Vypracování samostatné odborné práce na dané téma (menší dílčí část v cizím jazyce) ▪ Obhajoba samostatné odborné práce (a komunikace v cizím jazyce) ▪ Příprava pokrmu a sestavení výseče tabule ze samostatné odborné práce ▪ Příprava hlavního pokrmu s přílohou ▪ Obsluha nebo odborné dovednosti číšníka	▪ Komunikace na vylosované téma z technologie a stolničení a světa práce ▪ Komunikace z jedné podotázky z předmětu potraviny a výživa

Všechny tři dílčí části závěrečné zkoušky proběhnou dle vyhlášky MŠMT ČR č. 47/2005 Sb. o ukončování vzdělávání ve středních školách závěrečnou zkouškou a o ukončování vzdělávání v konzervatoři absolutoriem a v souladu s pokyny NUV Praha.

3 UČEBNÍ PLÁN

POVINNÉ VYUČOVACÍ PŘEDMĚTY	**I.**	**II.**	**III.**	**CELKEM**
Český jazyk a literatura	2	2	1	5
1. cizí jazyk*	2,5	2,5	2,5	7,5
2. cizí jazyk	1	1	0,5	2,5
Základy společenských věd*	1	1	1	3
Základy přírodních věd	1,5	1,5	0	3
Matematika	1	1	2	4
Tělesná výchova	1	1	1	3
Informační a komunikační technologie	1	1	1	3
Ekonomika*	1	1	1	3
Potraviny a výživa*	1	1	1	3
Zařízení provozoven	1	0	0	1
Technologie*	1	1,5	2	4,5
Speciální technologie a obsluha	0	0	0,5	0,5
Odborný výcvik – kuchař*	7,5	8,75	8,75	25
Stolničení*	1	1	1	3
Odborný výcvik – číšník*	7,5	8,75	8,75	25
Komunikace ve službách	1	0	0	1
Cestovní ruch	0	0	1	1
CELKEM HODIN V TÝDNU	**32**	**33**	**33**	**98**

Vyučování je organizováno tak, že se bude střídat týden teoretického vyučování a týden odborného výcviku.
* předměty závěrečné zkoušky

Přehled využití týdnů v období září-červen školního roku:

Činnost	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Vyučování dle učebního plánu	33	33	33
Lyžařský výcvikový kurz	1		
Časová rezerva, exkurze, výchovně vzdělávací akce, odborné kurzy, souhrnné opakování učiva	6	7	7
Celkem	40	40	40

4 ROZVRŽENÍ OBSAHU VZDĚLÁVÁNÍ KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Rozvržení obsahu vzdělávání **KUCHAŘ-ČÍŠNÍK**

RVP		**ŠVP**	Ročník				
Vzdělávací a obsahové okruhy	**Min. poč. vyuč. hod.**	**Vyučovací předmět**	**I.**	**II.**	**III.**	**Počet týdenních hod. celkem**	**Využití disponibilních hod.**
Jazykové vzdělávání							
- Český jazyk	**3**	Český jazyk	1	1	1	3	0
- Cizí jazyk	**6**	1. cizí jazyk	2,5	2,5	2,5	7,5	4
		2. cizí jazyk	1	1	0,5	2,5	0
Společenskovědní vzdělávání	**3**	Základy společenských věd	1	1	1	3	0
Přírodovědné vzdělávání	**3**	Základy přírodních věd	1,5	1,5	0	3	0
Matematické vzdělávání	**4**	Matematika	1	1	2	4	0

Estetické vzdělávání	**2**	Literatura	1	1	0	2	0
Vzdělávání pro zdraví	**3**	Tělesná výchova	1	1	1	3	0
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologií	**3**	Informační a komunikační technologie	1	1	1	3	0
Ekonomické vzdělávání	**3**	Ekonomika	1	1	1	3	0
Výroba pokrmů	**10**	Potraviny a výživa	1	1	1	3	0
		Zařízení provozoven	1	0	0	1	0
		Technologie	1	1,5	2	4,5	4
		Speciální technologie a obsluha	0	0	0,5	0,5	0
		Odborný výcvik - kuchař	7,5	8,75	8,75	25	20
Odbyt a obsluha Komunikace ve službách	**9**	Stolničení	1	1	1	3	0
		Odborný výcvik - číšník	7,5	8,75	8,75	25	21
		Komunikace ve službách	1	0	0	1	0
		Cestovní ruch	0	0	1	1	0
Disponibilní hodiny Navýšení hodin dle legislativy	47 2						**49**
Celkem	**98**		**32**	**33**	**33**	**98**	**49**

5 UČEBNÍ OSNOVY

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	**ČESKÝ JAZYK A LITERATURA**			
Ročník:	**I.**	**II.**	**III.**	**Celkem**
Počet hodin:	**2**	**2**	**1**	**5**

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu
Cílem předmětu český jazyk a literatura je: - rozvíjet komunikační kompetence žáků s ohledem na jejich budoucí profesní orientaci, vychovávat žáky ke sdělnému kultivovanému jazykovému projevu a podílet se na rozvoji jejich duševního života - vychovat žáky ke kultivovanému jazykovému projevu - podílet se jazykovým vzděláváním žáků na rozvoji jejich sociálních kompetencí, k dosažení tohoto cíle přispívá i estetické vzdělávání - rozvíjet komunikační kompetence žáků a naučit je užívat jazyk jako prostředek k dorozumívání a myšlení, k přijímání, sdělování a výměně informací
Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí
Výuka směřuje k tomu, aby byli žáci schopni správně: - uplatňovat český jazyk v rovině recepce, reprodukce a interpretace - využívat jazykové vědomosti a dovednosti v praktickém životě, vyjadřovat se srozumitelně a souvisle, formulovat a obhajovat své názory, respektovat názory druhých - chápat význam kultury osobního projevu pro společenské a pracovní uplatnění - zpracovávat jednoduché texty, snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii - písemně zaznamenávat podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování - získávat a kriticky hodnotit informace z různých zdrojů a předávat je vhodným způsobem s ohledem na jejich uživatele
Charakteristika učiva
Obsah předmětu vychází z přehledu vzdělávacích oblastí RVP Jazykové vzdělávání a komunikace a Estetické vzdělávání. Navazuje na

předměty Základy společenských věd, Společenská výchova a Informační a komunikační technologie. Cílem předmětu je vést žáky k tomu, aby se naučili užívat jazyk jako prostředek k dorozumívání a myšlení, k přijímání, sdělování a výměně informací na základě jejich jazykových a slohových znalostí.
Pojetí výuky
Používány jsou následující formy výuky: výklad, dialog, samostatná práce žáků, skupinová práce žáků
Hodnocení výsledků žáků
Při hodnocení se vychází ze systému klasifikace, je kladen důraz na schopnost samostatného vyjadřování, rozsah slovní zásoby, úroveň jazykových znalostí a práci s textem. Formy: ústní zkoušení, písemné zkoušení na konci každého tematického celku, samostatná písemná práce na dané téma, práce ve skupinách je hodnocena ústně
Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat
Komunikativní kompetence a kompetence k učení: - žáci jsou schopni vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných - mají umět samostatně zpracovávat informace, rozumět jejich obsahu a umět pořizovat z textu výpisky - formulovat srozumitelně a souvisle své myšlenky a promluv, vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování a vhodně se prezentovat - aktivně se zúčastňovat diskuzí, formulovat a obhajovat své postoje, respektovat názory druhých - zpracovávat srozumitelně přiměřeně náročné souvislé texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti **Personální a sociální kompetence**: - žáci jsou připraveni efektivně se učit a pracovat, také využívat ke svému učení zkušenosti jiných lidí - přijímají hodnocení svých výsledků a adekvátně na ně reagují; přijímají radu i kritiku - dále se vzdělávají; jsou schopni pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných činností - přijímají a odpovědně plní svěřené úkoly - přispívají k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení konfliktů **Občanské kompetence**: - podporují hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mají k nim vytvořen pozitivní vztah **Kompetence k řešení problémů**: - žáci jsou schopni volit prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit - využívají zkušeností a již nabytých vědomostí

Kompetence k využívání ICT a kompetence pracovat s informacemi:
- žáci pracují s médii, získávají potřebné informace z otevřených zdrojů a jsou schopni k nim přistupovat kriticky
- používají klíčová slova při vyhledávání informačních pramenů

Kompetence k pracovnímu uplatnění:
- žáci mají přehled o možnostech uplatnění na trhu práce,
- rozvíjejí své schopnosti a uplatňují své vědomosti a dovednosti při profesní orientaci
- používají adekvátní slovní zásobu včetně příslušné odborné terminologie

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně: - pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka	**Jazykové příručky a práce s nimi**
- komunikuje ústně i písemně dle norem ortoepických a gramatických - odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby - řídí se zásadami správné výslovnosti	**Hlavní principy českého pravopisu** **Ortoepické normy jazyka**
- v písemném projevu uplatňuje zásady českého pravopisu - správně tvoří spisovné tvary slov	**Tvarosloví (ohebné druhy slov a jejich mluvnické kategorie)**
- ovládá strukturu větné stavby - rozlišuje významové vztahy gramatických jednotek ve větě jednoduché - uvědomuje si vztah mezi základními a rozvíjejícími větnými členy	**Větná stavba**
- vyjadřuje se přesně, jasně a výstižně - rozpozná přenesené pojmenování - nahrazuje slova neplnovýznamová slovy plnovýznamovými - nahradí běžné cizí slovo českým ekvivalentem a naopak	**Slovní zásoba – nauka o významu slov (slova mnohoznačná – homonyma, synonyma, antonyma)**

- vhodně se prezentuje a obhajuje svá stanoviska - sděluje správně v písemné i ústní podobě své myšlenky, dojmy a postoje, volí prostředky adekvátní komunikační situaci - vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat) - umí klást otázky a vhodně formulovat odpovědi	**Kultura řeči, projevy mluvené a psané** **Komunikační situace a strategie**
- se vyjadřuje věcně správně, jasně a srozumitelně - sestaví jednoduché zpravodajské útvary	**Zpráva a oznámení, inzerát a odpověď na něj** **Média a mediální svět**
- plynule komunikuje, vyjadřuje se souvisle v souladu s platnými normami	**Ústní formy komunikace – projevy prostě sdělovací, monologické i dialogické**
- rozpozná slohotvorné činitele subjektivní a objektivní - rozliší slohové útvary a postupy, funkční styly - vystihne charakteristické znaky různých druhů textu a rozdíly mezi nimi	**Slohotvorní činitelé** **Slohové útvary a postupy** **Funkční styly**
- užívá verbální i neverbální prostředky řeči - po přípravě samostatně vytvoří vlastní text - má přehled o základních slohových postupech uměleckého stylu	**Vypravování**
- rozezná žánrový charakter textu i jeho druh, určí charakteristické znaky - rozeznává v textu námět, téma, motiv - seznámí se s příklady lidového umění a užité tvorby - při rozboru textu využívá literární teorie - určí základní básnické figury a tropy	**Úvod do studia literatury** **Literární teorie, lit. druhy a žánry**
- orientuje se v základních útvarech ústní lidové slovesnosti - na konkrétních příkladech popíše specifické prostředky básnického jazyka a objasní jejich funkci v textu - dokáže se orientovat v textu, vyhledávat informace a pracovat s nimi - uceleně reprodukuje přečtený text - formuluje ústně i písemně dojmy ze své četby	**Kořeny lidské civilizace** **Ústní lidová slovesnost** **Přátelství a kamarádství** **Hrdinství**

- rozumí obsahu textu i jeho částí - samostatně zjišťuje a zpracovává informace - má přehled o denním tisku a tisku podle svých zájmů - má přehled o knihovnách a jejich službách	**Práce s textem** **Kompozice** **Techniky a druhy čtení, zpětná reprodukce textu** **Beseda k četbě žáků**
2. ročník	
- v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu - ovládá základní poučky o psaní velkých písmen	**Pravopis**
- správně tvoří spisovné tvary slov a využívá je v komunikační situaci	**Tvarosloví (neohebné slovní druhy)**
- určuje druhy vedlejších vět v souvětí - rozpozná významový poměr mezi větami hlavními - v písemném projevu zvládá syntaktický pravopis ve větě jednoduché a v souvětí	**Větná stavba, druhy vedlejších vět, stavba a tvorba komunikátu**
- rozlišuje spisovný jazyk, hovorový jazyk, dialekty a stylově příznakové jevy - nahrazuje nespisovné tvary spisovnými - volí komunikační prostředky adekvátní situaci	**Národní jazyk a jeho útvary**
- orientuje se v textu - vyhledává informace a pracuje s nimi - získává a kriticky hodnotí informace z dostupných zdrojů	**Zdroje informací a práce s nimi**
- sestaví základní útvary administrativního stylu	**Administrativní útvary – osobní a úřední dopisy, žádost, zápis z porady**
- vyjadřuje se věcně, správně a srozumitelně - samostatně sestaví strukturovaný životopis	**Životopis.**
- odlišuje spisovný a nespisovný projev - vhodně užívá spisovné jazykové prostředky (termíny) - pracuje s útvary využívanými v oboru (popis pracovního postupu)	**Odborný text nebo návod k činnosti**

- formuluje hlavní myšlenky textu - vytvoří výtah, výpisky, anotaci, osnovu, resumé	**Výtah, výpisky** **Získávání informací z textu**
- rozliší umělecký text od neuměleckého, nalezne jevy, které činí text uměleckým - objasní rozdíly mezi fikčním a reálným světem a popíše, jakým způsobem se reálný text promítá do literárního textu - rozlišuje vyjadřování v próze a ve verších - rozpozná základní druhy rýmu a rytmu, interpretuje básnický text - vybírá si v textu klíčové informace a samostatně s nimi pracuje - seznámí se s kulturou jiných národností v ČR - interpretuje text - vysvětlí význam daného autora - vyhledá si potřebné informace k literatuře - orientuje se v literárních směrech - vytvoří základní literární žánry	**Cestopisy** **Historické události v literatuře světové** **Historické události v literatuře české** **Války 20. století v literatuře** **Literatura faktu** **Národnostní kultura**
- vyhledává informace a pracuje s nimi, nalezne knihovnu a popíše její služby - zjišťuje informace z dostupných zdrojů - seznámí se s kulturními institucemi v ČR a regionu a některé navštíví - aktivně se podílí na ochraně uměleckých děl a kulturních hodnot	**Regionální zajímavosti v kultuře** **Kulturní instituce** **Ochrana a využívání kulturních hodnot**
3. ročník	
- rozvíjí a obohacuje svou slovní zásobu - vysvětlí význam slova - určí, jakým způsobem bylo slovo utvořeno	**Slovní zásoba – obohacování slovní zásoby, tvoření slov**
- odliší spisovný a nespisovný jazykový projev - sděluje své myšlenky, dojmy a postoje - odhaluje jazykové nedostatky a chyby	**Rétorická cvičení - dialog s hostem**

- orientuje se ve výstavbě textu - ovládá strukturu větné stavby - určí druhy vět v souvětí a druhy poměrů mezi větami hlavními - nahradí běžné slovo českým ekvivalentem a naopak	**Větná stavba, větné a jazykové rozbory**
- odborně, jasně, přesně a výstižně komunikuje ústně i písemně - využívá termíny ze zvoleného oboru	**Objednávka a reklamace**
- pracuje s odborným textem a s odbornými termíny	**Výklad, návod, popis**
- rozpozná manipulativní komunikaci ve sdělovacích prostředcích - zaujímá kritický postoj k předkládaným informacím - má přehled o denním tisku a tisku podle svých zájmů - vyhledá potřebné informace podle klíčových slov - seznámí se s knihovnami, časopisy, internetem	**Publicistika** **Druhy a žánry textu** **Informatická výchova**
- využívá pravidel dialogu, zapojuje se do diskuze a ovládá zásady komunikace - vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně - přednese krátký projev - rozpozná monologické a dialogické vyjadřování, formální a neformální, přímé a nepřímé	**Druhy řečnických projevů – diskuze, proslov** **Monolog, dialog**
- seznámí se s vývojem českého jazyka - dokáže mateřský jazyk zařadit mezi slovanské jazyky	**Vývoj češtiny** **Postavení češtiny mezi ostatními evropskými jazyky**
- dokáže vhodně upravit písemný projev - posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu	**Grafická a formální úprava písemných projevů**
- vystupuje společensky a správně se vyjadřuje - vyjmenuje základní druhy umění, dokáže je charakterizovat	**Společenská kultura** **Druhy umění** **Estetické a funkční normy**

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	**ANGLICKÝ JAZYK – 1. cizí jazyk**			
Ročník:	**I.**	**II.**	**III.**	**Celkem**
Počet hodin:	**2,5**	**2,5**	**2,5**	**7,5**

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu
Cílem předmětu Anglický jazyk je: - vybavit žáky schopností komunikovat v cizím jazyce ve standardních situacích, se kterými se může žák setkat v osobním a pracovním životě - vychovat žáky ke kultivovanému jazykovému projevu - rozšířit poznatky a povědomí žáků o anglicky mluvících zemích, přispět k rozšíření jejich kulturního rozhledu - vést žáky ke schopnosti orientovat se v cizojazyčných informačních zdrojích a práci s nimi, a to i prostřednictvím digitálních technologií
Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí
Předmět Anglický jazyk má přispět ke kultivaci žáků, má pomáhat formovat jejich postoje a hodnoty. Rozšiřuje nejen jejich kulturní rozhled, ale vede je k chápání a respektování tradic, zvyků a kulturních hodnot jiných národů.
Charakteristika učiva
Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce. Vzdělávání v cizím jazyce navazuje na RVP ZV a směřuje k osvojení kvalitní úrovně jazykových znalostí a komunikačních dovedností, která odpovídá výstupní úrovni A2+ podle SERR 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. Výuka předmětu souvisí s dalšími všeobecně vzdělávacími předměty, jako je Český jazyk a literatura, odbornými předměty Technologie, Stolničení, Zařízení provozoven a odborným výcvikem. Cílem předmětu je osvojení řečových dovedností s návazností na základní vzdělání na úrovni A1+ podle SERR pro jazyky. - Poslech: rozumí hlavním myšlenkám o běžných, osobních i profesních tématech, pokud jsou vysloveny spisovným jazykem - Čtení: rozumí textům, které obsahují slovní zásobu užívanou v každodenním životě nebo vztahující se k jeho práci - Ústní interakce: poradí si v situacích, které mohou nastat při cestování do angl. mluvící země, zapojí se do hovoru o tématech běžného života

- Samostatný ústní projev: popíše své zážitky, přání, plány… - Písemný projev: napíše jednoduché věty o dobře známých tématech
Pojetí výuky
Žáci jsou vedeni ke schopnosti rozumět mluvenému i psanému anglickému slovu a pracovat tak s informacemi, které získají. Vyžaduje se aktivní přístup, diskuze, práce s reálnými životními situacemi i vlastními zkušenostmi (problémové učení). Při výuce se kromě frontálního vyučování klade důraz na práci ve skupinách či dvojicích a na samostatnou práci žáka.
Hodnocení výsledků žáků
Při hodnocení je kladen důraz na schopnost komunikovat, poslouchat a rozumět hovoru a reagovat na otázky. Tyto kompetence se hodnotí na základě rozhovoru s učitelem nebo ve dvojici se spolužákem. Učitel hodnotí práci žáků v hodinách, písemné zkoušení probíhá formou dílčích testů a písemek a po dokončení každé lekce následuje písemná práce, ve které se hodnotí znalost slovní zásoby, frazeologie a probíraných gramatických jevů.
Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat
Komunikativní kompetence: žák se vyjadřuje v cizím jazyce v běžných životních situacích, vystupuje se zásadami kultury projevu a společenského chování, vhodně se prezentuje. Chápe výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, je motivován k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení. Dosáhne jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí. Dosáhne jazykové způsobilosti potřebné pro pracovní uplatnění podle své kvalifikace. **Personální kompetence**: posiluje se sebevědomí žáka při komunikaci v cizím jazyce, žák přijímá a odpovědně plní svěřené úkoly **Sociální kompetence**: rozvíjí se schopnosti práce v kolektivu, žák respektuje národnostní odlišnosti a orientuje se v tradicích anglicky mluvících zemí

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně: - pozdraví, představí sebe a svou rodinu, kamarády - sdělí, odkud pochází - poděkuje, omluví se	**Pozdravy a představení**

- pohovoří o své osobě - zeptá se na základní osobní informace - uskuteční jednoduchý telefonický rozhovor	**Seznamování**
- řekne a zeptá se, kolik je hodin - pojmenuje dny v týdnu a měsíce v roce - popíše svůj všední den - charakterizuje několik nejčastějších povolání - vytvoří svůj životopis, účastní se pohovoru	**Svět práce**
- promluví o svých zájmech a volnočasových aktivitách - popíše, jak tráví víkend a prázdniny - popíše roční období a svůj vztah k nim	**Volný čas**
- popíše svůj domov a jeho vybavení - zeptá se na cestu a popíše ji - poradí s hledáním určitého místa turistům	**Bydlení**
- ovládá jednotné a množné číslo podstatných jmen, určité a neurčité členy - používá sloveso „to be“ a „to have“ - pojmenuje číslovky od 1 do 100 - tvoří přítomný čas prostý v kladné, záporné i tázací větě - ovládá vazbu „there is“ - používá ukazovací zájmena	**Gramatika**
- popíše kuchyni a kuchyňské vybavení - zná názvy některých potravin a nápojů - komunikuje s hostem v restauraci - seznámí se se stravovacími návyky obyvatel anglicky mluvících zemí - pojmenuje stolní inventář	**Odborný jazyk**

