

ŠVP KUCHAR

Kód oboru: 65 – 51 – H/01

RVP: Kuchař - číšník



Obsah ŠVP

kapitola	strana
Obsah	1
Úvodní identifikační údaje	2
Profil absolventa	3
Charakteristika ŠVP	8
Učební plán	13
Přehled rozpracování obsahu vzdělávání RVP do ŠVP	15
Učební osnovy	
Český jazyk a literatura	16
Německý jazyk	25
Anglický jazyk	45
Občanská nauka	50
Matematika	56
Chemie	60
Fyzika	64
Ekologie	67
Tělesná výchova	71
Informatické vzdělávání	84
Ekonomika	94
Společenská výchova	100
Potraviny a výživa	102
Technologie	107
Stolničení	115
Zařízení provozoven	121
Hospodářské výpočty	124
Administrativa	126
Speciální technologie	129
Konverzace v Německém jazyce	132
Konverzace v Anglickém jazyce	135
Odborný výcvik	138
Materiální a personální podmínky výuky	157
Spolupráce se sociálními partnery	149

ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

Název a adresa školy: Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Písek,
 Komenského 86, Písek
Zřizovatel: KÚ Jihočeského kraje
Název školního vzdělávacího programu: Kuchař
Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník, zaměření kuchař
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
 kvalifikační úroveň EQF 3
Délka a forma vzdělávání: 3 roky, denní studium
Platnost ŠVP od: 1.9.2022, počínaje prvním ročníkem

Změnový list

Změna č.	2. vydání (aktualizované vydání)
Platnost od:	1. 9. 2022
Předmět změny: ¹⁾	0
Změna č.	1
Platnost od:	1. 9. 2025
Předmět změny: ¹⁾	Implementace manuálu čtenářské gramotnosti
Změna č.	2
Platnost od:	1. 9. 2024
Předmět změny: ¹⁾	Aktualizace kompetencí
Změna č.	3
Platnost od:	1. 9. 2025
Předmět změny: ¹⁾	Informatické vzdělávání
Změna č.	
Platnost od:	
Předmět změny: ¹⁾	
Změna č.	
Platnost od:	
Předmět změny: ¹⁾	

¹⁾ Předmětem změny se rozumí v čem nastala úprava (článek, strana apod), při rozsáhlejších úpravách možno uvést „v celém rozsahu“.

podpis ředitele

razítko školy

PROFIL ABSOLVENTA

Kód a název oboru 65-51-H/01 Kuchař-číšník
vzdělání:
Název ŠVP: Kuchař
Dosažený stupeň střední vzdělání s výučním listem
vzdělání: kvalifikační úroveň EQF 3
Délka a forma studia: 3 roky, denní studium
Školní vzdělávací program je určen pro dívky a hochy

Popis uplatnění absolventa v praxi

- absolvent disponuje kompetencemi, které jsou příslušné pro výkon odborných činností ve velkých, středně velkých a malých provozovnách veřejného stravování na úseku výroby, uplatní se při výkonu povolání kuchaře v pozici zaměstnance ve veřejném i účelovém stravování
- absolvent po nezbytné praxi v oboru je připraven na soukromé podnikání v pohostinství
- absolvent ovládá způsoby přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, zhotovuje pokrmy studené i teplé kuchyně, jednoduché moučníky dle technologických postupů, zajišťuje expedici hotových pokrmů
- po absolvování závěrečné zkoušky se může ucházet o přijetí do studijních oborů pro absolventy tříletých učebních oborů

Očekávané kompetence absolventa (očekávané výsledky vzdělávání)

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 odborné a klíčové kompetence:

Odborné kompetence:

Odborné kompetence jsou pilířem odborné přípravy v oboru vzdělávání, jedná se o souhrn teoretické a praktické přípravy. Odborné kompetence v sobě zahrnují znalosti, dovednosti a postoje získané v průběhu vzdělávání v oboru. Absolvent oboru vzdělávání Kuchař – číšník disponuje základními kompetencemi, které jsou společné pro obě dvě zaměření.