2. ročník	
- pohovoří o tom, co umí a dokáže - zeptá se další osoby, co umí - zvládne telefonický rozhovor - převezme a zanechá vzkaz	**Společenské znalosti a dovednosti**
- vyjmenuje a charakterizuje významné dny a svátky - orientuje se v odlišnostech oslav Vánoc v České republice a anglicky mluvících zemích - sestaví anglický recept	**Oslavy a svátky v ČR a anglicky mluvících zemích**
- vytvoří jednoduché vyprávění v minulém čase - vypráví o životě slavného šéfkuchaře	**V minulosti**
- vyjmenuje nejrůznější druhy surovin (ovoce a zelenina, mléčné výrobky, maso atd.) - zvládne nakoupit v obchodě s potravinami - pohovoří o tom, co se jí v různých částech světa - zdvořile požádá o to, co potřebuje - nabídne pomoc	**Jídlo a nápoje**
- porovná např. život ve městě a na venkově, chození do kina a sledování DVD, práci kuchaře a číšníka a mnohé další - udává instrukce, koupí vstupenky	**Srovnávání**
- používá způsobové sloveso „can“ - ovládá minulý čas prostý slovesa „to be“, pravidelných sloves a některých neprav. sloves - tvoří otázku a zápor v minulém čase prostém - rozpozná počitatelná a nepočitatelná podstatná jména a správně je používá - stupňuje přídavná jména	**Gramatika**
- pojmenuje nejrůznější suroviny - sestaví jídelní lístek - sestaví pracovní postupy - popíše slavnostní tabuli	**Odborný jazyk**

- charakterizuje typická česká, anglická a americká jídla	
3. ročník	
- popíše právě probíhající děje - popíše vzhled svůj a svých spolužáků - nakoupí v obchodě s oblečením - popíše své nálady a pocity - popíše kuchařský a číšnický oděv	**Popis vzhledu a pocitů**
- pohovoří o svých plánech do budoucna - pohovoří o prázdninách - rozumí hlášení na letišti a na nádraží - popíše počasí ve všech ročních obdobích - udělá předpověď počasí pro nejbližší dny	**Cestování, plány do budoucna** **Počasí**
- hovoří o vitaminech, typech diet, stravovacích návycích - sestaví jídelní lístek - popíše techniky přípravy pokrmů	**Péče o zdraví – zdravá a nezdravá strava** **Recepty**
- používá přítomný čas průběhový - ovládá vazbu „going to“ - klade zjišťovací otázky - rozlišuje přídavná jména zakončená na -ed a -ing	**Gramatika**
- popíše jídla a pracovní postupy - sestaví recept - pojmenuje pracovní pozice v restauraci - doporučí jídlo hostům v restauraci	**Odborný jazyk**

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	**NĚMECKÝ JAZYK – 1. cizí jazyk**			
Ročník:	**I.**	**II.**	**III.**	**Celkem**
Počet hodin:	**2,5**	**2,5**	**2,5**	**7,5**

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu
Cílem předmětu Německý jazyk je: - rozvíjet komunikativní kompetence žáků s ohledem na jejich budoucí profesi - osvojení jazykových kompetencí vedoucích k dorozumívání v běžných situacích osobního i pracovního života osvojení odborné slovní zásoby, a to i prostřednictvím digitálních technologií Žák získá rovněž přehled o základních geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků z oboru, a to v porovnání s reáliemi mateřské země a jazyka.
Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí
Předmět Německý jazyk má přispět ke kultivaci žáků, má pomáhat formovat jejich postoje a hodnoty. Rozšiřuje nejen jejich kulturní rozhled, ale vede je k chápání a respektování tradic, zvyků a kulturních hodnot jiných národů.
Charakteristika učiva
Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce. Vzdělávání v cizím jazyce navazuje na RVP ZV a směřuje k osvojení kvalitní úrovně jazykových znalostí a komunikačních dovedností, která odpovídá výstupní úrovni A2+ podle SERR 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. Je vyučován ve všech třech ročnících. Výuka předmětu souvisí s dalšími všeobecně vzdělávacími předměty, jako je Český jazyk a literatura, odbornými předměty Technologie, Stolničení, Zařízení provozoven a odborným výcvikem. Cílem předmětu je osvojení řečových dovedností s návazností na základní vzdělání na úrovni A1+ podle SERR pro jazyky. - Poslech: žák rozumí přiměřeným souvislým projevům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně a spisovným jazykem - Čtení: žák čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých odborných textů, orientuje se v textu a nalezne v něm

důležité informace, vhodně používá překladové a jiné slovníky, umí přeložit přiměřený text
- Ústní interakce: žák reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a poradí si i se situacemi, které mohou nastat při práci v kuchyni
- Písemný projev: žák zaznamená písemně hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu, samostatně, popř. s pomocí slovníku a jiných jazykových příruček, zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení, jednoduchého popisu, vyprávění, osobního dopisu, pozdravu a blahopřání, dodržuje základní pravopisné normy
- Samostatný ústní projev: žák vyslovuje co nejblíže přirozené výslovnosti, používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací, řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti

Odborný jazyk je integrován do výuky a do odborného výcviku, kompetence jsou dále rozvíjeny při kontaktech mezi školami v zahraničí. Žáci mají možnost ověřit si své jazykové schopnosti při komunikaci s hosty, tj. s rodilými mluvčími.

Pojetí výuky

Žáci jsou vedeni ke schopnosti rozumět mluvenému i psanému anglickému slovu a pracovat tak s informacemi, které získají. Vyžaduje se aktivní přístup, diskuze, práce s reálnými životními situacemi i vlastními zkušenostmi (problémové učení). Při výuce se kromě frontálního vyučování klade důraz na práci ve skupinách či dvojicích a na samostatnou práci žáka.

Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení je kladen důraz na schopnost samostatného vyjadřování, úroveň jazykových znalostí, práci s textem, ovládání odborné slovní zásoby, je zohledňován aktivní přístup k výuce cizího jazyka.
Formy:
- ústní zkoušení (ovládání probrané slovní zásoby a gramatických jevů)
- písemné zkoušení dílčí (gramatické jevy, odborná slovní zásoba)
- písemné zkoušení souhrnné (po ukončení lekce)
- výsledky skupinové a párové práce hodnoceny především ústně

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Žák/žákyně prokáže úroveň svých jazykových a **komunikativních kompetencí** v rámci tematických okruhů týkajících se:
- mezilidských vztahů (účastní se aktivně diskusí, formuluje a obhajuje své názory a postoje)
- specifických témat daných profesní orientací žáků (má odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a dalšímu vzdělávání).

Chápe výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, je motivován k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení. Dosáhne jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí. Dosáhne jazykové způsobilosti

potřebné pro pracovní uplatnění podle své kvalifikace.
Kompetence k řešení problémů: bude schopen spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi.
Kompetence k využívání ICT: prostřednictvím studia tohoto předmětu efektivně pracuje se slovníkem na internetu, vyhledává informace, komunikuje elektronickou poštou.
Průřezové téma: Občan v demokratické společnosti

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně - představí sebe a svoji rodinu, přátele - pohovoří o tom, jak tráví volný čas - zeptá se na cestu - vysvětlí, jak se dostane na určité místo ve městě - vysvětlí, kde bydlí, kde se nachází budova školy - seznámí ostatní se svým denním programem - vypráví, jak tráví víkend - objedná jídlo a nápoj v restauraci - hovoří s hostem a obslouží ho - doporučí speciality	**Osobní údaje, moje rodina** **Volný čas a zábava** **Orientace ve městě** **Denní program, každodenní život** **V restauraci** **Služby**
- vyčasuje slabá, pomocná, silná a způsobová slovesa v přítomném čase - vyskloňuje podstatná jména, přivlastňovací zájmena, osobní zájmena - vytvoří větu oznamovací, tázací, rozkazovací a zápornou - používá základní číslovky - používá správně základní časové údaje - používá správně předložky se 3. pádem, se 3. a 4. pádem	**Gramatika**

- hovoří s hostem při objednávce - rezervuje si telefonicky stůl v restauraci - vyjmenuje jídla během dne, součásti oběda - vyjmenuje základní druhy masa a určí, který pokrm se z daného masa připraví	**Odborná slovní zásoba a obraty ve styku s hostem**
2. ročník	
- pohovoří o pracovním prostředí - diskutuje o zdravém a nezdravém způsobu života - doporučí, co dělat pro své zdraví - diskutuje o běžných denních nákupech - doporučí, co koupit na přípravu pohoštění - pohovoří o městě, o památkách, průmyslu, okolí a dalších zajímavostech - doporučí restauraci, hotel ve městě - vyjmenuje speciality německé a rakouské kuchyně - porovná tyto kuchyně s kuchyní českou - se seznámí s mapou Německa, vyhledá hlavní město, pohoří, moře ap. - pohovoří, jak tráví prázdniny, kam by chtěl/a cestovat a proč	**Péče o zdraví** **Nakupování** **České Budějovice** **Zvláštnosti německé a rakouské kuchyně** **Německo** **Cestování, prázdniny**
- používá správně předložky se 4. pádem - vytvoří souvětí souřadné a použije správné spojky - časuje slovesa s odlučitelnými i neodlučitelnými předponami - používá správně podst. jména ve výrazech množství, míry a hmotnosti - skloňuje správně přídavná jména - vytvoří perfektum slabých sloves a préteritum slovesa *sein* - časuje zvratná slovesa - pracuje správně se základními zeměpisnými názvy - vytvoří budoucí čas sloves	**Gramatika**
- popíše práci kuchaře/kuchařky - vyjmenuje základní druhy zeleniny a ovoce - vysvětlí německy mluvícímu hostovi cestu na určené místo ve městě - popíše daný pokrm	**Odborná slovní zásoba a obraty ve styku s hostem**

- vyjmenuje základní druhy ryb, vnitřností, polévek, příloh - přeloží a sestaví jednoduchý recept - vyjmenuje zařízení kuchyně	
3. ročník	
- pohovoří o své dosavadní školní docházce, vytvoří strukturovaný životopis - reaguje písemně na nabídku pracovního místa - se seznámí s nejznámějšími památkami Vídně a základními informacemi o Rakousku - vyjmenuje rakouské speciality - vyjmenuje speciality české kuchyně a popíše je - vyhledává a sdělí základní informace o České republice, vyjmenuje nejznámější pamětihodnosti, propojí téma s poznatky z oblasti gastronomie	**Vzdělání, životopis** **Práce a zaměstnání** **Vídeň, Rakousko** **Česká kuchyně** **Česká republika**
- používá trpný rod v přítomném čase (obzvláště v receptech) - používá perfektum nejfrekventovanějších silných sloves - vytvoří souvětí podřadné a použije správné spojky - stupňuje příslovce a přídavná jména - vytvoří préteritum slabých, způsobových a pomocných sloves - vyjádří podmiňovací způsob vybraných sloves - používá řadové číslovky	**Gramatika**
- vyjmenuje základní přísady a druhy koření, dezerta a moučníky - používá odbornou slovní zásobu při popisu přípravy jídel - sestaví složitější recept - vyjmenuje kuchyňské náčiní a vybavení - vyjmenuje druhy nápojů - sestaví jídelní a nápojový lístek - sestaví menu pro danou příležitost a popíše dané pokrmy a nápoje - vyjmenuje základní druhy zvěřiny	**Odborná slovní zásoba, obraty ve styku s hostem**

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	**ANGLICKÝ JAZYK – 2. cizí jazyk**			
Ročník:	**I.**	**II.**	**III.**	**Celkem**
Počet hodin:	**1**	**1**	**0,5**	**2,5**

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu
Vzdělávání v dalším cizím jazyce má navazovat na RVP ZV a má rozšiřovat osvojené jazykové znalosti a dovednosti. Pokud žák navazuje na vyučovaný cizí jazyk ze základního vzdělávání, měl by jako absolvent oboru dosáhnout v dalším cizím jazyce minimální jazykové úrovně A1+. Pokud se žák nabízený cizí jazyk v předchozím vzdělávání neučil a začne se s novým cizím jazykem seznamovat jako úplný začátečník, měl by na konci vzdělávání dosáhnout minimální úrovně A1. Cílem předmětu Anglický jazyk je: - vybavit žáky schopností komunikovat v cizím jazyce ve standardních situacích, se kterými se může žák setkat v osobním a pracovním životě - vychovat žáky ke kultivovanému jazykovému projevu - rozšířit poznatky a povědomí žáků o anglicky mluvících zemích, přispět k rozšíření jejich kulturního rozhledu a vést je k chápání a respektování kulturních hodnot, tradic a zvyků jiných národů - vést žáky ke schopnosti orientovat se v cizojazyčných informačních zdrojích a práci s nimi, a to i prostřednictvím digitálních technologií
Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí
Předmět Anglický jazyk má přispět ke kultivaci žáků, má pomáhat formovat jejich postoje a hodnoty. Rozšiřuje nejen jejich kulturní rozhled, ale vede je k chápání a respektování tradic, zvyků a kulturních hodnot jiných národů.
Charakteristika učiva
Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP Vzdělávání a komunikace v dalším cizím jazyce. Je vyučován ve všech třech ročnících. Výuka předmětu souvisí s dalšími všeobecně vzdělávacími předměty, jako je Český jazyk a literatura, první cizí jazyk, odbornými předměty Technologie, Stolničení, Zařízení provozoven a odborným výcvikem. Cílem předmětu je osvojení řečových dovedností na úrovni A1/A1+ podle SERR pro jazyky. - Poslech: žák rozumí hlavním myšlenkám o běžných, osobních i profesních tématech, pokud jsou vysloveny spisovným jazykem

- Čtení: rozumí textům, které obsahují slovní zásobu užívanou v každodenním životě nebo vztahující se k jeho práci - Ústní interakce: poradí si v situacích, které mohou nastat při cestování do anglicky mluvící země, zapojí se do hovoru o tématech běžného života - Samostatný ústní projev: popíše své zážitky, přání, plány… - Písemný projev: napíše jednoduché věty o dobře známých tématech
Pojetí výuky
Žáci jsou vedeni ke schopnosti rozumět mluvenému i psanému anglickému slovu a pracovat tak s informacemi, které získají. Vyžaduje se aktivní přístup, diskuze, práce s reálnými životními situacemi i vlastními zkušenostmi (problémové učení). Při výuce se kromě frontálního vyučování klade důraz na práci ve skupinách či dvojicích a na samostatnou práci žáka.
Hodnocení výsledků žáků
Při hodnocení klademe důraz na schopnost komunikovat, poslouchat a rozumět hovoru a reagovat na otázky. Tyto kompetence se hodnotí na základě rozhovoru s učitelem nebo ve dvojici se spolužákem. Učitel hodnotí práci žáků v hodinách, písemné zkoušení probíhá formou dílčích testů a písemek a po dokončení každé lekce následuje písemná práce, ve které se hodnotí znalost slovní zásoby, frazeologie a probíraných gramatických jevů.
Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat
Komunikativní kompetence: žák se vyjadřuje v cizím jazyce v běžných životních situacích, vystupuje se zásadami kultury projevu a společenského chování, vhodně se prezentuje **Personální kompetence**: posiluje se sebevědomí žáka při komunikaci v cizím jazyce **Sociální kompetence**: rozvíjení schopností práce v kolektivu, respektování národnostních odlišností a orientace v tradicích anglicky mluvících zemí.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně: - pozdraví, představí sebe a svou rodinu, kamarády - sdělí, odkud pochází	**Pozdravy a představení**

- poděkuje, omluví se	
- pohovoří o své osobě - zeptá se na základní osobní informace - uskuteční jednoduchý telefonický rozhovor	**Seznamování**
- řekne a zeptá se, kolik je hodin - pojmenuje dny v týdnu a měsíce v roce - popíše svůj všední den - charakterizuje několik nejčastějších povolání - vytvoří životopis, účastní se pohovoru	**Svět práce**
- ovládá jednotné a množné číslo podstatných jmen, určité a neurčité členy - používá sloveso „to be“ a „to have“ - pojmenuje číslovky od 1 do 100 - tvoří přítomný čas prostý v kladné, záporné i tázací větě	**Gramatika**
- popíše kuchyni a kuchyňské vybavení - zná názvy některých jídel nápojů - pojmenuje stolní inventář - seznámí se se stravovacími návyky obyvatel anglicky mluvících zemí	**Odborný jazyk**
2. ročník	
- promluví o svých zájmech a volnočasových aktivitách - popíše, jak tráví víkend a prázdniny	**Volný čas**
- popíše svůj domov a jeho vybavení - zeptá se na cestu a popíše ji	**Bydlení**
- pohovoří o tom, co umí a dokáže - převezme a zanechá vzkaz - zvládne telefonický rozhovor	**Společenské znalosti a dovednosti**
- používá vazbu „there is, there are“ - používá ukazovací zájmena - používá způsobové sloveso „can“	**Gramatika**

- pojmenuje nejrůznější suroviny - sestaví jednoduché pracovní postupy - vyjmenuje typická anglická a americká jídla - komunikuje s hostem v restauraci	**Odborný jazyk**
3. ročník	
- vyjmenuje nejrůznější druhy surovin (ovoce a zelenina, mléčné výrobky, maso atd.) - zvládne nakoupit v obchodě s potravinami - pohovoří o tom, co se jí v různých částech světa - zdvořile požádá o to, co potřebuje - nabídne pomoc	**Jídlo a nápoje**
- sestaví jednoduchý recept na pokrm české i zahraniční kuchyně - popíše zdravou a nezdravou stravu	**Stravovací návyky, péče o zdraví**
- rozumí otázkám v čase minulém i budoucím, i když na ně ještě může odpovídat v čase přítomném - rozpozná počitatelná a nepočitatelná podstatná jména a správně je používá	**Gramatika**
- popíše jídla a pracovní postupy - sestaví recept - doporučí jídlo hostům v restauraci	**Odborný jazyk**

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	**NĚMECKÝ JAZYK – 2. cizí jazyk**			
Ročník:	**I.**	**II.**	**III.**	**Celkem**
Počet hodin:	**1**	**1**	**0,5**	**2,5**

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu
Vzdělávání v dalším cizím jazyce má navazovat na RVP ZV a má rozšiřovat osvojené jazykové znalosti a dovednosti. Pokud žák navazuje na vyučovaný cizí jazyk ze základního vzdělávání, měl by jako absolvent oboru dosáhnout v dalším cizím jazyce minimální jazykové úrovně A1+. Pokud se žák nabízený cizí jazyk v předchozím vzdělávání neučil a začne se s novým cizím jazykem seznamovat jako úplný začátečník, měl by na konci vzdělávání dosáhnout minimální úrovně A1. Cílem předmětu Německý jazyk je: - vybavit žáky schopností komunikovat v cizím jazyce ve standardních situacích, se kterými se žák může setkat v běžném osobním a pracovním životě - vychovat žáky ke kultivovanému jazykovému projevu - rozšířit poznatky a povědomí žáků o německy mluvících zemích, přispět k rozšíření jejich kulturního rozhledu a vést je k chápání a respektování kulturních hodnot, tradic a zvyků jiných národů, a to i prostřednictvím digitálních technologií - vést žáky ke schopnosti orientovat se v cizojazyčných informačních zdrojích a práci s nimi
Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí
Předmět Německý jazyk má přispět ke kultivaci žáků, má pomáhat formovat jejich postoje a hodnoty. Rozšiřuje nejen jejich kulturní rozhled, ale vede je k chápání a respektování tradic, zvyků a kulturních hodnot jiných národů.
Charakteristika učiva
Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP Vzdělávání a komunikace v dalším cizím jazyce. Je vyučován ve všech třech ročnících. Výuka předmětu souvisí s dalšími všeobecně vzdělávacími předměty, jako je Český jazyk a literatura, první cizí jazyk, odbornými předměty Technologie, Stolničení, Zařízení provozoven a odborným výcvikem.

Cílem předmětu je osvojení řečových dovedností na úrovni A1/A1+ podle SERR pro jazyky. - Poslech: žák rozumí hlavním myšlenkám o běžných osobních i profesních tématech, pokud jsou vysloveny spisovným jazykem - Čtení: žák čte s porozuměním jednoduché texty, návody a nápisy a orientuje se v textu, který obsahuje slovní zásobu užívanou v každodenním životě nebo vztahující se k jeho práci, používá překladové slovníky v tištěné i elektronické podobě - Ústní interakce: žák rozumí jednoduchým pokynům a sdělením, reaguje adekvátně a s porozuměním na pracovní pokyny, je-li vyzván, zapojí se do konverzace rodilých mluvčích (zákazníků) a poskytne jim požadované informace nebo údaje, pokud zákazníci hovoří zřetelně a pomaleji, požádá o vysvětlení neznámého výrazu, zopakování dotazu či sdělení, o zpomalení tempa řeči, osloví zákazníka, nabídne mu službu nebo produkt, zeptá se na spokojenost zákazníka, omluví se zákazníkovi za nedostatek nebo chybu - Samostatný ústní projev: žák sdělí ústně základní osobní údaje a jednoduché informace pracovního charakteru, vyslovuje co nejblíže přirozené výslovnosti, používá slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou minimální odbornou slovní zásobu ze svého oboru, používá jednoduché věty, dodržuje větnou stavbu - Písemný projev: žák poznamená si základní body jednoduchého sdělení a zprostředkuje předání informací e-mailem nebo ústně, vyplní písemně formulář, zpracuje si na počítači svůj životopis k pracovnímu pohovoru, přijme a zapíše objednávku, předá jednoduchý telefonický vzkaz, napíše jednoduché věty o dobře známých tématech, uplatňuje osvojené základní pravopisné normy
Pojetí výuky
Žáci jsou vedeni ke schopnosti rozumět mluvenému i psanému anglickému slovu a pracovat tak s informacemi, které získají. Vyžaduje se aktivní přístup, diskuze, práce s reálnými životními situacemi i vlastními zkušenostmi (problémové učení). Při výuce se kromě frontálního vyučování klade důraz na práci ve skupinách či dvojicích a na samostatnou práci žáka.
Hodnocení výsledků žáků
Při hodnocení je kladen důraz na schopnost samostatného vyjadřování, úroveň jazykových znalostí, práci s textem, ovládání odborné slovní zásoby, je zohledňován aktivní přístup k výuce cizího jazyka. Metody: - ústní zkoušení (ovládání probrané slovní zásoby a gramatických jevů) - písemné zkoušení dílčí (gramatické jevy, odborná slovní zásoba) - písemné zkoušení souhrnné (po ukončení lekce) - výsledky skupinové a párové práce hodnoceny především ústně.
Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat
Komunikativní kompetence: žák se vyjadřuje v cizím jazyce v běžných životních situacích, vystupuje se zásadami kultury projevu a

společenského chování, vhodně se prezentuje
Personální kompetence: posiluje se sebevědomí žáka při komunikaci v cizím jazyce, žák si stanovuje cíle a priority podle svých osobních schopností
Sociální kompetence: rozvíjí se schopnosti práce v kolektivu, žák respektuje národnostní odlišnosti a orientuje se v tradicích německy mluvících zemí

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně - představí sebe a svoji rodinu, přátele - vyplní strukturovaný životopis - popíše dům, byt, ve kterém bydlí - popíše vybavení bytu - pohovoří o možnostech trávení volného času, uvede různé druhy koníčků - vypráví o svých zájmech - uvede možnosti trávení dovolené, ubytování, stravování - vypráví o rodinné dovolené - vyjmenuje názvy jídel a nápojů - pohovoří o svých stravovacích návycích - vytvoří jednoduchý jídelní lístek	**Osobní údaje a životopis** **Dům a domov** **Volný čas a zábava** **Cestování** **Jídlo a nápoje**
- vyčasuje slabá slovesa - vyskloňuje podstatná jména - vytvoří větu oznamovací, tázací, rozkazovací a zápornou - používá základní číslovky	**Gramatika**

- osvojí si základní terminologii z oblasti gastronomie - objedná jídlo a nápoj v restauraci - hovoří s hostem - doporučí speciality - vyřídí telefonickou rezervaci v restauraci	**Odborná slovní zásoba a obraty ve styku s hostem**
2. ročník	
- popíše kuchyni a kuchyňské vybavení - komunikuje s hostem v restauraci	**Služby v gastronomii**
- seznámí ostatní se svým denním programem - popíše, jak tráví víkend	**Každodenní život**
- vyjmenuje části lidského těla a běžné nemoci - popíše návštěvu lékaře - pohovoří o zásadách zdravého životního stylu	**Péče o zdraví**
- diskutuje o běžných denních nákupech - vede rozhovor v obchodě	**Nakupování**
- vyhledává a sdělí základní informace o České republice, vyjmenuje nejznámější pamětihodnosti - vyjmenuje speciality české kuchyně a popíše je	**Česká republika**
- používá správně předložky se 3. pádem, se 4. pádem, se 3. a se 4. pádem - používá správně přivlastňovací zájmena - vyskloňuje podstatná jména v množném čísle	**Gramatika**
- vyjmenuje jídla během dne, součásti oběda - vyjmenuje základní druhy zeleniny a ovoce - popíše pracovní oblečení	**Odborná slovní zásoba a obraty ve styku s hostem**

3. ročník	
- popíše svou školu, skladbu předmětů, rozvrh hodin - pohovoří o své dosavadní školní docházce - vytvoří na počítači strukturovaný životopis - pohovoří o své profesi - uvede základní údaje o Německu, Rakousku a Švýcarsku - informuje o svých zkušenostech z návštěvy země - vysvětlí základní specifika německé a rakouské kuchyně	**Vzdělávání** **Práce a zaměstnání** **Německy mluvící země**
- používá perfektum nejfrekventovanějších sloves - používá préteritum pomocných a způsobových sloves - časuje slovesa s odlučitelnými i neodlučitelnými předponami	**Gramatika**
- přeloží jednoduchý recept, napíše recept daného pokrmu - vyjmenuje základní přísady a druhy koření, masa a příloh - hovoří s hostem	**Odborná slovní zásoba a obraty ve styku s hostem**

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	**ZÁKLADY SPOLEČENSKÝCH VĚD**			
Ročník:	**I.**	**II.**	**III.**	**Celkem**
Počet hodin:	**1**	**1**	**1**	**3**

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu
Cílem předmětu je: - pomoci žákům orientovat se v osobním životě a v životě ve společnosti - pochopit souvislosti mezi historií a současností, jednat v souladu s principy demokracie - jednat samostatně a zodpovědně, lépe poznávat sám sebe a prostředí - umět konstruktivně řešit problémy, umět vést dialog - získané informace využít k dalšímu vzdělávání, rozvíjet vědomí evropské identity a vštěpovat žákům hodnoty humanismu - osvojit si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví.
Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí
Výuka směřuje k tomu, aby žáci: - měli vhodnou míru sebevědomí a byli schopni sebehodnocení - jednali odpovědně a přijímali odpovědnost za své jednání - vážili si demokracie a svobody a usilovali o její zachování, hledali hranice mezi osobní svobodou a odpovědností - byli tolerantní, solidární, schopni angažovat se pro veřejný zájem, neměli předsudky ve vztahu k jiným lidem, k náboženstvím a k sociálnímu zařazení - nenechali sebou manipulovat, vytvořili si vlastní úsudek - vážili si života, zdraví, materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažili se je zachovat pro příští generace
Charakteristika učiva
Vyučovací předmět Základy společenských věd je integrovaným vyučovacím předmětem. Vychází z obsahového okruhu RVP Společenskovědní vzdělávání. Seznamuje žáky se společenskými, ekonomickými, politickými a kulturními stránkami života společnosti. Seznamuje žáky s etickými, filosofickými a psychologickými aspekty života jedince a života společnosti. Předmět základy společenských věd

má informativní, výchovný a formativní charakter. Obsahově vychází z témat: Člověk jako jedinec, Člověk v lidském společenství, Stát a právo a z průřezových témat: Soudobý svět, Environmentální výchova. Navazuje na předměty český jazyk a literatura, cizí jazyky, společenskou výchovu, odborné předměty. Předmět umožňuje porozumět celku a pochopit souvislosti. Vede žáka k mravní odpovědnosti a jeho začlenění do společnosti. Umožňuje mu lépe pochopit sám sebe. Důraz je kladen na schopnost shromažďovat informace, kriticky je posuzovat, utvořit si vlastní názor, umět ho obhájit. Umět naslouchat druhým a tolerovat jejich názory. Připravuje žáky nejen na praktický život, ale i na další teoretické vzdělávání.
Pojetí výuky
Expoziční metody (motivační vyprávění, skupinová diskuse). Metody osvojování – slovní projev (výklad, vysvětlení, diskuse), práce s odborným textem (studium odborné literatury, vyhledávání informací). Fixační metody – ústní, písemné opakování učiva, procvičování
Hodnocení výsledků žáků
Úroveň získaných dovedností žáků je hodnocena podle klasif. řádu školy. Prověřování znalostí je prováděno jak písemnou, tak ústní formou. Žáci jsou hodnoceni za: hloubku porozumění společenských jevů, schopnosti se vyjádřit, diskutovat o tématu, snahu minimalizovat své chyby, schopnost uplatňovat mezipředmětové vztahy, zájem o předmět, aktivitu v hodinách (dotazy, včasné plnění zadaných úkolů).
Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat
Kompetence k učení a k řešení problémů: mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání, vyhledávat a třídit informace, kriticky je hodnotit, umět řešit problémy a posuzovat je z různých stránek, využít informací k zlepšení mezilidských vztahů, uznávat hodnotu života. **Kompetence občanské**: uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluzodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních. Uvědomovat si vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých, zajímat se aktivně o společenské dění u nás i ve světě, uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat minulost i současnost ve světovém kontextu. Dodržovat zákony, přispívat k uplatňování hodnot demokracie. **Kompetence komunikativní**: jasně a srozumitelně se vyjadřovat, umět formulovat své názory a postoje, respektovat názory druhých, umět vést dialog. Průřezové téma: **Občan v demokratické společnosti**: osvojovat si poznatky z oblasti psychologie, sociologie, práva, politologie, filosofie, chápat základní principy fungování společnosti, chápat principy demokracie a umět jednat v souladu s těmito hodnotami, poznat naše kulturní tradice a historické dědictví a cítit potřebu je chránit, vystupovat kriticky k projevům xenofobie a jakékoli diskriminaci člověka, poznávat sám sebe, formovat vnitřní postoje, jednat samostatně, uvědoměle a zodpovědně, nacházet způsoby, jak využít znalosti ze školy pro další rozvoj, chápat environmentální problémy i svoji zodpovědnost za jejich řešení.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
1. ročník	
Žák: - 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 - 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) - na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování - rovnosti mužů a žen - popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy - vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty a náboženská nesnášenlivost	**Člověk v lidském společenství** - lidská společnost a společenské skupiny - současná česká společnost, její vrstvy - odpovědnost, slušnost, optimismus a dobrý vztah k lidem jako základ demokratického soužití v rodině i v širší komunitě - sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti - hospodaření jednotlivce a rodiny; řešení krizových finančních situací, sociální zajištění občanů - rasy, národy a národnosti; většina a menšiny ve společnosti – klady vzájemného obohacování a problémy multikulturního soužití - genocida v době druhé světové války, jmenovitě Židů, Romů, Slovanů a politických odpůrců; - migrace v současném světě, migranti, azylanti - postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti - víra a ateismus, náboženství a církve,

- orientuje se v nabídce kulturních institucí - porovná typické znaky kultur hlavních národností na našem území - popíše vhodné společenské chování v dané situaci	- náboženská hnutí a sekty, náboženský fundamentalismus **Kultura** - kulturní instituce v ČR a v regionu - kultura národností na našem území - společenská kultura – principy a normy - kulturního chování, společenská výchova - kultura bydlení, odívání - lidové umění a užitá tvorba - estetické a funkční normy při tvorbě a výrobě předmětů používaných v běžném životě - ochrana a využívání kulturních hodnot - funkce reklamy a propagačních prostředků a jejich vliv na životní styl
2. ročník	
- 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 ohrožuje demokracii (sobectví, korupce, kriminalita, násilí) - 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 občan ke svému státu a ostatním lidem povinnosti - uvede nejvýznamnější české politické strany, vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich mají lidé zúčastnit; popíše, podle čeho se může občan orientovat, když zvažuje nabídku politických stran	**Člověk jako občan** - lidská práva, jejich obhajování a možné zneužívání, veřejný ochránce práv, práva dětí - svobodný přístup k informacím; média (tisk, televize, rozhlas, internet), funkce médií, kritický přístup k médiím, - média jako zdroj zábavy a poučení - stát a jeho funkce, ústava a politický systém ČR, struktura veřejné správy - obecní a krajská samospráva

- 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 - 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 povinnosti 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…)	- politika, politické strany, volby, právo volit - politický radikalismus a extremismus, aktuální česká extremistická scéna a její symbolika, mládež a extremismus - občanská společnost, občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití; - základní hodnoty a principy demokracie **Člověk a právo** - právo a spravedlnost, právní stát, právní ochrana občanů, právní vztahy - soustava soudů v ČR; právnická povolání (notáři, advokáti, soudcové) - právo a mravní odpovědnost v běžném životě; vlastnictví; smlouvy; odpovědnost za škodu - manželé a partneři; děti v rodině, domácí násilí - trestní právo: trestní odpovědnost, tresty a ochranná opatření, orgány činné v trestním řízení (policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud), - kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech; kriminalita páchaná mladistvými

3. ročník	
- dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy - popíše státní symboly - vysvětlí, k jakým nadnárodním uskupením ČR patří a jaké z toho plynou závazky	**Česká republika, Evropa a svět** - současný svět: bohaté a chudé země, velmoci; ohniska napětí v soudobém světě - ČR a její sousedé - české státní a národní symboly - globalizace, globální problémy
- vysvětlí, co má vliv na cenu zboží - dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti - popíše, co má obsahovat pracovní smlouva - dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech - dovede si zřídit peněžní účet, provést bezhotovostní platbu, sledovat pohyb peněz na svém účtu - dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám - vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění - dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav (banka, pojišťovna) a na základě zjištěných informací posoudit, zda jsou konkrétní služby pro něho únosné (např. půjčka), nebo nutné a výhodné - vysvětlí, jak je možné se zabezpečit na stáří - dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci - vysvětlí důsledky nesplácení úvěrů a navrhne možnosti řešení tíživé finanční situace své, či domácnosti	**Člověk a hospodářství** - trh a jeho fungování (zboží, nabídka, poptávka, cena) - hledání zaměstnání, služby úřadů práce - nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace - vznik, změna a ukončení pracovního poměru - povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele - druhy škod, předcházení škodám, odpovědnost za škodu - peníze, hotovostní a bezhotovostní peněžní styk - mzda časová a úkolová - daně, daňové přiznání - sociální a zdravotní pojištění - služby peněžních ústavů - pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	**ZÁKLADY PŘÍRODNÍCH VĚD**			
Ročník:	**I.**	**II.**	**III.**	**Celkem**
Počet hodin:	**1,5**	**1,5**	**0**	**3**

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu
Výuka předmětu Základy přírodních věd přispívá k hlubšímu a komplexnějšímu pochopení přírodních jevů a zákonů a také k formování žádoucích vztahů k životnímu prostředí a umožňuje žákům proniknout do dějů, které probíhají v přírodě, v lidském organismu a též v oblasti gastronomie.
Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí
Cílem vzdělávání je tedy především naučit žáky využívat získaných poznatků v profesním i osobním životě, klást si otázky o okolním světě a vyhledávat k nim na důkazech založené odpovědi, dále logicky uvažovat, analyzovat a řešit jednoduché problémy.
Charakteristika učiva
Učivo má vazbu na odborné předměty, zejména Technologii a Potraviny a výživa. Zaměřuje se na tematické celky, které souvisí s chemickým složením látek, které vysvětlují mechanismus chemických vazeb, chemických reakcí a seznámí žáky s nejvýznamnějšími chemickými látkami a jejich významem pro člověka. Fyzikální vzdělávání doplní celkový pohled na děje probíhající v přírodě. Do výuky jsou zařazeny celky, které pomůžou žákům pochopit složení potravin a jejich význam v technologii a objasní mechanismus technologických změn při vaření, pečení, smažení a skladování potravin. Zároveň umožní žákům pozitivní přístup k vybrané profesi, k přírodě a vytvoření si uceleného obrazu o okolním světě.
Pojetí výuky
Ve výuce jsou využívány metody a formy práce, které zajišťují propojení a návaznost učiva chemie s odbornými předměty, zejména s technologií, potravinami a výživou a odborným výcvikem. Obsah předmětu dává předpoklad, aby žáci uměli využívat poznatky chemie a biochemie v praktickém životě, logicky uvažovali, analyzovali a řešili jednoduché chemické problémy i v návaznosti na technologii, aby uměli posoudit chemické látky také z hlediska nebezpečnosti pro živé organizmy.

Žáci jsou vedeni k samostatnosti, odpovědnosti a kultuře osobního projevu.
Hodnocení výsledků žáků
Písemné zkoušení v závěru každého tematického celku, ústní zkoušení, individuální a kolektivní hodnocení samostatné práce zadané ve vyučovací hodině, presentace pololetní písemně zpracované seminární práce (vypracované s použitím odborné literatury, časopisů a internetu) a její vyhodnocení.
Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat
Klíčové kompetence: – poslouchat s porozuměním mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov), pořizovat si poznámky – využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně svých zkušeností i zkušeností jiných lidí – spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) – vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat – formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně – účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje – zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí – ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí – mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí – jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu – dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci, pomáhat druhým lidem – chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje – uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních – získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internetuvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní **Průřezová témata**: Občan v demokratické společnosti, Člověk a životní prostředí, Člověk a svět práce, Informační a komunikační technologie

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně: - dokáže porovnat fyzikální a chemické vlastnosti různých látek - popíše stavbu atomu, vznik chemické vazby, rozliší jednotlivé typy vazeb - zná názvy, chemické značky a vzorce vybraných chemických prvků a sloučenin - popíše charakteristické vlastnosti kovů a nekovů a jejich umístění v periodické soustavě prvků - popíše základní metody oddělování složek ze směsí a jejich využití v praxi - dokáže vyjádřit složení roztoku (koncentrace) a připraví roztok požadovaného složení - dokáže vysvětlit podstatu chemických reakcí, zapíše je jednoduchou chemickou rovnicí - provádí jednoduché chemické výpočty, které lze využít v odborné praxi	**1. Obecná chemie** - chemické látky a jejich vlastnosti - částicové složení látek - atom, molekula - chemická vazba - chemické prvky, sloučeniny - chemická symbolika - periodická soustava prvků - směsi a roztoky - chemická reakce, rovnice - výpočty v chemii
- vysvětlí základní vlastnosti a použití vybraných anorganických látek v technickém, v běžném životě a v gastronomii - tvoří chemické vzorce a názvy určitých anorganických sloučenin – oxidy, kyseliny, hydroxidy, soli - posoudí chemické prvky a sloučeniny z hlediska jejich vlivu na životní prostředí a na zdraví člověka	**2. Anorganická chemie** - anorganické látky, oxidy, kyseliny, hydroxidy, soli - názvosloví anorganických sloučenin - vybrané prvky a anorganické sloučeniny
- pozná vlastnosti a uplatnění anorganických prvků a sloučenin v kuchařském oboru a v gastronomii - dokáže využít jednotlivé anorganické látky při přípravě a konzumaci potravin - naučí se správně zacházet s různými druhy anorganických sloučenin a uchovávat je	**3. Sloučeniny v běžném životě a odborné praxi**
- 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 - dokáže určit mechanickou práci a energii při pohybu tělesa působením stálé síly - vysvětlí na příkladech platnost zákona zachování mechanické energie	**4. Mechanika** - pohyby přímočaré, pohyb rovnoměrný po kružnici - Newtonovy pohybové zákony, síly

- dokáže určit výslednici sil působících na těleso - aplikuje Pascalův a Archimédův zákon při řešení úloh	v přírodě, gravitace - mechanická práce a energie - posuvný a otáčivý pohyb, skládání sil - tlakové síly, tlak v tekutinách
- vysvětlí význam teplotní roztažnosti látek v přírodě a 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 technické praxi - využije znalosti chemie o skupenství chemických sloučenin	**5. Termika** - teplota, teplotní roztažnost látek - teplo a práce, přeměny vnitřní energie tělesa - tepelné motory - struktura pevných látek a kapalin, přeměna skupenství
- 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 na PN - určí magnetickou sílu v magnetickém poli vodiče s proudem - popíše princip generování střídavých proudů a jejich využití v energetice	**6. Elektřina a magnetismus** - elektrický náboj tělesa, elektrická síla, elektrické pole, kapacita vodiče - elektrický proud v látkách, zákony elektrického proudu, polovodiče - magnetické pole, mag. pole el. proudu, elektromagnetická indukce - vznik střídavého proudu, přenos el. energie střídavým proudem
- rozliší základní druhy mechanického vlnění a popíše jejich šíření - charakterizuje základní vlastnosti zvuku - popíše negativní vliv hluku a způsoby ochrany sluchu - charakterizuje světlo, jeho vlnovou délku a rychlosti 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	**7. Vlnění a optika** - mechanické kmitání a vlnění - zvukové vlnění - světlo a jeho šíření - zrcadlo, čočky,oko - druhy elektromagnetického záření, rentgenové záření

- popíše strukturu elektronového obalu atomu z hlediska energie elektronu - popíše stavbu atomového jádra a charakterizuje základní nukleony - vysvětlí podstatu radioaktivity a popíše způsob ochrany před jaderným zářením - popíše princip získávání energie v jaderném reaktoru - uvědomí si výhody energie z jádra z hlediska ekologie	**8. Fyzika atomu** - model atomu, laser - nukleony, radioaktivita, jaderné záření - jaderná energie a její využití
- charakterizuje Slunce jako hvězdu - popíše objekty ve sluneční soustavě; uvede příklady základních typů hvězd - seznámí se s novými objevy kosmického výzkumu	**9. Vesmír** - Slunce, planety a jejich pohyb, komety - hvězdy a galaxie
- 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 příklady potravního řetězce - popíše podstatu koloběhu látek v přírodě z hlediska látkového a energetického - charakterizuje různé typy krajiny a její využívání člověkem - uvědomí si, jak sám může ovlivňovat ekologii prostředí	**10. Ekologie** - základní ekologické pojmy - ekologické faktory prostředí - potravní řetězec - koloběh látek v přírodě a tok energie - typ krajiny
- popíše historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody - hodnotí vliv různých činností člověka na jednotlivé složky životního prostředí - charakterizuje působení životního prostředí na člověka a jeho zdraví - charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti, posoudí vliv jejich využívání na prostředí - popíše způsoby nakládání s odpady; charakterizuje globální problémy na Zemi - uvede základní znečišťující látky v ovzduší, ve vodě, 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	**11. Člověk a životní prostředí** - vzájemné vztahy mezi člověkem a životním prostředím - dopady člověka na životní prostředí - přírodní zdroje energie a surovin - odpady - globální problémy - ochrana přírody - nástroje společnosti na ochranu život. prostředí - zásady udržitelného rozvoje - odpovědnost jedince za ochranu přírody a životní prostředí

- zdůvodní odpovědnost každého jedince za ochranu přírody, krajiny a životního prostředí - na konkrétním příkladu ze života a odborné praxe navrhne řešení vybraného environmentálního problému	
2. ročník	
- charakterizuje základní skupiny uhlovodíků a jejich vybrané deriváty - tvoří jednoduché chemické vzorce a názvy - uvede významné zástupce jednoduchých organických sloučenin a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a běžném životě - posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí - má přehled o důležitých organických látkách a jejich vlastnostech používaných v kuchyni; pozná chemická konzervovadla, antioxidanty, karcinogenní látky	**1. Organická chemie** - vlastnosti atomu uhlíku - základ názvosloví org. sloučenin - organické sloučeniny v běžném životě a odborné praxi - přehled uhlovodíků - vybrané deriváty
- 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 prokariotickou a eukariotickou buňkou - charakterizuje rostlinnou a živočišnou buňku a uvede rozdíly - uvede základní skupiny organismů a porovná je, objasní význam genetiky	**2. Základy biologie** - vznik a vývoj života na Zemi - vlastnosti živých soustav - typy buněk - rozmanitost organismů a jejich charakteristika, dědičnost a proměnlivost
- popíše stavbu lidského těla a vysvětlí funkce orgánových soustav - vysvětlí význam zdravé výživy a uvede principy zdravého životního stylu - uvede příklady bakteriálních, virových a jiných onemocnění a možnosti prevence - pozná jednotlivé skupiny léčiv a důležité zásady při jejich používání	**3. Biologie člověka** - buňka - dědičnost - zdraví a nemoc
- charakterizuje biogenní prvky a jejich sloučeniny - charakterizuje nejdůležitější přírodní látky, popíše vybrané chemické děje - zhodnotí důležité přírodní látky jako stavební a energetické živiny - zhodnotí složení potravy, poměr jednotlivých živin z hlediska zdravé výživy - pozná význam nukleových kyselin z hlediska dědičnosti a moderní vědy - zhodnotí význam ochranných látek pro zdraví člověka i jejich význam pro důležité potravinářské technologie	**4. Biochemie** - chemické složení živých organismů - přírodní látky, bílkoviny, sacharidy, lipidy, - nukleové kyseliny, biokatalyzátory - biochemické děje

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	**MATEMATIKA**			
Ročník:	**I.**	**II.**	**III.**	**Celkem**
Počet hodin:	**1**	**1**	**2**	**4**

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu
Výchova přemýšlivého člověka, který bude umět matematické dovednosti používat v různých životních situacích, v odborné složce vzdělávání i v budoucím zaměstnání, v dalším studiu především ekonomického zaměření, v osobním životě, ve volném čase apod. Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli: – aplikovat matematické poznatky a postupy v odborné složce vzdělávání – využívat matematické poznatky a metody řešení v praktickém životě a v dalším vzdělávání – matematizovat jednoduché reálné situace, užívat matematický model a vyhodnotit výsledek řešení vzhledem k realitě – zkoumat a řešit problémy – účelně využívat digitální technologie a zdroje informací při řešení matematických úloh – číst s porozuměním matematický text, kriticky vyhodnotit informace získané z různých zdrojů
Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí
Vzdělání směřuje k tomu, aby žáci získali: – pozitivní postoj k matematickému vzdělávání – motivaci k celoživotnímu vzdělávání – důvěru ve vlastní schopnosti, systematičnost a preciznost při práci
Charakteristika učiva
Učivo je rozloženo do všech tří ročníků, pokrývá veškeré tematické celky z RVP: operace s čísly a množinami, mocniny a odmocniny, algebraické výrazy a jejich úpravy, lineární rovnice a nerovnice, soustavy rovnic a nerovnic, lineární funkce, přímá a nepřímá úměrnost, kvadratická funkce, planimetrie, goniometrie a trigonometrie, stereometrie, pravděpodobnost v praktických úlohách a práce s daty. Učivo předmětu matematika je provázáno s učivem předmětů informační a komunikační technologie, základy přírodních věd, ekonomika apod.

Pojetí výuky
Ve výuce matematiky zůstává základní metodou výuky klasický frontální způsob (výklad, popis, vysvětlení), doplněný zpravidla metodou řízeného rozhovoru, kdy žáci sami navrhují řešení nastoleného problému. Dalšími metodami jsou procvičování, samostatná práce žáků, studium odborné literatury, vyhledávání informací apod.
Hodnocení výsledků žáků
Hodnocení žáků vychází z klasifikačního řádu školy. Klasifikaci ovlivňují tři základní faktory, a to písemné pololetní práce, kontrolní písemné zkoušky úzce zaměřené k aktuálně probíranému učivu (malé učitelské testy, tzv. desetiminutovky) a hodnocení ústního projevu, které zahrnuje nejen zkoušení u tabule, ale i celkový projev a aktivní přístup žáka při vyučování. Písemné pololetní práce se zadávají 2 v každém školním roce. Počet malých učitelských testů je v rozsahu 4-6 za pololetí. Je poskytován prostor pro sebehodnocení žáka. V hodnocení písemných zkoušek se ve vhodných případech uplatňuje bodovací systém.
Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat
Klíčové kompetence: – ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky – využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně svých zkušeností i zkušeností jiných lidí – sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí – porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky – uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace – formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně – reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku – jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu – správně používat a převádět běžné jednotky – používat pojmy kvantifikujícího charakteru – číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.) – provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy – nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je popsat a využít pro dané řešení – aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru – aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných životních i pracovních situacích

– získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet – uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní **Průřezová témata:** Člověk a svět práce

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně: – rozlišuje číselné obory N, Z, Q, R – provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly – provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly – provádí aritmetické operace s reálnými čísly – porovnává reálná čísla, určí vztahy mezi reálnými čísly – používá různé zápisy reálného čísla – určí řád čísla – zaokrouhlí desetinné číslo – znázorní reálné číslo na číselné ose – zapíše a znázorní interval – provádí, znázorní a zapíše operace s intervaly a číselnými množinami (sjednocení, průnik) – určí druhou a třetí mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulátoru – řeší praktické úlohy z oboru vzdělávání za použití trojčlenky a procentového počtu – provádí početní výkony s mocninami s celočíselným mocnitelem – orientuje se v základních pojmech finanční matematiky: změny cen zboží, směna peněz, úrok, úročení, spoření, úvěry, splátky úvěrů	**1. OPERACE S ČÍSLY** – přirozená a celá čísla – racionální čísla – reálná čísla – číselné množiny – intervaly jako číselné množiny – operace s číselnými množinami – označení množin N, Z, Q, R – různé zápisy reálného čísla – procentový počet – mocniny a odmocniny – základy finanční matematiky – slovní úlohy

– provádí výpočty jednoduchých finančních záležitostí: změny cen zboží, směna peněz, úrok – při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	
2. ročník	
– provádí operace s číselnými výrazy – určí definiční obor lomeného výrazu – provádí operace s mnohočleny (sčítání, odčítání, násobení) a výrazy – rozloží mnohočlen na součin a užívá vztahy pro druhou mocninu dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin – určí hodnotu výrazu – modeluje reálné situace užitím výrazů, zejména z oblasti oboru vzdělávání – na základě zadaných vzorců určí: výsledné částky při spoření, splátky úvěrů – interpretuje výrazy, zejména z oblasti oboru vzdělávání – při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	**2. ČÍSELNÉ A ALGEBRAICKÉ VÝRAZY** – číselné výrazy – mnohočleny – lomené výrazy – algebraické výrazy – hodnota výrazu – definiční obor lomeného výrazu – slovní úlohy
– rozliší pojmy bod, přímka, polopřímka, úsečka, úhel, rovina, prostor – určí vzájemnou polohu útvarů, jejich vzdálenost, velikost – sestrojí trojúhelník z daných prvků, opíše a vepíše mu kružnici, vyznačí výšky, těžnice – rozliší shodné a podobné trojúhelníky a své tvrzení zdůvodní užitím vět o shodnosti a podobnosti trojúhelníků – určí obvod a obsah trojúhelníku – řeší pravoúhlý trojúhelník s využitím Pythagorovy věty a goniometrických funkcí ostrého úhlu – graficky rozdělí úsečku v daném poměru – graficky změní velikost úsečky v daném poměru – rozliší základní druhy rovinných útvarů, určí jejich obvod, obsah, sestrojí je – určí obvod a obsah kruhu, vzájemnou polohu přímky a kružnice – určí obvod a obsah složených rovinných obrazců – užívá jednotky délky a obsahu, provádí převody jednotek délky a obsahu	**3. PLANIMETRIE** – základní planimetrické pojmy – polohové vztahy rovinných útvarů – metrické vlastnosti rovinných útvarů – trojúhelníky – shodnost a podobnost trojúhelníků – kružnice, kruh a jejich části – rovinné obrazce konvexní a nekonvexní – mnohoúhelníky, pravidelné mnohoúhelníky – složené obrazce – shodná zobrazení v rovině (souměrnost, posunutí, otočení), jejich vlastnosti a jejich uplatnění

	– podobnost v rovině, vlastnosti a uplatnění
– užívá pojmy úhel a jeho velikost – vyjádří poměr stran v pravoúhlém trojúhelníku jako funkci sin α, cos α, tg α – určí hodnoty sin α , cos α, tg α pro $0° < \alpha < 90°$ pomocí kalkulátoru – řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku – používá jednotky délky a provádí převody jednotek délky – při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	**4. GONIOMETRIE A TRIGONOMETRIE** – goniometrické funkce sin α , cos α, tg α v intervalu $0° < \alpha < 90°$ – trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku – slovní úlohy
3. ročník	
– řeší lineární rovnice o jedné neznámé v množině R – řeší v R soustavy lineárních rovnic – řeší v R lineární nerovnice o jedné neznámé a jejich soustavy – řeší kvadratické rovnice v R – vyjádří neznámou ze vzorce – užije řešení rovnic, nerovnic a jejich soustav k řešení reálných úloh – při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	**5. ŘEŠENÍ ROVNIC A NEROVNIC** – lineární rovnice a nerovnice s jednou neznámou – soustavy lineárních rovnic a nerovnic – rovnice s neznámou ve jmenovateli – kvadratické rovnice – vyjádření neznámé ze vzorce – slovní úlohy
– podle funkčního předpisu sestaví tabulku a sestrojí graf funkce – určí, kdy funkce roste, klesá, je konstantní – rozlišuje jednotlivé druhy funkcí, určí jejich definiční obor a obor hodnot – určí průsečíky grafu funkce s osami souřadnic – v úlohách přiřadí předpis funkce ke grafu a naopak – řeší reálné problémy s použitím uvedených funkcí¨ – při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	**6. FUNKCE** – základní pojmy: pojem funkce, definiční obor a obor hodnot funkce, graf funkce – vlastnosti funkce – druhy funkcí: přímá a nepřímá úměrnost, lineární funkce, kvadratická funkce – slovní úlohy
– určuje vzájemnou polohu bodů a přímek, bodů a roviny, dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin v prostoru	**7. STEREOMETRIE**

– určuje vzdálenost bodů, přímek a rovin v prostoru – určuje odchylku dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin v prostoru – rozlišuje tělesa: krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel, koule, polokoule, kulová úseč, kulová vrstva – určí povrch a objem tělesa: krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel, koule – využívá trigonometrii při výpočtu povrchu a objemu těles – využívá síť tělesa při výpočtu povrchu a objemu tělesa – aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách, zejména z oblasti oboru vzdělání – užívá jednotky délky, obsahu a objemu – provádí převody jednotek – při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	– polohové a metrické vlastnosti v prostoru – tělesa a jejich sítě – krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel, koule, polokoule, kulová úseč, kulová vrstva – složená tělesa – výpočet povrchu a objemu těles – výpočet povrchu a objemu složených těles
– užije s porozuměním pojmy: náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu – užije s porozuměním pojmy: náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev – určí pravděpodobnost náhodného jevu v jednoduchých případech – při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	**8. PRAVDĚPODOBNOST V PRAKTICKÝCH ÚLOHÁCH** – náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu – náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev – výpočet pravděpodobnosti náhodného jevu
– užívá pojmy: statistický soubor, znak, četnost, relativní četnost a aritmetický průměr – porovnává soubory dat – interpretuje údaje vyjádřené v diagramech, grafech a tabulkách – určí aritmetický průměr – určí četnost a relativní četnost znaku – čte, vyhodnotí a sestaví tabulky, diagramy a grafy se statistickými údaji	**1. PRÁCE S DATY V PRAKTICKÝCH ÚLOHÁCH** – statistický soubor a jeho charakteristika – četnost a relativní četnost znaku – aritmetický průměr – statistická data v grafech a tabulkách

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	**TĚLESNÁ VÝCHOVA**			
Ročník:	**I.**	**II.**	**III.**	**Celkem**
Počet hodin:	**1**	**1**	**1**	**3**

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu
Oblast vzdělávání pro zdraví si klade za cíl vybavit žáky znalostmi a dovednostmi potřebnýmik preventivní a aktivní péči o zdraví a bezpečnost, a tak rozvinout a podpořit jejich chovánía postoje ke **zdravému způsobu života** a **celoživotní odpovědnosti za jejich zdraví**. Vede žáky k tomu, aby znali potřeby svého těla v jeho biopsychosociální jednotě a rozuměli tomu, jak působí výživa, životní prostředí, dodržování hygieny, pohybové aktivity, pozitivní emoce, překonávání negativních emocí a stavů, jednostranné činnosti, disharmonické mezilidské vztahy a jiné vlivy na zdraví. Důraz se klade na výchovu proti závislostem (na alkoholu, tabákových výrobcích, drogách, hracích automatech, počítačových hrách aj.), proti médii vnucovanému ideálu tělesné krásy mladých lidí a na výchovu k odpovědnému přístupu k sexu. Protože jsou žáci v současnosti vystaveni řadě nebezpečí, která ohrožují jejich zdraví a častoi život, nabývají na významu i dovednosti potřebné pro obranu a ochranu proti nim, tj. pro chování při vzniku mimořádných událostí. V tělesné výchově se usiluje zejména o výchovu a vzdělávání pro celoživotní prováděnípohybových aktivit a rozvoj pozitivních vlastností osobnosti. Žáci jsou vedeni k pravidelnémuprovádění pohybových činností, ke kvalitě v pohybovém učení, jsou jim vytvářeny podmínky k prožívání pohybu a sportovního výkonu, ke kompenzování negativních vlivů způsobu životaa ke spolupráci při společných činnostech. Jsou vychováváni k dodržování zásad bezpečnostia prevenci úrazů při pohybových aktivitách. V tělesné výchově se rozvíjejí jak pohybově nadaní, tak zdravotně oslabení žáci.
Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí
Výuka směřuje k tomu, aby žáci uměli: – vážit si zdraví a cílevědomě je chránit; rozpoznat, co ohrožuje tělesné a duševní zdraví; – pojímat zdraví jako prvořadou hodnotu potřebnou ke kvalitnímu prožívání života; – preferovat takový způsob života, aby byly zdraví ohrožující návyky, činnosti a situace co nejvíce eliminovány; – využívat pravidelné pohybové aktivity v denním režimu a k celoživotní péči o zdraví;

- racionálně jednat v situacích osobního a veřejného ohrožení;
- chápat, jak vlivy životního prostředí působí na zdraví člověka (vzduch, voda, hluk,chemické látky aj.);
- kriticky přistupovali k mediálním informacím a komerčním nabídkám produktůvztahujících se k péči o zdraví;
- vyrovnávat nedostatek pohybu a jednostrannou tělesnou a duševní zátěž;
- usilovat o dosažení sportovní a pohybové gramotnosti;
- pociťovat radost a uspokojení z provádění tělesné (sportovní) činnosti; usilovat o pozitivní změny tělesného sebepojetí;
- využívat pohybové činnosti, pravidla a soutěže ke správným rozhodovacím postupůmpodle zásad fair play;
- kontrolovat a ovládat své jednání, chovat se odpovědně v zařízeních tělesné výchovya sportu a při pohybových činnostech vůbec;
- podle potřeby spolupracovat;
- dosáhnout optimálního tělesného a pohybového rozvoje v rámci svých možností.

Charakteristika učiva

V Tělesné výchově žáci nacházejí prostor k osvojování nových pohybových dovedností, k ovládnutí (využívání) různého sportovního náčiní (nářadí), k seznámení s návody pro pohybovou prevenci, korekci jednostranného zatížení nebo zdravotního oslabení i pro rozvoj zdravotně orientované tělesné zdatnosti a výkonnosti. Učí se využívat pohybové činnosti v různém prostředí a s různými účinky, zvykají si na různé sociální role, které vyžadují spolupráci a odpovědnost za zdraví své i spolužáků. Především však tělesná výchova umožňuje žákům poznávat vlastní pohybové možnosti (předpoklady) i zdravotní a pohybová omezení, rozumět jim, respektovat je u sebe i jiných a aktivně je využívat a cíleně ovlivňovat.
Obsah učiva je rozdělen do tematických celků, jejichž realizace je podmíněna sportovním prostředím, kde je prováděna. Výuka je zaměřena na rozvoj pohybových dovedností v těchto sportovních oblastech: atletika, sportovní a pohybové hry, gymnastika a tanec, kondiční cvičení, lyžování a sporty v přírodě.

Pojetí výuky

Tělesná výchova patří do oblasti Vzdělávání pro zdraví. Výuka je realizována převážně formou praxe. V podzimních a jarních měsících převážně v přírodě, na venkovních travnatých plochách a na sportovišti s atletickými sektory. V zimním období v tělocvičnách a fitness centrech. Výuka probíhá ve dvouhodinových blocích. Praktická část je doplněna kurzy. Část výuky je realizována teoreticky - formou přednášek, s využitím audiovizuální techniky. Tělesná výchova je povinná pro všechny žáky/žákyně, s výjimkou krátkodobých nebo dlouhodobých osvobození. Součástí vzdělání je účast žáků/žákyň s nejlepšími výkony v okresních, krajských a mezinárodních přátelských sportovních soutěžích.

* Tělesná výchova bude realizována ve vyučovacím předmětu, sportovních kurzech, dnech (zařazeno např. plavání, bruslení, hry, turistika) a

jiných organizačních formách a podle možností a podmínek (materiální podmínky, zájmy žáků, klimatické podmínky, podíl chlapců a dívek, zdravotně oslabení žáci apod.). Tělesná výchova by měla žáky v pohybových projevech a zlepšování tělesného vzhledu pomocí přiměřených prostředků kultivovat. Pro žáky se zdravotním oslabením škola vytváří oddělení zdravotní tělesné výchovy.
Hodnocení výsledků žáků
Podkladem pro hodnocení a klasifikaci žáků jsou: 1. Úroveň všeobecné pohybové výkonnosti (je třeba hodnotit i individuální zlepšení žáků) 2. Zvládnutí základního učiva (s přihlédnutím k somatickému vývoji žáka) 3. Osvojení teoretických poznatků 4. Postoje žáků k plnění úkolů školní TV
Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat
V předmětu jsou rozvíjeny tyto klíčové kompetence: **Personální a sociální kompetence**: žák si uvědomuje nezastupitelnou roli pohybových schopností a dovedností pro zdravý rozvoj osobnosti, posuzuje reálně své fyzické a duševní možnosti, odhaduje důsledky svého jednání a chování v různých situacích, i stanovuje si cíle a priority podle svých osobních schopností a zájmové orientace, reaguje adekvátně na hodnocení svého vystupování, má odpovědný vztah ke svému zdraví, pečuje o svůj fyzický rozvoj, je si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně: - uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku; - popíše, jak faktory životního prostředíovlivňují zdraví lidí; - zdůvodní význam zdravého životního stylu; - dovede posoudit vliv pracovních podmíneka povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky; - popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus;	**1 Péče o zdraví** **Zdraví** - činitelé ovlivňující zdraví: životní prostředí, životní styl, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj. - duševní zdraví a rozvoj osobnosti

- orientuje se v zásadách zdravé výživya v jejích alternativních směrech; - dovede uplatňovat naučené modelovésituace k řešení konfliktních situací; - objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit své 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 úlohu státu a místní samosprávy přiochraně zdraví a životů obyvatel; - dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí; - prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným;	- sociálnídovednosti; rizikové faktory poškozující zdraví - odpovědnost za zdraví své i druhých - péčeo veřejné zdraví v ČR, zabezpečení v nemoci; práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu - partnerské vztahy, lidská sexualita - prevence úrazů a nemocí - mediální obraz krásy lidského těla, komerční reklama **Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí** - mimořádné události (živelní pohromy, havárie, krizové situace aj.) - základní úkoly ochrany obyvatelstva(varování, evakuace) **První pomoc** - úrazy a náhlé zdravotní příhody - poranění při hromadném zasažení obyvatel - stavy bezprostředně ohrožující život
- k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace; - dovede uplatňovat techniku a základytaktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích; - uplatňuje zásady bezpečnosti připohybových aktivitách; - je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu); - využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti; - ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu	**2 Tělesná výchova** **Atletika** - běhy (rychlý, vytrvalý); starty; skoky dovýšky a do dálky; hody a vrh koulí **Pohybové hry** - drobné a sportovní hry (alespoň dvěsportovní hry) **Úpoly** - pády, základní sebeobrana

družstva; - dovede rozlišit jednání fair play odnesportovního jednání; - využívá různé formy turistiky; - dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji; - pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu; - ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy;	**Plavání*** - adaptace na vodní prostředí - dva plavecké způsoby - určená vzdálenost plaveckým způsobem - dopomoc unavenému plavci, záchrana tonoucího **Lyžování*** - základy sjezdového lyžování - základy běžeckého lyžování - chování při pobytu v horském prostředí **Bruslení*** - základy bruslení (na ledě nebo in-line) **Testování tělesné zdatnosti** - motorické testy
- zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví; - je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonuz nabídky pohybových aktivit.	**3 Zdravotní tělesná výchova** - speciální korektivní cvičení podle druhuoslabení - pohybové aktivity, zejména gymnastickácvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě - kontraindikované pohybové aktivity
2. ročník	
- k požadavkům budoucího povolání; - uplatňuje osvojené způsoby relaxace; - dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích; - uplatňuje zásady bezpečnosti připohybových aktivitách; - je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu);	**1 Tělesná výchova** **Atletika** - běhy (rychlý, vytrvalý); - starty; skoky dovýšky a do dálky; - hody a vrh koulí **Pohybové hry** - drobné a sportovní hry (alespoň

- využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti; - ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva; - dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání - využívá různé formy turistiky; - dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji; - pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu; - ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy;	dvěsportovní hry) **Úpoly** - pády, základní sebeobrana **Plavání*** - adaptace na vodní prostředí - dva plavecké způsoby - určená vzdálenost plaveckým způsobem - dopomoc unavenému plavci, záchranatonoucího **Bruslení*** - základy bruslení (na ledě nebo in-line) **Turistika a sporty v přírodě** - příprava turistické akce - orientace v krajině, orientační běh **Testování tělesné zdatnosti** - motorické testy
- zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví; - je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit.	**2 Zdravotní tělesná výchova** - speciální korektivní cvičení podle druhuoslabení - pohybové aktivity, zejména gymnastickácvičení, pohybové hry - plavání, turistika a pohyb v přírodě - kontraindikované pohybové aktivity
3. ročník	
- k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace; - dovede uplatňovat techniku a základytaktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích; - uplatňuje zásady bezpečnosti připohybových aktivitách;	**1 Tělesná výchova** **Atletika** - běhy (rychlý, vytrvalý) - starty; skoky dovýšky a do dálky

- je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu); - využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti; - ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva; - dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání; - využívá různé formy turistiky; - dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji; - pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu; - ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy;	- hody a vrh koulí **Pohybové hry** - drobné a sportovní hry (alespoň dvě sportovní hry) **Úpoly** - pády, základní sebeobrana **Plavání*** - adaptace na vodní prostředí - dva plavecké způsoby - určená vzdálenost plaveckým způsobem - dopomoc unavenému plavci, záchrana tonoucího **Bruslení*** - základy bruslení (na ledě nebo in-line) **Testování tělesné zdatnosti** - motorické testy
- zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví; - je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit.	**2 Zdravotní tělesná výchova** - speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení - pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě - kontraindikované pohybové aktivity

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	**INFORMAČNÍ A KOMUNIKAČNÍ TECHNOLOGIE**			
Ročník:	**I.**	**II.**	**III.**	**Celkem**
Počet hodin:	**1**	**1**	**1**	**3**

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu
Cílem předmětu je naučit žáky pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi.
Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí
Výuka předmětu směřuje k tomu, aby se žáci naučili efektivně využívat ICT v různých oblastech činnosti při respektování zásad etiky a legislativy.
Charakteristika učiva
Předmět vychází z obsahového okruhu Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích. Žáci se mají na uživatelské úrovni naučit používat operační systém, kancelářský software a pracovat s dalším běžným programovým vybavením, efektivně využívat informace a možnosti komunikace na internetu. Učí se soustředěnosti, vnímání souvislostí, kreativitě, kultivovanému projevu. Poznatky z předmětu Informační a komunikační technologie využijí žáci v **dalších předmětech:** *Jazykové vzdělávání* - používání cizojazyčných slovníků na internetu - práce s autentickými texty (cizojazyčné webové stránky, audio i videonahrávky) *Ekonomika* - přístup k předepsaným formulářům na internetu - písemné výstupy, používání standardních šablon, tabulek *Technologie* - vytváření jídelních lístků - nabídka denních jídel

Pojetí výuky
Výuka probíhá ve specializované učebně vybavené potřebným hardwarem a softwarem. Pro výuku předmětu je třída dělena na dvě skupiny, každý žák má k dispozici vlastní pracoviště. Žáci se seznámí s běžně užívaným hardwarem a softwarem. Obsah učiva je zaměřen na využitelnost v profesní praxi.
Hodnocení výsledků žáků
K ověření znalostí žáků jsou využívány testy a samostatné práce a projekty vytvořené podle předloh nebo zadaných požadavků a pravidel.
Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat
Předmět Informační a komunikační technologie rozvíjí především kompetenci efektivního využívání ICT při dalším studiu, při činnostech spojených s běžným životem školy, při výkonu povolání, v občanském i soukromém životě. **Klíčové kompetence**: - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně - zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty - ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí - jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu - mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze - umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenské a zprostředkovatelské služby jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií - pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením - komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet - pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých mediích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií - uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní kompetence k učení **Průřezová téma:** Člověk a svět práce

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
1. ročník	
Žák/ žákyně - vysvětlí základní pojmy hardware (HW), software (SW) - vyjmenuje základní části osobního počítače - rozlišuje typy počítačové paměti - pozná a pojmenuje nejpoužívanější vstupní a výstupní jednotky - určí parametry hlavních typů zařízení určených k uchování dat a faktory ovlivňující výkon počítače - vysvětlí význam termínů SW operačního systému, aplikační SW	**1. Základní pojmy informačních technologií** - úvod do počítačové terminologie - binární kód - technické vybavení - uchování dat - operační systém - programové vybavení
- zapne a správně vypne počítač, příp. restartuje - používá funkční klávesy klávesnice - rozlišuje základní ikony, vytváří zástupce - rozlišuje části oken, okno přemístí, změní velikost, zavře - vytváří struktury složek - přejmenuje, zkopíruje, přesune složky a soubory - vyhledá soubor nebo adresář - vytvoří a uloží textový soubor do složky nebo přenosného média nebo vytiskne - využívá nápovědy a manuálu pro práci s programy - je si vědom možností a výhod, ale i rizik a omezení spojených s používáním výpočetní techniky	**2. Práce s počítačem a správa souborů** - začínáme pracovat s počítačem - klávesnice, myš - prostředí pracovní plochy - práce se soubory, složkami, souborový manažer - komprese dat - zabezpečení dat před zneužitím, ochrana dat před zničením - ochrana autorských práv - jednoduché editace - řízení tisku - nápověda, manuál

- vytvoří a uloží nový textový dokument, otevře a změní již vytvořený dokument s následným uložením - pracuje s panelem nástrojů - vkládá velká písmena, věty nebo části textu, nový odstavec, speciální znaky - kopíruje, přesouvá, maže části textu - formátuje text (fond písma, okraje, zarovnání, sloupce – tabulátory, odrážky a číslování) - využívá kontroly pravopisu - pracuje s náhledem dokumentu a používá různé tiskové volby - vytváří a upravuje tabulku - vkládá obrázky a jiné objekty, edituje, kopíruje a přesouvá je - získá požadovaný výřez stránky a vloží ho do vlastního dokumentu	**3. Textový editor** - začínáme s textovým editorem - základní operace - formátování textu - tabulky, rámečky, obrázky - práce s tabulátory - dokončení dokumentu - tisk - složitější funkce - výřez ze stránky
2. ročník	
- vytvoří a uloží nový tabulkový dokument, otevře a změní již vytvořený dokument s následným uložením - vkládá číselné hodnoty, text, speciální znaky, jednoduché vzorce do buňky - označuje sousedící nebo nesousedící oblasti buněk - kopíruje, přesouvá, maže obsah buněk - vkládá řádky, sloupce, mění jejich šířku a výšku - upraví tabulku (ohraničení, stínování, zarovnání obsahu buňky) - naformátuje čísla nebo text v buňce - pracuje s funkcemi SUMA, PRŮMĚR, MIN, MAX, logickou funkcí KDYŽ - používá náhled a základní volby tisku, tiskne tabulky nebo vybrané části - vkládá různé objekty do tabulky, přesouvá je, mění jejich velikost - provádí analýzu dat tvorbou různých grafů z údajů v tabulce a edituje je - seřadí databázi, vyhledává v databázi	**1. Tabulkový procesor** - charakteristiky programu - základní operace - tvorba tabulky - posloupnosti a řady - vzorce a funkce - formátování - graf a jeho parametry - práce s databází - pokročilé funkce

- vytvoří a uloží novou prezentaci, otevře a změní již vytvořenou prezentaci s následným uložením - vybere vhodný vzhled snímku pro určitou prezentaci - využije různých možností rozložení snímků - přidá různé grafické i zvukové animace - nastaví přechod snímku v přiměřené rychlosti - prezentuje vlastní práci (životopis, výrobu nápoje aj.) - využije tlačítka a odkazy na jiné stránky	**2. Tvorba prezentací** - charakteristika programu - základní operace, návrhy šablony návrhů - rozložení snímku, barevné schéma - animace, přechody snímků - odkazy, řízení prezentace - prezentace souvislých příkladů
3. ročník	
- vyhledává informace na internetu - informace analyzuje, vybírá, třídí a dále zpracovává - využívá informace z Internetu k tvorbě vlastních prací - využívá další prostředky komunikace a výměny dat na internetu - vybere a použije vhodné programové vybavení pro řešení konkrétního úkolu - používá dostupné materiály z internetu a orientuje se v dostupných formulářích - použije výpočetní techniku pro administrativní práce - propojí své znalosti z ekonomiky, informační a komunikační technologie a odborných předmětů - uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací pro řešení konkrétního problému - ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace a výměny dat - komunikuje elektronickou poštou (vytvoření zprávy s přílohou, přijetí, uložení) - využívá další funkce poštovního klienta	**1. Celosvětová počítačová síť Internet, lokální síť, elektronická komunikace** - informace, práce s informacemi - vyhledávání informací přes Internet - práce s obrázky z internetu - kombinace MS Word, Excel, PowerPoint a internet - získávání a zpracování dostupných dat a formulářů - e-mail – elektronická pošta, organizace času a plánování, chat, Messenger, Whatsapp, videokonference a další - práce v lokální síti, sdílení dokumentů
- rozezná 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	**2. Software pro práci s grafikou** **Další programové vybavení**
- propojí své znalosti z předchozích témat k sepsání samostatné odborné práce	**3. Samostatná odborná práce**

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	**EKONOMIKA**			
Ročník:	**I.**	**II.**	**III.**	**Celkem**
Počet hodin:	**1**	**1**	**1**	**3**

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu
Cílem předmětu je: - vybavit žáky základními znalostmi pro ekonomické chování jak v profesním, tak v osobním životě - osvojení základního ekonomického myšlení - pochopení základních ekonomických pojmů - seznámení s možnostmi podnikání a právními formami podnikání - začlenění podniku do systému národního hospodářství a vztah podniku k okolí - orientace v obchodně – podnikatelských aktivitách se zaměřením na podnik společného stravování - znalost zdrojů financování podnikových činností - schopnost provést základní finanční rozbor hospodaření podniku - fungování tržního mechanizmu - hospodářská politika státu a podnikatelské prostředí
Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí
Žáci jsou vedeni k samostatné úvaze o ekonomických jevech a schopnosti využít teoretických poznatků v praxi. Žáci jsou vedeni k poctivosti při poskytování hostinských služeb s vlastní seberealizací a iniciativou tak, aby nepoškozovali jiné účastníky trhu a nepodléhali korupci. Výsledkem vzdělávání nejsou pouze znalosti, ale hlavně praktické dovednosti žáků. Obsahový okruh je v souladu se Standardem finanční gramotnosti ve verzi schválené v roce 2017.
Charakteristika učiva
Učivo zahrnuje oblasti: - základní ekonomické pojmy, trh a tržní mechanizmus

- ekonomické systémy a makroekonomický oběh, ukazatele výkonnosti ekonomiky
- podnik, jeho založení a zrušení, podmínky podnikání, právní formy; podnikové činnosti a podnik jako součást národního hospodářství
- organizační struktura podniku společného stravování
- financování podnikových činností a hospodářská politika, finanční trh a peníze

Učivo vychází z RVP z oddílu ekonomika. Předmět souvisí s dalšími předměty, jako je například Informační a komunikační technologie.

Pojetí výuky

Výuka probíhá v učebnách formou frontálního vyučování.
Při výuce je využíváno aktuálních zpráv a problémů z ekonomického dění, využívá se mimo přednášky aktivní diskuse.
Žáci jsou vedeni k samostatné úvaze o ekonomických jevech a schopnosti využít teoretických poznatků v praxi.
Výsledky vzdělání uplatní žáci u závěrečných zkoušek a v budoucí praxi.

Hodnocení výsledků žáků

Žáci jsou hodnoceni ústně nebo písemně z probraného učiva minimálně 1x za čtvrtletí podle školního klasifikačního řádu. Důraz je kladen na hloubku porozumění učiva a schopnosti použít nabyté poznatky v praxi. Nemalou součástí je také vlastní sebehodnocení žáků.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Žáci jsou schopni vyjádřit své myšlenky srozumitelně, používat odbornou technologii v ústním i písemném projevu. Formulují a obhajují své názory, aktivně se účastní diskuzí.

Klíčové kompetence:

- žáci formulují jasně a srozumitelně své myšlenky a aktivně se účastní vyučování
- v personální a sociální kompetenci přijímají odpovědnost za svěřené úkoly, podněcují práci v týmu vlastními návrhy, jsou schopni se adaptovat na měnící se prostředí
- kompetence k pracovnímu uplatnění úspěšně využijí v budoucí praxi, a to i na podnikatelské úrovni při provozování podniku se zaměřením na hostinskou činnost, umějí získávat a vyhodnocovat informace o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umí je srovnávat se svými představami a předpoklady, vhodně komunikují se svými potencionálními zaměstnavateli, prezentují svůj odborný potenciál a své profesní cíle a rozumí principům podnikání, mají představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání, dokážou vyhledat a posuzovat podnikatelské možnosti.

Průřezová témata:

- Informační a komunikační technologie – zdokonalit schopnosti žáků efektivně využít prostředky informačních a komunikačních

technologií a to s využitím internetu
- Člověk a svět práce – využívání aktuálních článků a témat, uplatnění získaných zkušeností v budoucí praxi
- Občan v demokratické společnosti – vytvoření demokratického prostředí ve třídě, založeném na vzájemném respektování, spolupráci a dialogu.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně: - používá a aplikuje základní ekonomické pojmy, vysvětlí vzájemnou vazbu mezi pojmy potřeba, statek, služba a výroba - popíše fáze hospodářského procesu, dokáže vysvětlit působení výrobních faktorů na výrobu ve veřejném stravování - objasní důvody a průběh hospodářského cyklu - zhodnotí vývoj životní úrovně s přihlédnutím k vývoji reálných mezd	**1. Základní ekonomické pojmy** - potřeby, statky a služby - spotřeba, hospodaření a hospodářský proces - výroba a výrobní zdroje firmy - hospodářský cyklus - životní úroveň, reálná mzda
- vysvětlí pojem trh, rozlišuje základní subjekty tržní ekonomiky, na příkladu popíše fungování tržního mechanismu - vysvětlí pojem nabídka, poptávka, posoudí vliv ceny na nabídku a poptávku - rozlišuje nabídku a poptávku na trzích práce, půdy a kapitálu a vysvětlí zákonitosti na těchto trzích - ovládá pojem konkurence, rozpozná běžné cenové triky a klamavé nabídky	**2. Trh** - trh a tržní subjekty, poptávka, nabídka, zboží, cena
2. ročník	
- vysvětlí, co je podnik a podnikání - orientuje se v živnostenském zákoně, zejména řemeslné živnosti	**1. Podnikání** - podnikání podle živnostenského zákona a zákona o obchodních korporacích - znaky podnikatele

- rozlišuje pojmy fyzická a právnická osoba - vysvětlí možnosti podnikání jednotlivce, podnikání podle ŽZ a druhy živností, podmínky pro vznik a zahájení podnikání - rozlišuje různé formy podnikání a vysvětlí jejich hlavní znaky - vybere odpovídající způsob právní formy podnikání pro obor	**2. Právní formy podnikání** - podnikání, právní formy - podniky jednotlivců podle živn. zákona - státní podnik - obchodní společnosti, družstva
- vysvětlí vztah podniku a podnikatele - na příkladu vysvětlí základní povinnosti podnikatele vůči státu - vyjmenuje povinnosti podnikatelů - vyjmenuje práva podnikatelů - vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet	**3. Podnik společného stravování** - založení podniku - podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet - povinnosti podnikatele
- rozlišuje jednotlivé druhy majetku, rozdělí ho na oběžný a dlouhodobý - zvládá činnosti při zásobování a vysvětlí používané doklady při zásobování - vysvětlí ukládání majetku do skladů, výdej majetku do spotřeby - popíše inventarizaci a případy, které mohou nastat - popíše investiční činnost, pořizování a vyřazení dlouhodobého majetku, evidenci	**4. Zajištění činnosti podniků** - pořízení majetku - druhy majetku - oběžný majetek ve veřejném stravování - inventarizace majetku v podniku - dlouhodobý majetek a investice
- popíše složky a druhy mzdy - vysvětlí možnosti vzniku a zániku pracovního poměru - vypočítá čistou mzdu - vysvětlí zásady daňové evidence	**5. Mzda** - mzda a její složky, formy základní mzdy - zjištění čisté mzdy z hrubé - mzda časová a úkolová a jejich výpočet - zásady daňové evidence
3. ročník	
- rozliší jednotlivé druhy nákladů a výnosů - vyjmenuje možnosti snižování nákladů, případně zvyšování výnosů podniku - vysvětlí vliv ztráty na podnik, použití zisku - vypočítá výsledek hospodaření - řeší jednoduché kalkulace ceny, stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa a období	**1. Hospodaření podniku** - náklady, výnosy, zisk/ztráta - náklady podniku a jejich členění - výnosy podniku a jejich členění - hospodářský výsledek - obchodní přirážka, kalkulace ceny

- popíše směnu, vývoj peněz a používané možnosti placení - vysvětlí formy peněz a bezpečnostní prvky, rizika padělaných bankovek - orientuje se v platebním styku a smění peníze podle kurzovního lístku - vysvětlí, co jsou kreditní a debetní karty a jejich klady a zápory - vyplní doklady související s pohybem peněz - vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel a na příkladu ukáže, jak se bránit jejím nepříznivým důsledkům - vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN a vyhledá aktuální výši úrokových sazeb na trhu - vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství - popíše rozčlenění bankovního systému v ČR, vysvětlí úlohu centrální banky a činnosti obchodních bank, finanční produkty - rozliší a chápe rozdíly mezi stanoveným úrokem a RPSN, rozdíly mezi finančními produkty poskytované různými bankovními společnostmi - charakterizuje jednotlivé druhy úvěru a jejich zajištění	**2. Finanční vzdělávání** - peníze - vývoj a funkce - formy peněz, ochranné prvky bankovek, padělání - hotovostní a bezhotovostní platební styk - doklady při placení - platební styk v národní i zahraniční měně - inflace - systém bank v ČR - státní rozpočet - úloha ČNB a její postavení ve státě - činnosti bank - úroková míra, RPSN - úvěrové produkty
- orientuje se v produktech pojišťovacího trhu, vybere nejvýhodnější pojistný produkt s ohledem na své potřeby - rozčlení a zařadí pojištění podle druhů - vysvětlí zákonné zdravotní a sociální pojištění - vysvětlí pojmy pojistná událost, plnění a další pojmy z oblasti	**3. Pojišťovnictví** - pojištění, pojistné produkty - druhy pojištění, zákonná pojištění - sociální a zdravotní pojištění
- vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství - charakterizuje jednotlivé daně a vysvětlí jejich význam pro stát - provede jednoduchý výpočet daní - vyhotoví daňové přiznání k dani z příjmu fyzických osob - provede jednoduchý výpočet zdravotního a sociálního pojištění - vyhotoví a zkontroluje daňový doklad	**4. Daně** - státní rozpočet - daně a daňová soustava - výpočet daní, přiznání k dani - zdravotní pojištění, sociální pojištění - daňové a účetní doklady

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	**POTRAVINY A VÝŽIVA**			
Ročník:	**I.**	**II.**	**III.**	**Celkem**
Počet hodin:	**1**	**1**	**1**	**3**

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu
Výuka předmětu Potraviny a výživa přispívá k hlubšímu a komplexnějšímu pohledu na suroviny, potraviny a výživu. Předmětem výuky je především získání znalostí v oblasti potravinářského průmyslu. Prohlubuje se povědomí o jednotlivých potravinách, jejich prvovýrobě, zpracování, a v neposlední řadě přispívá k využití znalostí v oblasti fyziologie výživy. Celková koncepce předmětu napomáhá k využití poznatků ve své profesi i praktickém životě.
Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí
Žáci jsou při výuce vedeni k šetrnosti při zacházení s potravinami, uvědomovali si i ekonomické hledisko spojené s prvovýrobou potravin. Rovněž je nutné, aby chápali důležité aspekty, které jsou s prvovýrobou spojeny např. kvalita potravin, a ošetření potravin. V rámci své profese využívali biopotravin a regionálních produktů s ohledem na zdraví člověka.
Charakteristika učiva
Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu Výroba pokrmů v RVP. Výuka probíhá ve všech třech ročnících učebního oboru. Předmět navazuje na předměty: Technologie přípravy pokrmů, Stolničení a Odborný výcvik. Jednotlivé tematické celky vytvářejí u žáků pozitivní přístup k danému předmětu, a vedou k vytvoření uceleného obrazu k problematice potravin, nápojů, pochutin a výživy člověka. Rovněž je kladen důraz na efektivitu výroby, podporu regionálních výrobců a využívání biopotravin Jedná se o tematické celky: Složení potravin, jejich význam ve výživě, zacházení se surovinami, technologie výroby některých potravin a nápojů, fyziologie výživy a směry ve výživě.
Pojetí výuky
Výuka je vedena formou hromadné, samostatné i skupinové práce. Používají se následující metody: výklad, vysvětlování, diskuse, demonstrace. K podnícení zájmu žáků jsou využívány aktivizační metody výuky, například problémová výuka. Rovněž je využíváno názorně - demonstračních metod - práce s obrazem. K rozšíření odbornosti vedou odborné knihy, časopisy, internet, a exkurze v potravinářských provozech.

Hodnocení výsledků žáků
Hodnocení a způsoby ověření výsledků – písemné a ústní zkoušení v závěru každého tematického celku, individuální a kolektivní hodnocení samostatné práce zadané ve vyučovací hodině. Důraz je kladen zejména na porozumění učivu a schopnosti aplikovat poznatky v odborné praxi. V rámci hodnocení je přihlédnuto k samostatnosti žáků při použití vhodných potravin s ohledem na ekonomické a ekologické hledisko.
Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat
Kompetence k učení: schopnost vyjadřovat se k problémům a své myšlenky odborně a srozumitelně formulovat. **Kompetence k řešení problémů:** volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit. **Komunikativní kompetence:** účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje. **Personální a sociální kompetence:** mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí. **Občanské a kulturní kompetence:** odpovědnost, samostatnost, aktivita, iniciativa v jednání nejen ve vlastním zájmu, ale i v rámci týmové práce. Dodržovat zákony, pravidla chování, jednání v souladu s morálními principy. **PT Člověk a životní prostředí**: brát zřetel na ekologické aspekty při nákupu a využívání potravin. **PT Člověk a svět práce:** otevřenost vůči celoživotnímu učení, poznávání nových technologií při výrobě a zpracování surovin. **PT Občan v demokratické společnosti:** vážit si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažili se je chránit a zachovat pro budoucí generace. **PT Informační a komunikační technologie:** schopnost pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií, efektivně je využívat v průběhu vzdělávání i při výkonu profese.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně: - uplatňuje požadavky na osobní i provozní hygienu v gastronomii - orientuje se v jakostních znacích potravin z hlediska senzoriky a fyzikálních parametrů - chápe smysl jakostních a technologických norem - vysvětlí jednotlivé kroky HACCP - příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování,výdej, zchlazování a regenerace potravin - dokáže posuzovat kvalitu potravin - vysvětlí označení potravin a nápojů, alergeny v potravinách - uvede běžně používané konzervační metody, jejich princip - využívá znalostí ze způsobů konzervace v gastronomii	**1. Hygienické požadavky na provoz společného stravování** - hygienické předpisy v gastronomii - kritické body HACCP. - alimentární nákazy **2. Charakteristika potravin a jejich značení** **3. Zpracování potravin**
- dokáže rozlišit základní živiny dle chemického složení a jejich významu v lidské výživě - rozdělí biologicky aktivní látky do skupin, popíše jejich funkci v organismu - dokáže charakterizovat jednotlivé druhy potravin a pochutin z hlediska chemického složení a významu ve výživě, v gastronomii, v potravinářské výrobě, orientuje se v jejich skladování, ošetření, konzervaci a zpracování	**4. Význam potravin a nápojů ve výživě, biologicky aktivní látky** **5. Suroviny rostlinné a živočišné**
2. ročník	
- využívá znalostí o jednotlivých druzích masa při přípravě pokrmů z hlediska složení masa, technologických vlastností a racionální výživy, rozdělí masa na jednotlivé části - orientuje se ve využití jatečných derivátů v gastronomii - rozlišuje druhy masných výrobků z pohledu technologie výroby, vlastností a významu ve výživě - uvědomuje si význam veterinární kontroly masa, rozdělení masa dle zdravotní nezávadnosti, zrání masa a hygienického opracování, skladování či rozvozu a správného označení výrobků	**1. Maso** - jatečné a ostatní. - hovězí, vepřové, telecí, skopové, koňské, - drůbež, zvěřina, ryby, korýši, měkkýši - vnitřnosti, krev, kosti - masné výrobky

- rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů včetně jejich využití a podávání z různých hledisek - technologie výroby nápojů - zná princip výroby alkoholických nápojů, vhodné suroviny pro výrobu - popíše destilaci a další důležité fáze výroby alkoholických nápojů - uvede správný způsob skladování jednotlivých druhů nápojů - vysvětlí označení nápojů - etiketizace, alergeny v potravinách - popíše negativní vliv alkoholických nápojů na lidský organismus, alkoholismus a společnost	**2. Nápoje nealkoholické a alkoholické** - členění nápojů, jejich charakteristika a výroba - význam nápojů ve výživě, zdravotní hlediska, značení výrobků, složení výrobků, nakládání s obaly
3. ročník	
- vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin - popíše jednotlivé části trávicí soustavy včetně jejich funkcí - charakterizuje význam a základní složení ostatních orgánových soustav - má přehled o některých chorobách lidského organismu a jejich prevenci	**1. Metabolismus živin** - trávicí soustava - proces trávení
- charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle nových trendů ve výživě	**2. Diferenciace ve výživě**
- charakterizuje hlavní směry ve výživě - klade důraz na zdravý životní styl - objasní podstatu racionální výživy - vysvětlí hlavní zásady alternativních způsobů stravování	**3. Racionální výživa** - směry ve výživě
- uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu - klade důraz na prevenci civilizačních chorob	**4. Stravovací návyky**
- vysvětlí úlohu dietního stravování, charakterizuje hlavní typy léčebných diet	**5. Dietní stravování**

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	**ZAŘÍZENÍ PROVOZOVEN**			
Ročník:	**I.**	**II.**	**III.**	**Celkem**
Počet hodin:	**1**	**0**	**0**	**1**

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu
Cílem předmětu je seznámit žáky s jednotlivými druhy zařízení, strojů a spotřebičů v gastronomických provozech. Naučit je zásadám obsluhy těchto strojů, nástrojů, zařízení a inventáře, jeho použitím a údržbou. Žáci budou ovládat zásady při práci ve skladech.
Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí
Žáci jsou při výuce vedeni k profesionálnímu přístupu při práci se svěřeným zařízením a dodržování zásad BOZP a hygienických předpisů.
Charakteristika učiva
Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu Výroba pokrmů v RVP. Předmět navazuje na předměty: Potraviny a výživa, Technologie, Stolničení a Odborný výcvik. Jednotlivá témata vycházejí ze znalosti správného zacházení se stroji nejen v ekonomických souvislostech, ale i z hlediska bezpečnosti práce. Je věnována pozornost pravidelné a správné údržbě strojů, spotřebičů, nástrojů a skladů. Výuka předmětu je doplňována o nové poznatky, poslední vývojové trendy v oblasti strojního vybavení gastronomických provozů, jejich elektronizaci a modernizaci. Učivo se zaměřuje na tematické celky: hygiena, BOZP, výrobní středisko a skladové hospodářství.
Pojetí výuky
Výuka je vedena formou hromadné, samostatné i skupinové práce. Používají se následující metody: výklad, vysvětlování, diskuse, demonstrace, exkurze. K podnícení zájmu žáků jsou využívány aktivizační metody výuky, například problémová výuka.
Hodnocení výsledků žáků
Při hodnocení žáků je důraz kladen na porozumění učivu a schopnost aplikace poznatků do praxe. Dále je hodnocen verbální projev žáka a jeho schopnost uplatňování pravidel společenského chování. Uplatňováním sebehodnocení je žák veden ke kritickému posouzení svých znalostí a dovedností. Ústní zkoušení, testy, samostatné praktické úkoly, práce s počítačem.
Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat
Kompetence k řešení problémů: určení podstaty problému, jeho řešení samostatně i ve spolupráci

Komunikativní kompetence: formulace názorů potřebné pro základní pracovní uplatnění
Personální a sociální kompetence: sebehodnocení, práce s kritikou, péče o fyzické i duševní zdraví, sebevzdělávání
Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám: znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků; právní, ekonomické a administrativní aspekty při podnikání a práce s pronajatým zařízením
Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi: práce s IT a ověřenými informačními zdroji
PT Člověk a životní prostředí: ekologické zásady při nákupu i likvidace strojů, vybavení a zařízení
PT Člověk a svět práce: otevřenost vůči celoživotnímu učení, poznávání nových technologií

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
Žák/žákyně: - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - dodržuje pravidla správného pracovního ošacení a obutí	**1. Hygiena práce** - hygienické požadavky na zařízení společného stravování - osobní a provozní hygiena pracovníka v potravinářství, hygiena ošacení
- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - uvede příklady bezpečnostních rizik, eventuálně nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci; uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě úrazu	**2. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, požární prevence** - pracovněprávní problematika BOZP - bezpečnost výrobních zařízení
- rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce - popíše organizaci práce ve výrobním středisku - využívá znalostí zařízení výrobního střediska při přípravě pokrmů a nápojů	**3. Výrobní středisko** - rozdělení na jednotlivé úseky - základní vybavení výrobního střediska
- využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob - uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů	**4. Skladové hospodářství** - druhy skladů, požadavky na skladování různých druhů potravin

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	**TECHNOLOGIE**			
Ročník:	**I.**	**II.**	**III.**	**Celkem**
Počet hodin:	**1**	**1,5**	**2**	**4,5**

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu
Cílem předmětu je přispět k hlubšímu a komplexnějšímu pochopení smyslu přípravy pokrmů. Zejména pochopit jednotlivé operace, které předcházejí vlastní tepelné úpravě pokrmů např. skladování a konzervace potravin, předběžná úprava potravin. Správně využívat jednotlivých tepelných úprav ve vztahu k šetrnosti potravin a zachování nutričních hodnot a to nejen při přípravě pokrmů, ale i při jejich výdeji a skladování. Cílem je i upozornit na nesprávné způsoby přípravy pokrmů a jejich vliv na zdraví člověka.
Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí
Výuka předmětu směřuje k tomu, aby žáci pochopili smysl přípravy pokrmů a jejich význam ve výživě a zdraví člověka. Předmět má formovat žádoucí vztah ke gastronomii. rovněž je důležité, aby žáci při své práci jednali zodpovědně a odpovědnost přijímali za svá rozhodnutí. Byli šetrní ke zpracování potravin, pracovali kvalitně a pečlivě, dodržovali normy a technologické postupy, neplýtvali materiálními hodnotami.
Charakteristika učiva
Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP Výroba pokrmů. Výuka probíhá ve všech třech ročnících učebního oboru. Učivo má přímou vazbu na předměty Potraviny a výživa, Stolničení, Zařízení provozoven a Odborný výcvik. Obsah učiva je zaměřen na tematické celky související s předběžnou úpravou surovin a jejich skladování, základními technologickými tepelnými úpravami, přípravou pokrmů tradiční české kuchyně a vybraných pokrmů kuchyní zahraničních s využitím moderních technologických postupů a kulinářských technik.
Pojetí výuky
Výuka je vedena formou hromadné, samostatné i skupinové práce. Používají se následující výukové metody: výklad, vysvětlování, demonstrace. K podnícení zájmu žáků jsou využívány aktivizační metody výuky, například problémová výuka a diskuse. Rovněž je využíváno názorně -

demonstračních metod - práce s obrazem, předvádění a pozorování. K rozšíření odbornosti přispívají odborné publikace, časopisy, internet, a exkurze v potravinářských provozech.
Hodnocení výsledků žáků
Hodnocení a způsoby ověření výsledků – písemné a ústní zkoušení v závěru každého tematického celku, individuální a kolektivní hodnocení samostatné práce zadané ve vyučovací hodině. V případě hodnocení je sledována i návaznost učiva na předchozí probíraná témata. Důraz je kladen zejména na porozumění učivu a schopnosti aplikovat poznatky v odborné praxi. V rámci hodnocení je přihlíženo k samostatnosti žáků, aktivitě a jejich kreativitě.
Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat
Kompetence k učení: schopnost vyjadřovat se k problémům a své myšlenky odborně a srozumitelně formulovat, využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně svých zkušeností i zkušeností jiných lidí. **Kompetence k řešení problémů:** volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti a vědomosti nabyté dříve, snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy a odbornou terminologii **Komunikativní kompetence:** účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje. **Personální a sociální kompetence:** mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí. **Občanské a kulturní kompetence:** odpovědnost, samostatnost, aktivita, iniciativa v jednání nejen ve vlastním zájmu, ale i v rámci týmové práce. Dodržovat zákony, pravidla chování, jednání v souladu s morálními principy. **PT Člověk a životní prostředí**: brát zřetel na ekologické aspekty při nákupu, využívání a zpracování potravin. **PT Člověk a svět práce:** otevřenost vůči celoživotnímu učení, poznávání nových technologií při výrobě a zpracování surovin při výrobě pokrmů. **PT Občan v demokratické společnosti:** vážit si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažili se je chránit a zachovat pro budoucí generace. **PT Informační a komunikační technologie:** schopnost pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií, efektivně je využívat v průběhu vzdělávání i při výkonu profese.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně: - vyjmenuje vlastnosti surovin a tím správné zacházení se surovinami s ohledem na zachování biologické hodnoty - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu - ovládá předběžnou úpravu, rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin - pracuje s normami, recepturami, odbornou literaturou, hygienickými předpisy - ovládá pracovními postupy - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů charakterizuje základní tepelné úpravy - vaření, dušení, smažení, pečení, blanšírování, gratinování a aplikuje získané informace na konkrétní suroviny - ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů, dohotovuje a expeduje pokrmy - vyzná se v přípravě vývarů, vložek, zavářek a polévek, chápe jejich význam ve výživě a dokáže rozdělit polévky do skupin - vysvětlí význam omáček ve výživě, dokáže je rozdělit do skupin a ovládá jejich přípravu - rozdělí přílohy do skupin dle použitých surovin, uvede běžné dávkování příloh, ovládá jejich přípravu a vysvětlí jejich význam v gastronomii s ohledem na racionální výživu a estetiku pokrmů - rozdělí bezmasé pokrmy do skupin dle použitých surovin, zvládne jejich přípravu a popíše jejich význam - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy	**Základy technologie přípravy pokrmů** - předběžná úprava surovin - základy normování - základní tepelné úpravy - polévky - omáčky - přílohy - bezmasé pokrmy
2. ročník	
- charakterizuje jednotlivé druhy mas - vyjmenuje jejich vlastnosti z hlediska výživy člověka, technologického využití v kuchyni - uvědomuje si význam biochemického procesu zrání masa	**Pokrmy z jatečných mas** - Hovězí maso - Telecí maso

- ovládá dělení jednotlivých druhů mas na části a jejich konkrétní využití v kuchyni při správné tepelné úpravě - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů - umí připravit a charakterizovat typicky české pokrmy z masa, zabijačkové speciality, z jednotlivých druhů mas umí připravit pokrmy zahraničních kuchyní - ovládá přípravu vybraných pokrmů zahraničních kuchyní, etnických skupin, náboženských zvyklostí - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy	- Vepřové maso - Zvěřina - Ryby - Králičí maso - Drůbež - Skopové maso - Mletá masa
3. ročník	
- charakterizuje studenou kuchyni a jednotlivé skupiny výrobků, ovládá jejich přípravu - zdůvodní estetičnost výrobků studené kuchyně a jejich význam na rautových stolech - uvědomuje si rizika přípravy, a proto ovládá správné hygienické a technologické zásady přípravy - charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet - vysvětlí přípravu a význam minutkových pokrmů, minutek z masa, dokáže se orientovat v druzích masa vhodných k této úpravě - ovládá anglickou úpravu mas - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů - klade důraz na hygienu a správnou úpravu pokrmů - objasní význam moučníků a moučných jídel ve výživě člověka, uvede konkrétní druhy a jejich přípravu - charakterizuje zahraniční kuchyně, používané suroviny a způsob zpracování a podávání pokrmů - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy - ovládá technologické postupy teplých i studených nápojů a umí je vhodně přiřadit k pokrmům - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy	**Technologie přípravy pokrmů** - studená kuchyně - saláty - minutkové pokrmy - moučníky a moučná jídla - zahraniční kuchyně

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	**SPECIÁLNÍ TECHNOLOGIE A OBSLUHA**			
Ročník:	**I.**	**II.**	**III.**	**Celkem**
Počet hodin:	**0**	**0**	**0,5**	**0,5**

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu
Cílem předmětu je poskytnout žákům rozšířené znalosti z oblasti odbytu a obsluhy, a výroby pokrmů. Jedná se zejména o využívání kulinářských technik v praxi při výrobě pokrmů. Z pohledu odbytu a obsluhy je kladen důraz na charakteristiku jednotlivých pracovníků a jejich pracovní náplň.
Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí
Žáci jsou při výuce vedeni k profesionálnímu přístupu při práci, rozvíjí své estetické cítění, zdokonalují se v technikách kulinářského umění ve vztahu k moderní gastronomii a novým trendům. Zároveň neopomíjejí přípravu tradičních pokrmů české kuchyně. Jsou cíleně vedení k osobnostnímu a profesnímu rozvoji člověka.
Charakteristika učiva
Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP Příprava pokrmů a Odbyt a obsluha. Výuka předmětu souvisí s dalšími odbornými předměty, jako je Technologie, Potraviny a výživa a zejména s Odborným výcvikem. Učivo vychází z tematických celků na úseku přípravy pokrmů a obsluhy: kulinářské techniky a postupy - jejich využití, tradiční česká kuchyně, nové trendy v gastronomii, rozdělení odbytových středisek, znalost inventáře a zařízení na úseku obsluhy, způsoby obsluhy, systémy obsluhy, nápojová gastronomie a gastronomická pravidla, pracovní náplň jednotlivých profesí na úseků obsluhy.
Pojetí výuky
Výuka je vedena formou hromadné, samostatné i skupinové práce. Používají se následující metody: výklad, vysvětlování, diskuse, demonstrace. K podnícení zájmu žáků jsou využívány aktivizační metody výuky, například problémová výuka. Rovněž je využíváno názorně - demonstračních metod - práce s obrazem. K rozšíření odbornosti vedou odborné knihy, časopisy, internet, a exkurze v potravinářských provozech.

Hodnocení výsledků žáků
Hodnocení a způsoby ověření výsledků – písemné a ústní zkoušení v závěru každého tematického celku, individuální a kolektivní hodnocení samostatné práce zadané ve vyučovací hodině. V rámci hodnocení předmětu žáci zpracují vybrané téma v powerpointové prezentaci a samostatně je prezentují. Důraz je kladen zejména na porozumění učivu a schopnosti aplikovat poznatky v odborné praxi.
Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat
Kompetence k učení: schopnost vyjadřovat se k problémům a své myšlenky odborně a srozumitelně formulovat. **Kompetence k řešení problémů:** volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit. **Komunikativní kompetence:** účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje, vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných se vhodně prezentovat. **Personální a sociální kompetence:** pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností, podněcovat práci v týmu vlastními názory a návrhy na zlepšení práce, přispívat k utváření vstřícných mezilidských vztahů. **Občanské a kulturní kompetence:** odpovědnost, samostatnost, aktivita, iniciativa v jednání nejen ve vlastním zájmu, ale i v rámci týmové práce. Dodržovat zákony, pravidla chování, jednání v souladu s morálními principy. **PT Člověk a svět práce:** otevřenost vůči celoživotnímu učení, poznávání nových metod a technologií ve svém oboru, aktivní a tvořivý přístup při vytváření profesní kariéry, komunikační dovednosti a sebeprezentace. **PT Občan v demokratické společnosti:** měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku. **PT Informační a komunikační technologie:** schopnost pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií, efektivně je využívat v průběhu vzdělávání i při výkonu profese.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
Žák/žákyně: - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů - orientuje se v přípravě základních omáček dle kulinářských technik - ovládá jednotlivé metody a umí je správně použít v přípravě pokrmů - vhodně využívá technického vybavení jednotlivým technikám - orientuje se v metodách krájení surovin - ovládá odbornou terminologii, která je spojena s kulinářskými technikami - uplatňuje gastronomická pravidla v přípravě pokrmů dle kulinářských technik - vysvětlí možnosti přípravy pokrmů v jednotlivých zařízeních	1. **Základy technologie přípravy pokrmů** - technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů
- vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku - rozlišuje typický inventář na úseku obsluhy v odbytových střediscích - zná konkrétní techniky a metody přípravy pracoviště a samotné obsluhy - popíše práci sommeliera a baristy - popíše práci barmana - popíše práci výčepního - popíše práci provozního	2. **Odbytová střediska** - význam a úkoly odbytu - členění odbytových středisek - vybavení a zařízení na úseku obsluhy - práce barmana - práce sommeliera - práce baristy - práce výčepního - práce provozního

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	**ODBORNÝ VÝCVIK - KUCHAŘ**			
Ročník:	**I.**	**II.**	**III.**	**Celkem**
Počet hodin:	**7,5**	**8,75**	**8,75**	**25**

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu
Cílem předmětu je prakticky připravit žáky na profesní vykonávání gastronomických služeb a uplatňovat v praxi vědomosti získané v odborných vyučovacích předmětech. Žáci se seznámí s příslušnými předpisy chránícími jejich zdraví a život.
Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí
Výuka předmětu směřuje k tomu, aby žáci měli slušné chování a profesionální vystupování, měli kladný vztah k životnímu prostředí, plnili pracovní povinnosti, dodržovali pravidla hospodárnosti, pracovali pečlivě a odpovědně a kontrolovali výsledky své práce, nedopouštěli se podvodů, zpronevěry nebo korupčního jednání.
Charakteristika učiva
Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP Odbyt a obsluha a Komunikace ve službách. Odborný výcvik je integrujícím předmětem, ve kterém jsou žáci vedeni k prohlubování a upevňování odborných vědomostí získaných v ostatních vyučovaných předmětech. Výuka navazuje na všechny odborné předměty. Žáci se učí aplikovat tyto vědomosti při praktické činnosti a osvojují si odborné dovednosti. Výuka v odborném výcviku je těžištěm pro praktické osvojení dovedností a znalostí z všeobecných a odborných předmětů. Plní funkci integrujícího předmětu, v němž se realizují praktické činnosti nutné k získání profesionálních návyků v gastronomických provozech, upevňují se zde dovednosti získané praktickou činností a teoretickou přípravou, utvářejí se potřebné návyky a žáci získávají první zkušenosti. Učivo je zaměřeno na účelnou organizaci práce, používání techniky pro potřeby gastronomických provozů, dodržování zásad bezpečnosti práce, hygienických a ekonomických norem. Žáci se seznamují s vlastnostmi a využitelností potravin pro technologické zpracování, s požadavky na jakost a skladování podle principů systému HACCP. Porozumějí souvislosti mezi správnou výživou spojenou se zdravým životním stylem a předcházení nemocem. Žáci si osvojí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů a využívají je při přípravě tradičních pokrmů a při vytváření vlastních receptur. Pro zaměření kuchař je tento základní obsahový okruh rozšířen v profilujícím okruhu kuchař.

Pojetí výuky
Z organizačních důvodů je předmět vyučován vždy v jednom pololetí daného ročníku, střídá se s předmětem Odborný výcvik - číšník. Volba metod a postupů je přizpůsobena věkovým zvláštnostem žáků, cvičné kuchyně a restaurace, jídelny a provozovny zajištěny smlouvou o zajištění odborného výcviku. Základními metodami výuky jsou: výklad, vysvětlování, rozhovor, předvádění, cvičení, odborný seminář, instruktáž úvodní, doplňková, závěrečná.
Hodnocení výsledků žáků
UOV/IOV hodnotí dosažený stupeň vědomostí a dovedností, aktivitu žáků v průběhu výuky odborného výcviku a propojení praxe s odbornou teorií. Dále spojení praxe s odbornou teorii a aktuální využití teoretických znalostí k osvojení si praktických dovedností. Zhodnocení je prováděno průběžně v jednotlivých částech výukového dne, po jeho ukončení a po ukončení jednoho měsíce. Sebehodnocení, kolektivní hodnocení, veřejná prezentace. Kritéria hodnocení: chování, kvalita práce, pracovní výkonnost, odpovědnost, pořádek a čistota, hospodárnost, osobní upravenost.
Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat
Kompetence k učení: využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí, sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí a znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání **Komunikativní kompetence:** dovednost vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury osobního projevu, společenského a slušného chování i profesního vystupování, vyjadřovat se pohotově, jasně, logicky a přesně při komunikaci se zákazníkem. **Personální kompetence**: zdokonalovat výkonnost, dovednost spolupracovat s druhými lidmi, přijímat zodpovědnost za vlastní práci. Předcházet problémům, zvažovat možnost řešení vzniklých situací a snažit se identifikovat a analyzovat problém. **Sociální kompetence**: Žáci jsou schopni pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, přispívat k utváření mezilidských vztahů, předcházet osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupům k jiným lidem. **Využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně pracovat s informacemi**: Žáci pracují s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně: - aplikuje odborné dovednosti při praktické činnosti v gastronomii - využívá technologické postupy a účelnou organizaci práce - dodržuje předpisy o hygieně a bezpečnosti při práci - pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku - vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi - seznámí se s povinnostmi kuchaře - seznámí se s pomůckami kuchaře, jejich použitím - pozná inventář - seznámí se s péčí o potraviny - dodržuje čistotu během provozu - dodržuje ustanovení týkající se BOZP a PO - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení a postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci - vede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti - uvede povinnost pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu - vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace - charakterizuje alimentární nákazy	**1. Úvod, bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence** **Hygienické požadavky na provoz společného stravování** - seznámení s organizací OV, provozovny - hygienické předpisy v gastronomii - proškolení k bezpečnosti a ochraně zdraví při práci, osobní hygieně, hygieně pracoviště a pomůcek - povinnosti kuchaře - pomůcky, použití inventáře - péče o potraviny - čistota během provozu - kritické body HACCP - pracovně-právní problematika BOZP - bezpečnost výrobních zařízení - alimentární nákazy
- hospodárně nakládá se surovinami - seznámí se s inventářem, jeho použitím a nakládáním - nacvičuje činnosti spojené s přípravou surovin na zpracování	**2. Příprava výrobního střediska:** - inventář - použití a ukládání - příprava surovin na zpracování

- nacvičuje předběžné úpravy při zpracování potravin - osvojí si základy práce s nožem - zvládne kuchařské dovednosti - krájení a škrábání, čištění, omývání, rozmrazování, vykosťování - seznámí se se základními druhy surovin - seznámí se s dalšími kulinářskými technikami - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy - charakterizuje zahraniční kuchyně, používané suroviny a způsob zpracování a podávání pokrmů - pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou	- úpravy při zpracování potravin, kuchařské a kulinářské dovednosti - krájení, škrábání, čištění, omývání, rozmrazování, vykosťování, špikování, lisování atd. - kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů - pokrmy zahraničních kuchyní v souvislosti s gastronomickými pravidly Základními druhy surovin (druhy jatečných mas, ryby, drůbež, zvěřina, zelenina, luštěniny, obiloviny, koření, tuky, mléko, vejce).
- ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin - zvládne vaření, dušení, pečení a smažení - připraví porce podle hmotnosti, ovládá normování	**3. Základní tepelné úpravy:** - vaření, dušení, pečení, smažení, - základy normování. Hmotnost porcí.
- připraví polévky - připraví zavářky a vložky do hnědých polévek - zvládne zahušťování, zjemňování a ochucování bílých polévek	**4. Polévky, vývary:** - vývary (světlý, tmavý, hovězí, glace, demi-glace, ostatní) - hnědé (zavářky, vložky) - bílé (zahušťování, zjemňování, ochucování)
- připraví omáčky - zvládne základy omáček - zvládne základní omáčky - připraví hrubé omáčky	**5. Omáčky:** - příprava základů - příprava hrubých omáček - bílé, hnědé - příprava základních omáček dle Kulinářského umění (bešamel, velouté, demi-glace, holandská omáčka, tomatová omáčka)
- připraví přílohy, doplňky k jídlům - připraví přílohy z brambor, mouky a těstovin	**6. Přílohy, doplňky k jídlům a příprava salátů** - přílohy z brambor, mouky, rýže, těstovin

- připraví rýži podle kulinářských technik (metoda vaření, dušení, risotto, pilaf) - připraví přílohy ze zeleniny	- přílohy ze zeleniny.
- připraví jídla z brambor, zeleniny, luštěnin a hub - připraví jídla z rýže a těstovin - připraví jídla z vajec a sýrů - připraví jídla moučná a moučníky	**7. Bezmasá jídla:** - jídla z brambor, ze zeleniny, luštěnin a hub - jídla z rýže a těstovin - jídla z vajec a sýrů - jídla moučná a moučníky
2. ročník	
- nacvičí přípravu pokrmů z masa - rozdělí maso a uvede použití jednotlivých částí - krájí maso - připravuje základy - připravuje maso vařením, dušením a pečením, marinováním, nakládáním, grilováním, opékáním - připraví vnitřnosti - použije vhodný druh úpravy pokrmů podle příležitosti a místa konání - ovládá správné pracovní postupy. - ovládá technologické postupy jednotlivých druhů pokrmů - volí vhodné přílohy - dohotovuje esteticky vzhled pokrmů při expedici. - pracuje se zařízením a spotřebiči ve výrobním středisku - hospodárně nakládá se surovinami - je připraven organizovat svou práci ve výrobním středisku - pracuje dle nových kulinářských technik a postupů	**Příprava pokrmů** **1. Hovězí maso**: - rozdělení, použití jednotlivých částí, příprava základů a tepelných úprav **2. Telecí maso:** - rozdělení, použití, porcování, tepelné úpravy **3. Vepřové maso:** - rozdělení, použití, porcování, tepelné úpravy **4. Skopové, jehněčí, kůzlečí a králičí maso:** - rozdělení, použití, porcování, tepelné úpravy **5. Ryby:** - předběžná úprava, tepelné úpravy **6. Drůbež:** - předběžná úprava, vykosťování, porcování, tepelné úpravy **7. Zvěřina:** - předběžná úprava, tepelná úprava **8. Mletá masa:** - druhy mletých mas, použití, tepelná úprava.

3. ročník	
- ovládá přípravu pokrmů studené kuchyně - osvojí si přípravu základních výrobků studené kuchyně - osvojí si přípravu výrobků z masa, ze sýrů, z vajec, z ryb - připraví pěny, paštiky, galantiny, huspeniny, koktejly, chuťovky, chlebíčky - ovládá přípravu studených mís a nářezů, specialit studené kuchyně, plněnou zeleninu a složité saláty - je připraven organizovat práci ve výrobním středisku - pracuje se zařízením, spotřebiči a dalším vybavením výrobního střediska - ovládá předběžnou přípravu a úpravu surovin - používá správné technologické postupy při přípravě - ovládá přípravu vybraných pokrmů zahraničních kuchyní - používá speciální inventář - sestaví nabídku pokrmů dle gastronomických pravidel - volí vhodné přílohy, dohotovuje esteticky pokrmy při expedici - chová se profesionálně a je připraven na další celoživotní vzdělávání - ovládá kulinářské umění	**1. Nácvik přípravy pokrmů studené kuchyně:** - základní výrobky, studené předkrmy a pokrmy **2. Příprava pokrmů na objednávku:** - vhodnost jednotlivých druhů mas - příprava šťávy - úprava příloh a obloh - Anglický způsob, vlhké a suché teplo, grilovací kleště, speciální úpravy **3. Příprava pokrmů zahraničních kuchyní a zážitková gastronomie** **4. Česká a regionální kuchyně** **5. Příprava moučníků a moučných pokrmů** - druhy těst a jejich příprava: - korpusy, náplně a polevy

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	**STOLNIČENÍ**			
Ročník:	**I.**	**II.**	**III.**	**Celkem**
Počet hodin:	**1**	**1**	**1**	**3**

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu
Cílem předmětu je poskytnout žákům znalosti k práci v gastronomickém provozu a všech činností s tím spojených.
Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí
Žáci jsou při výuce vedeni k profesnímu jednání a vystupování, k samostatné a svědomité práci a dodržování zásad BOZP.
Charakteristika učiva
Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP Odbyt a obsluha a Komunikace ve službách.. Výuka předmětu souvisí s dalšími odbornými předměty, jako je Technologie, Potraviny a výživa a zejména s Odborným výcvikem. Učivo se zaměřuje na tematické celky, které se týkají úseku obsluhy: společenské chování a profesní vystupování, rozdělení odbytových středisek, inventář a zařízení na úseku obsluhy, způsoby obsluhy, systémy obsluhy, servis jednotlivých chodů a všech typů nápojů v jednoduché, složité a slavnostní obsluze, gastronomická pravidla.
Pojetí výuky
Preferovanými formami výuky jsou skupinové vyučování, týmové vyučování a kooperativní formy vyučování. Výuka je vedena za použití klasických i aktivizujících metod, jako například inscenace a práce s obrazem. Tyto metody jsou doprovázeny vhodnými slovními metodami. Aplikací vybraných metod jsou formovány klíčové kompetence, které žáci potřebují k vykonávání své budoucí profese.
Hodnocení výsledků žáků
Při hodnocení žáků je důraz kladen na porozumění učivu a schopnost aplikace poznatků do praxe. Dále je hodnocen verbální projev žáka a jeho schopnost uplatňování pravidel společenského chování. Uplatňováním sebehodnocení je žák veden ke kritickému posouzení svých znalostí a dovedností. Ústní zkoušení, testy, samostatné praktické úkoly, práce s počítačem.
Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat
Kompetence k řešení problémů: určení podstaty problému, jeho řešení samostatně i ve spolupráci

Komunikativní kompetence: formulace názorů a diskuse v souladu s pravidly společnosti
Personální a sociální kompetence: sebehodnocení, práce s kritikou
Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám: podstata podnikání, přehled o právech a povinnostech a představa o platových podmínkách
Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi: práce s IT a ověřenými informačními zdroji
PT Občan v demokratické společnosti: jednání s lidmi, hledání kompromisů, ochrana životního prostředí
PT Člověk a životní prostředí: environmentální myšlení
PT Člověk a svět práce: osobní odpovědnost při rozhodování, vytváření profesní kariéry
PT Informační a komunikační technologie: práce s moderními online informačními a komunikačními technologiemi

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně: - vysvětlí význam informací a komunikace pro podnikání ve službách - 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 - 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 - uplatňuje estetická hlediska při formování prostředí - respektuje společenská pravidla	**1. Číšník/servírka** - osobnost, vzhled, vlastnosti - komunikace - typologie hostů - práce s připomínkami hostů a recenzemi - společenské chování a profesní vystupování - typologie hostů - základní společenská a profesní pravidla
- dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb - rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení	**2. Podnik** - estetika provozovny

- vysvětlí rozdíl ve druzích obsluhy (jednoduchá, složitá, slavnostní) - popíše formy obsluhy	- členění odbytových středisek - význam a úkoly odbytu - zásady a technika obsluhy
- rozlišuje malý a velký inventář - zařazuje inventář do jednotlivých skupin - popíše účel jednotlivých druhů stolního inventáře - charakterizuje pomocný inventář a jeho využití v jednotlivých druzích obsluhy	**3. Inventář a zařízení na úseku obsluhy** - vybavení a zařízení na úseku obsluhy - malý a velký stolní inventář
- sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy - uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku, sestaví menu pro různé příležitosti	**4. Gastronomická pravidla** - menu, jídelní a nápojové lístky - sezónní nabídky - práce s lokálními surovinami
- charakterizuje různé formy obsluhy podle rozdílnosti v odbytových střediscích a příležitostech - charakterizuje způsoby obsluhy	**5. Způsoby obsluhy** - rozdíly v servisu pokrmů a nápojů v různých podnicích
- vysvětlí organizaci práce a popíše úkoly pracovníků v odbytových střediscích s různými způsoby obsluhy - popíše práci jednotlivých obsluhujících dle funkcí a náplně práce v jednotlivých systémech obsluhy - charakterizuje systémy obsluhy	**6. Systémy obsluhy** - organizace práce zaměstnanců daného provozu
- charakterizuje podávání pokrmů podle zásad základní a vyšší formy jednoduché obsluhy - vysvětlí odborný servis pokrmů - dodržuje pravidla techniky obsluhy v jednotlivých střediscích - je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců - komunikuje hosty v cizím jazyce, respektuje národní mentalitu a zvyklosti	**7. Jednoduchá restaurační obsluha** - podávání snídaní, svačin, obědů, přesnídávek, večeří - národní zvyklosti a tradice různých etnik ve vazbě na gastronomii a způsob komunikace
- vysvětlí vyúčtování tržeb, vybere vhodný propagační nástroj pro určitý produkt - použije vhodné nástroje na podporu prodeje	**8. Formy prodeje** - způsoby nabídky, prodeje a placení

- navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb - propagační nástroj pro určitý produkt - uvede základní portfolio marketingových nástrojů a jejich využití	- podpora prodeje, osobní prodej - propagace - reklama, konkurence - produkt - zásady aktivního prodeje - sezónní nabídky v prodeji a akce pro podporu prodeje
- usiluje o získání stálých zákazníků	**9. Moderní komunikace v gastronomii** - online komunikace se zákazníkem - prezentace - nové technologie - pravidla pro komunikaci na webových stránkách a online prostředí
2. ročník	
- uplatní gastronomická pravidla, zásady racionální výživy a nové směry ve stravování - sestaví menu pro různé příležitosti - je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců	**1. Pravidla pro sestavování složitého menu** - sestavování menu, sled chodů, kombinace pokrmů a nápojů
- má základní znalosti o složité obsluze, je seznámen s požadavky vyšší úrovně obsluhy, osvojí si znalosti techniky obsluhy podle jednotlivých stupňů náročnosti - využívá znalostí ze složité obsluhy ke zvýšení úrovně podávání jídel a nápojů	**2. Složitá restaurační obsluha – základní forma** - práce u stolu hosta - servis chodů v menu
- charakterizuje různé formy obsluhy - dodržuje odborné společenské zásady při práci u stolu hosta - uplatňuje znalosti ze složité obsluhy pro rychlé a dokonalé zvládnutí jednotlivých technik při práci před hostem	**3. Složitá restaurační obsluha – vyšší forma** - základní zásady dohotovování přípravy pokrmů před hostem - komunikace s hostem

- volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb - je seznámen s předpisy souvisejícími s odbytem výrobků a služeb - rozliší vhodný způsob i systém obsluhy pro daný typ provozu - uvede typické pokrmy a nápoje ve společensko-zábavním podniku - vysvětlí odborný servis alkoholických i nealkoholických nápojů	**4. Střediska společensko-zábavní** - pivo a pivnice - víno a vinárny - káva a kavárny - míšené nápoje a bary
3. ročník	
- rozlišuje druhy slavnostních hostin - charakterizuje různé druhy slavnostních hostin - uplatňuje znalosti pro sestavení a příjem objednávky - uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem - zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce	**1. Slavnostní hostiny a zvláštní typy akcí** - význam a druhy hostin - slavnostní obsluha - organizační zajištění akcí
- popíše organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku - rozlišuje jednotlivé typy hostin pro různé příležitosti - sestavuje vhodný sortiment pokrmů a nápojů - využívá znalosti práce číšníka v rautovém systému obsluhy	**2. Hostiny s nabídkovými stoly** - význam a druhy hostin - příprava a organizační zajištění
- rozlišuje různé druhy slavnostních příležitostí - navrhuje vhodný sortiment pohoštění, volí vhodné způsoby obsluhy	**3. Společenská setkání** - krátkodobé a dlouhodobé společenské události
- popíše základní rozdělení míšených nápojů - využívá různé techniky přípravy podle druhů nápojů - doporučuje jednotlivé druhy nápojů pro různé příležitosti	**4. Míšené nápoje** - význam míšených nápojů - základní rozdělení a druhy míšených nápojů; inventář
- volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb - dodržuje odborné a společenské zásady při servisu na hotelový pokoj - využívá různé možnosti nabídky a servisu občerstvení v dopravních prostředcích	**5. Obsluha v ubytovacích zařízeních a v dopravních prostředcích**

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	**ODBORNÝ VÝCVIK - ČÍŠNÍK**			
Ročník:	**I.**	**II.**	**III.**	**Celkem**
Počet hodin:	**7,5**	**8,75**	**8,75**	**25**

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu
Cílem obsahového okruhu Odbyt a obsluha je poskytnout žákům znalosti o technice odbytu výrobků a služeb ve stravovacích zařízeních. Žáci se seznámí se způsoby a systémy obsluhy, s používaným inventářem, naučí se sestavit jídelní a nápojové lístky, různé typy menu. Při sestavování jídelních lístků uplatní znalost správné výživy a gastronomických pravidel a dalších faktorů ovlivňujících úspěšný prodej a získání hostů, posílení konkurenceschopnosti.
Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí
Výuka předmětu směřuje k tomu, aby žáci měli slušné chování a profesionální vystupování, měli kladný vztah k životnímu prostředí, plnili pracovní povinnosti, dodržovali pravidla hospodárnosti, pracovali pečlivě a odpovědně a kontrolovali výsledky své práce, nedopouštěli se podvodů, zpronevěry nebo korupčního jednání. Žáci jsou vedeni k uplatňování zásad společenského chování a profesního jednání, k péči o zevnějšek a celkový kultivovaný projev. Zdůrazněn je význam komunikace v oblasti služeb. Pro zaměření číšník je tento základní obsahový okruh rozšířen v profilujícím okruhu číšník.
Charakteristika učiva
Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP Odbyt a obsluha a Komunikace ve službách. Odborný výcvik je integrujícím předmětem, ve kterém jsou žáci vedeni k prohlubování a upevňování odborných vědomostí získaných v ostatních vyučovaných předmětech. Výuka navazuje na všechny odborné předměty. Žáci se učí aplikovat tyto vědomosti při praktické činnosti a osvojují si odborné dovednosti. Výuka v odborném výcviku je těžištěm pro praktické osvojení dovedností a znalostí z všeobecných a odborných předmětů. Plní funkci integrujícího předmětu, v němž se realizují praktické činnosti nutné k získání profesionálních návyků v gastronomických provozech, upevňují se zde dovednosti získané praktickou činností a teoretickou přípravou, utvářejí se potřebné návyky a žáci získávají první zkušenosti. Učivo je zaměřeno na účelnou organizaci práce, používání techniky pro potřeby gastronomických provozů, dodržování zásad bezpečnosti práce, hygienických a ekonomických norem.

Pojetí výuky
Z organizačních důvodů je předmět vyučován vždy v jednom pololetí daného ročníku, střídá se s předmětem Odborný výcvik - kuchař. Volba metod a postupů je přizpůsobena věkovým zvláštnostem žáků, cvičné kuchyně a restaurace, jídelny a provozovny zajištěny smlouvou o zajištění odborného výcviku. Základními metodami výuky jsou: výklad, vysvětlování, rozhovor, předvádění, cvičení, odborný seminář, instruktáž úvodní, doplňková, závěrečná.
Hodnocení výsledků žáků
UOV/IOV hodnotí dosažený stupeň vědomostí a dovedností, aktivitu žáků v průběhu výuky odborného výcviku a propojení praxe s odbornou teorií. Dále spojení praxe s odbornou teorii a aktuální využití teoretických znalostí k osvojení si praktických dovedností. Zhodnocení je prováděno průběžně v jednotlivých částech výukového dne, po jeho ukončení a po ukončení jednoho měsíce. Sebehodnocení, kolektivní hodnocení, veřejná prezentace. Kritéria hodnocení: chování, kvalita práce, pracovní výkonnost, odpovědnost, pořádek a čistota, hospodárnost, osobní upravenost.
Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat
Kompetence k učení: využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí, sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí a znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání **Komunikativní kompetence:** dovednost vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury osobního projevu, společenského a slušného chování i profesního vystupování, vyjadřovat se pohotově, jasně, logicky a přesně při komunikaci se zákazníkem. **Personální kompetence**: zdokonalovat výkonnost, dovednost spolupracovat s druhými lidmi, přijímat zodpovědnost za vlastní práci. Předcházet problémům, zvažovat možnost řešení vzniklých situací a snažit se identifikovat a analyzovat problém. **Sociální kompetence**: žáci jsou schopni pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, přispívat k utváření mezilidských vztahů, předcházet osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupům k jiným lidem. **Využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně pracovat s informacemi**: Žáci pracují s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně: - dodržuje ustanovení týkajících se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - postupuje při obsluze, běžné údržbě zařízení v souladu s předpisy a pracovními postupy - uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu	**1. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence** - zásady BOZP a hygieny při práci - osobní hygiena pracovníků v obsluze - zásady požární prevence v odbytu
- rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení - vysvětlí organizaci práce ve skladu, včetně evidence zásob - rozlišuje malý a velký stolní inventář - vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku - navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb - sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy - uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku, sestaví menu pro různé příležitosti - zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce - uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem - použije vhodné nástroje na podporu prodeje	**2. Odbytová střediska, odbyt** - význam, úkoly odbytu - členění odbytových středisek - vybavení a zařízení, restaurační inventář - formy prodeje, způsoby nabídky - produkt - podpora prodeje - gastronomická pravidla - menu, jídelní a nápojové lístky - organizační zajištění akcí - propagace - reklama, konkurence - estetika provozovny - online komunikace se zákazníkem - sezonní nabídky - práce s lokálními surovinami - zásady aktivního prodeje
- připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek a provede úklid po jeho ukončení	**3. Základy obsluhy** - příprava a údržba pracoviště

- rozlišuje formy jednoduché obsluhy a používá je v praxi - charakterizuje zásady techniky jednoduché obsluhy a používá je při podávání pokrmů a nápojů - orientuje se v používaných systémech jednoduché obsluhy, včetně organizace práce - uvede způsoby vyúčtování s hostem, vysvětlí vyúčtování tržeb - charakterizuje způsoby a systémy obsluhy - respektuje společenská pravidla - vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů - rozlišuje druhy slavnostních hostin - je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců	- technika jednoduché obsluhy - vyúčtování s hostem - zásady a technika obsluhy - základní společenská a profesní pravidla - systémy obsluhy, způsoby obsluhy - slavnostní hostiny a společenská setkání
2. ročník	
- rozlišuje formy složité obsluhy a pravidla techniky obsluhy - připraví pracoviště pro složitý servis - vysvětlí organizaci práce v systémech složité obsluhy - sestaví složité menu k různým příležitostem - zvládá obsluhu při podávání složitého oběda a večeře - připraví prostření k servisu speciálních jídel a provede servis	**1. Složitá obsluha** - formy a pravidla složité obsluhy - příprava pracoviště - systémy obsluhy - sestavování menu - podávání složitého oběda a večeře - podávání speciálních jídel
- zvládá postup pracovních činností souvisejících s technologií přípravy pokrmů u stolu hosta - dodržuje zásady BOZP a hygienu práce	**2. Dokončování pokrmů u stolu hosta** - dohotovování pokrmů - ochucování, zjemňování - flambování - dranžírování
- rozlišuje druhy středisek a charakterizuje jejich význam - orientuje se v odlišnostech poskytovaných služeb v kavárně, vinárně, baru a pivnici - sestaví nabídku pokrmů a nápojů	**3. Společensko-zábavní střediska odbytu** - druhy a jejich význam - příprava a organizace práce - nabídka pokrmů a nápojů - způsob obsluhy

3. ročník	
- popíše barový inventář a správně ho používá v praxi - vybere vhodné suroviny k přípravě drinků a správně je ošetřuje a uskladňuje - předvede způsoby přípravy drinků v šejkru, míchací sklenici, přímo ve sklence - uvede základní principy oboru barman, barista, someliér	**1. Mišené nápoje** - barový inventář - suroviny k přípravě drinků - technika přípravy a servis drinků - společenské chování a profesní vystupování
- rozlišuje druhy slavnostních hostin a způsob přípravy - charakterizuje ostatní společenská setkání a způsoby slavnostního pohoštění podle dané příležitosti - vybere vhodné pokrmy a nápoje ke skladbě slavnostního menu - vyjmenuje pravidla slavnostní obsluhy a popíše organizaci práce v systému banketním a rautovém - vysvětlí vyúčtování tržeb, vybere vhodný propagační prostředek pro určitý produkt - popíše postup při vyúčtování slavnostní hostiny	**2. Slavnostní hostiny a zvláštní typy akcí** - druhy hostin a ostatní společenská setkání - příprava a organizační zajištění hostin/ akcí - skladba menu, sortiment nabídky - způsob obsluhy a vyúčtování

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	**KOMUNIKACE VE SLUŽBÁCH**			
Ročník:	**I.**	**II.**	**III.**	**Celkem**
Počet hodin:	**1**	**0**	**0**	**1**

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu
Cílem předmětu je poskytnout základní poznatky z oblasti komunikace mezi lidmi v aplikaci na podmínky gastronomického provozu zaměřené na vyhotovení písemností spojených s chodem provozovny v souladu s normalizovanou úpravou písemností.
Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí
Výuka předmětu směřuje k tomu, aby žáci měli profesionální postoj k zákazníkům, zvládli komunikaci s nimi v ústní i písemné formě a uměli navodit pocit jejich spokojenosti.
Charakteristika učiva
Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP Komunikace ve službách. Učivo se zaměřuje na obsluhu a využití informačních technologií při komunikaci v gastronomii. Výuka souvisí s dalšími předměty, jako jsou Stolničení, Technologie, Odborný výcvik.
Pojetí výuky
Výuka je vedena formou individuálního praktického procvičování dovedností.
Hodnocení výsledků žáků
Hodnoceno bude především zvládnutí techniky psaní desetiprstovou hmatovou metodou a samostatné zpracování písemných dokumentů.
Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat
Klíčové kompetence: – mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání – ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky – sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí – vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v psaných projevech a vhodně se prezentovat

- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty
- snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly
- komunikovat vhodně s potencionálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle
- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a off-line komunikace

Průřezová témata:
Informační a komunikační technologie

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
Žák/ žákyně: - píše na klávesnici v přiměřené rychlosti a přesnosti - upravuje písemnosti ve shodě s normalizovanou úpravou písemností - vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním a stravovacím provozem věcně, jazykově a formálně správně	**1. Základní psaní** - základy psaní na klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou - vyhotovení a úprava písemností
- komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou - komunikuje pomocí online prostředků - vyhodnocuje a zpracovává dokumenty a korespondenci se zákazníky a obchodními partnery - využívá elektronickou komunikaci v marketingu	**2. Písemná komunikace, využití techniky v komunikaci** - využití techniky v komunikaci - online komunikace, prezentace a nové technologie - práce s připomínkami hostů a recenzemi - sezonní nabídky v prodeji a akce pro podporu prodeje

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	**CESTOVNÍ RUCH**			
Ročník:	**I.**	**II.**	**III.**	**Celkem**
Počet hodin:	**0**	**0**	**1**	**1**

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu
- žáci získají ekonomicko-geografický přehled o České republice s využitím pro cestovní ruch - mají základní geografické, znalosti Evropy a dalších oblastí světa - znají turistické atraktivity v České republice - znají globální problémy lidstva - respektují jinou identitu lidí a tradice jiných národů - chápou minulost a současnost v evropském i světovém kontextu
Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí
Výuka je vedena k tomu, aby žáci - respektovali jinou identitu lidí a tradice jiných národů - chápali minulost a současnost v evropském i světovém kontextu
Charakteristika učiva
Učivo vychází z RVP z obsahového okruhu Komunikace ve službách. Jednotlivé tematické celky jsou: rozložení regionálního cestovního ruchu v České republice a Evropě, rozmístění turistických oblastí a rekreačních lokalit, význam informací v cestovním ruchu, získávání, výměna a zpracování informací s využitím informačních technologií, zeměpisná látka Předmět souvisí s dalšími předměty, jako je Cizí jazyk, Informační a komunikační technologie, Základy podnikání, Ekonomika a Odborný výcvik.

Pojetí výuky
Výuka probíhá formou: skupinového vyučování; individuálních a skupinových konzultací žáků s vyučujícími zejména při tvorbě jednoduchých žákovských projektech; praktická cvičení, kde žáci uplatní získané vědomosti, např. rozdělení světa podle zdravotních rizik, základní doporučení před cestou do zahraničí; hry a soutěže; studium zadané literatury a vybraného tisku; vyhledávání informací pomocí informačních a komunikačních technologií; řešení složitějších úloh např. příspěvková lázeňská léčba
Hodnocení výsledků žáků
- žáci jsou hodnoceni ústně nebo písemně z probraného učiva minimálně 1x za čtvrtletí - písemné testy jsou zařazovány po skončení jednotlivých témat - samostatné práce a jednoduchý žákovský projekt - důraz je kladen na samostatnost, tvořivost a zodpovědný přístup k plnění úkolů při respektování stanovených pravidel
Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat
V souladu s průřezovými tématy RVP zasahují kompetence tohoto předmětu do všech čtyř oblastí. Předmět je jako celek koncipován tak, aby bylo zajištěno plnění kompetencí v oblastech: - **komunikativní kompetence** (např. schopnost a způsob formulování myšlenek, aktivní přístup k diskusi, zpracování textů odborných témat a různých pracovních materiálů, schopnost pochopit a naučit se potřebnou teorii) - **sociální kompetence** (soustavná týmová spolupráce, uznání názorů druhých a asertivní prosazení vlastních názorů) - **kompetence řešení problémů** (v souladu s teorií managementu dokázat vymezit problém, analyzovat problémy, stanovit kritéria a varianty řešení a hodnocení problémů) - **kompetence využití prostředků informačních a komunikačních technologií a s informacemi** (schopnost zajistit potřebné informace a jejich zpracování pro kvalitní rozhodování)

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
Žák/žákyně: - vyjmenuje významné destinace cestovního ruchu v Evropě i na dalších světadílech - uvádí příklady turistického potenciálu ve vybraných lokalitách - uvádí významné památky jednotlivých lokalit v Evropě - rozlišuje jednotlivé druhy a možnosti dopravy	**Cestovní ruch ve vztahu k významným evropským i vzdálenějším destinacím** - Orientace v Evropě - Významné turistické destinace Evropy - Možnosti a způsoby cestování - Významné mimoevropské destinace
- charakterizuje Českou republiku z hlediska politického, historického a kulturního - popíše charakteristiku přírodních podmínek a významných turistických lokalit pro cestovní ruch - charakterizuje turistický potenciál v jednotlivých lokalitách a jeho rozvíjení - rozlišuje jednotlivé služby cestovního ruchu - charakterizuje jednotlivé významné destinace cestovního ruchu v České republice - vyjmenuje významné památky v České republice a chápe jejich ochranu - rozliší jednotlivé druhy dopravy - charakterizuje významné lázně	**Česká republika** **Přehled turistických destinací v České republice**
- vysvětlí globální ekologické problémy ve vztahu k cestovnímu ruchu - vysvětlí zásady ochrany životního prostředí související s cestovním ruchem - popíše politickou situaci v důležitých destinacích cestovního ruchu	**Globální problémy lidstva** **Klíčové ekologické problémy**

6 POPIS PODMÍNEK VÝUKY

6.1 MATERIÁLNÍ PODMÍNKY

6.1.1 Teoretické vyučování

Teoretická výuka je realizována v budově školy na Senovážném náměstí. Na tělesnou výchovu žáci přecházejí do Zátkovy budovy (ulice Fráni Šrámka 9).

Druh prostor	Počet učeben	Standardní vybavení
Kmenová učebna	4	Odborné materiály, CD přehrávač, video
Učebna výpočetní techniky	2	- 36 počítačů, 2x laserová tiskárna, 1x scanner - Připojení do sítě – LAN, internet - Softwarové vybavení – Windows 10 Pro, Microsoft Office 2019, výuka psaní na počítači ATF, další multimediální výukové programy - datový projektor, plátno
Učebna s interaktivní tabulí	2	
Odborná učebna	1	TV, video, malý stolní inventář, inventář na stolničení
Tělocvična	1	2 bezdrátové mikrofony, CD přehrávač, s MP3, CDR, RW, přenosný CD přehrávač s audiovstupem, soustava reproduktorů
Knihovna se studovnou	1	PC, odborná literatura
Další prostory: kabinety pro práci učitelů, zasedací místnost pro učitele		Ve všech učebnách jsou trvale instalované projektory. Učitelé mají k dispozici notebooky a tablety. Celá budova je pokryta WiFi sítí, která umožňuje připojení do počítačové sítě (internet). K běžnému vybavení patří mapy, slovníky, učebnice, encyklopedie, odborné publikace, výukové CD-ROMy, obrazové materiály, speciální softwarové vybavení
Prostory pro osobní hygienu, žákovské šatny, pomocné prostory pro zajištění chodu školy		

6.1.2 Odborný výcvik:

Pracoviště	Stručná charakteristika
Clarion Congress Hotel České Budějovice	V uvedených hotelech je více odbytových středisek, výrobní střediska s vyšší kapacitou přípravy pokrmů
Hotel Malý Pivovar České Budějovice	
Hotel Růže Český Krumlov	
Grand Hotel ZVON České Budějovice	
Restaurace Metropol České Budějovice	Kapacita je 120-150 míst u stolu, výrobní středisko odpovídá kapacitě
Budějovický Budvar, Restaurace Masné krámy, Č. Budějovice	
Motorest Pegast České Budějovice	Kapacita 60-110 míst
Školní jídelna SŠ a VOŠ CR České Budějovice	Kapacita 1 300 strávníků
Gastrozařízení Nemocnice, České Budějovice	Kapacita 2 500 strávníků
Domov důchodců Dobrá Voda	
Menza VŠTE, Okružní, Č. Budějovice	
menší gastronomická zařízení v Č. Budějovicích a v JČ kraji	

6.2 PERSONÁLNÍ PODMÍNKY

6.2.1 Teoretické vyučování

Pedagogičtí pracovníci, kteří realizují školní vzdělávací program, jsou odborně a pedagogicky způsobilí a zcela kvalifikovaní. Vzdělávací a výchovné činnosti pedagogických pracovníků jsou v souladu s cíli vzdělávání stanovenými zákonem a RVP daného oboru vzdělávání. Pedagogičtí pracovníci mají právo i povinnost dalšího vzdělávání po dobu pedagogické činnosti.

Úvazky jednotlivých učitelů všeobecně vzdělávacích i odborných předmětů jsou každoročně upřesňovány během měsíce června.

6.2.2 Odborný výcvik

Žáci vykonávají odborný výcvik na základě uzavření smluv u právnické nebo fyzické osoby nebo ve škole („Smlouva o zajištění pracoviště odborného výcviku žáků“). Žáci pracují pod vedením učitele odborného výcviku nebo instruktora odborného výcviku.

6.2.3 Další vzdělávání pedagogů

Všichni pracovníci školy jsou vedeni ke splnění kvalifikačních předpokladů pro výkon činnosti pedagogických pracovníků v souladu se zákonem č. 563/2004 Sb. o pedagogických pracovnících i vyhlášky č. 317/2005 Sb. o dalším vzdělávání pedagogických pracovníků a kariérním systému. Plán DVPP je každoročně zpracován v souladu s reálnými požadavky pedagogického sboru a potřeb školy (viz plán DVPP a dlouhodobý plán DVPP).

Ve školním plánu vzdělávání pedagogických pracovníků je uvedeno:

- studium ke splnění kvalifikačních předpokladů
- studium ke splnění dalších kvalifikačních předpokladů
    - pro koordinátora v oblasti ICT
    - pro výchovného poradce
    - pro metodičku prevence
    - pro koordinátora environmentální výchovy
    - pro jednotlivé učitele pro prohlubování kvalifikace
    - studium Brány jazyků pro rozšiřování jazykových znalostí učitelů
    - pro jednotlivé učitele studium nabízených kurzů a seminářů (včetně vzdělávacích kurzů a stáží v zahraničí)
    - e-learningové studium
    - samostudium

6.3 ORGANIZAČNÍ PODMÍNKY

Organizace a průběh vzdělávání se řídí platnými předpisy, zejména § 65 Školského zákona o organizaci středního vzdělávání a Vyhláškou č. 13/2005 Sb. o středním vzdělávání.

Závazné učivo všeobecného a odborného vzdělávání je realizováno dle RVP 65-51-H/01 Kuchař-číšník. Škola zajišťuje teoretické i praktické vyučování. Odborný výcvik se střídá po týdnu s teoretickým vyučováním.
Organizace vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu se uskutečňuje v souladu se školským zákonem na základě písemné žádosti žáka nebo jeho zákonného zástupce a na základě písemného doporučení lékaře, specializovaného pracoviště nebo jiné instituce. Individuální vzdělávací plán vypracují vyučující jednotlivých předmětů daného ročníku ve spolupráci s třídním učitelem a výchovným poradcem. Součástí individuálního studijního plánu jsou individuální konzultace, četnost zkoušek, časové rozložení studia a další opatření. Koordinátorem vzdělávání podle individuálního plánu je třídní učitel.

Za součást vzdělávacího procesu jsou považovány veškeré pořádané **akce školy a soutěže**, jichž se žáci a žákyně účastní.

6.4 CHARAKTERISTIKA SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY

Škola je členem mnoha profesních organizací, se kterými úzce spolupracuje.

Při zajišťování teoretického vyučování i odborného výcviku, při zajišťování seminářů a vzdělávacích akcí škola spolupracuje i s profesními firmami.

Sociální partneři umožňují exkurze na svých pracovištích, provádějí přednášky, semináře a besedy. Sociální partneři poskytují škole zpětnou vazbu prostřednictvím hodnotících dotazníků, na závěr praxe se vyjadřují ke kompetencím praktikujících žáků a žákyň a sdělují další požadavky nebo připomínky vztahující se k vzdělávacímu procesu.

Profesní asociace	Hotely, restaurace a jiná gastronomická zařízení	Gastronomické organizace a společnosti	Zahraniční partneři
Asociace hotelových škol AEHT Asociace hotelů a restaurací ČR Asociace průvodců ČR APČR Asociace kuchařů a cukrářů ČR ACK-ČR Česká barmanská asociace Jihočeská hospodářská komora JHK Asociace číšníků ČR Sdružení jižní Čechy pohostinné Asociace domovů mládeže a internátů ČR JCCR	Hotel Malý Pivovar, České Budějovice Clarion Congress Hotel, České Budějovice Grand Hotel Zvon, České Budějovice Solnice, České Budějovice Budějovický Budvar, České Budějovice Restaurace Metropol, České Budějovice Motorest Pegast, České Budějovice Šupina a Šupinka, Třeboň Krumlovský mlýn, Český Krumlov	Makro, Cash and Carry ČR, Č. Budějovice Gastkom, Č. Budějovice Templářské sklepy Čejkovice, vinařské družstvo Lactoprot Zeelandia, Malšice Nowaco Czech Republic s. r. o., Č. Budějovice Jarg, Prodej a servis gastronomické techniky, Č. Budějovice Vitana Byšice a.s. Znovín Znojmo	**Tourismusschulen** - Bad Leonfelden - Rakousko - **www.baletour.at** **Škola Komenský** - Vídeň - Rakousko **Vienna Business School** - Vídeň - Rakousko **Ecole Hôtelière de Genève** - Ženeva - Švýcarsko **Združená stredná škola hotelových služieb a obchodu, Hotelová akadémia** - Spišská Nová Ves - Slovensko **Centre Européen de Formation et de Promotion Professionnelle par Alternance pour l'Industrie Hôtelière** - Illkirch - Franci