Absolventi by měli:

- a) dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci, tzn. aby absolventi:
 - dodržovali bezpečnost práce,
 - chápali ji jako nedílnou součást péče o zdraví své a svých spolupracovníků i hostů,
 - dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, hosta).
- b) uplatňovat moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích, tzn. aby absolventi:
 - rozlišovali potraviny dle druhu, jejich složení a vlastností,
 - využívali vlastností potravin a nápojů pro technologickou úpravu,
 - ~~správně používali~~ využívali ~~správné~~ způsoby skladování potravin a nápojů,
 - sestavovali menu, jídelní a nápojové listky podle gastronomických pravidel
 - měli přehled o výživě a nových trendech ve stravování, znali zásady racionální výživy, druhy základních diet a alternativní způsoby stravování
- c) ovládat technologii přípravy pokrmů včetně hygienických zásad, tzn. aby absolventi:
 - uplatňovali zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP
 - ovládali technologické postupy přípravy pokrmů české i zahraničních kuchyní
 - kontrolovali kvalitu, správně uchovávali pokrmy, esteticky dohotovovali a expedovali výrobky, používali a udržovali technické a technologické zařízení v gastronomickém provozu
 - objasnili a využívali kulinářské dovednosti

- d) Ovládat techniku odbytu, tzn. aby absolventi:
- ovládali druhy a techniku odbytu,
 - volili vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti, používali vhodný inventář,
 - společensky vystupovali a profesionálně jednali ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky,
 - dbali na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech.
- e) Vykonávat obchodně-provozní aktivity, tzn. aby absolventi:
- sjednávali odbyt výrobků, zboží a služeb,
 - připravili podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu,
 - zkontrolovali deklarovaný druh surovin a gramáž,
 - posoudili senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin,
 - sestavovali kalkulace cen výrobků a služeb,
 - orientovali se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování,
 - sestavovali nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií,
 - využívali marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků, využívali prostředky podpory prodeje,
 - vyhotovovali podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou.

Klíčové kompetence

a) Kompetence k učení

absolvent má pozitivní vztah k učení a vzdělávání;

- ovládá různé techniky učení, umí si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky;
- uplatňuje různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umí efektivně vyhledávat a zpracovávat informace;
- poslouchá s porozuměním mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov), pořizuje si poznámky;
- využívá ke svému učení různé informační zdroje, včetně svých zkušeností i zkušeností jiných lidí;
- sleduje a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímá hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí;
- zná možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

b) Kompetence k řešení problémů

absolvent porozumí zadání úkolu nebo určí jádro problému, získá informace potřebné k řešení problému, navrhne způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodní jej, vyhodnotí a ověří správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky;

- uplatňuje při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace;
- volí prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívá zkušenosti a vědomosti nabyté dříve;
- spolupracuje při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

c) Komunikativní kompetence

absolvent se vyjadřuje přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentuje;

- formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně;
- účastní se aktivně diskusí, formuluje a obhájí své názory a postoje;
- zpracovává běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty;
- snaží se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii;
- zaznamenává písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí;
- vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování;

- dosáhne jazykové způsobilosti potřebné pro základní komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce;
- dosáhne jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění podle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumí základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě);
- pochopí výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, je motivován k prohlubování svých jazykových dovedností.

d) Personální a sociální kompetence

absolvent posuzuje reálně své fyzické a duševní možnosti, odhaduje důsledky svého jednání a chování v různých situacích;

- stanovuje si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek;
- reaguje adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímá radu i kritiku;
- ověřuje si získané poznatky, kriticky zvažuje názory, postoje a jednání jiných lidí;
- má odpovědný vztah ke svému zdraví, pečuje o svůj fyzický i duševní rozvoj, je si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti;
- adaptuje se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňuje, je připraven řešit své sociální i ekonomické záležitosti, je finančně gramotný;
- pracuje v týmu a podílí se na realizaci společných pracovních a jiných činností;
- přijímá a odpovědně plní svěřené úkoly;
- podněcuje práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažuje návrhy druhých;
- přispívá k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhá predsudkům a stereotypům v přístupu k druhým.

e) Občanské kompetence a kulturní povědomí

absolvent jedná odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu;

- dodržuje zákony, respektuje práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupuje proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci, pomáhá druhým lidem;
- jedná v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívá k uplatňování hodnot demokracie;
- uvědomuje si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupuje s aktivní tolerancí k identitě druhých;
- zajímá se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě;
- chápe význam životního prostředí pro člověka a jedná v duchu udržitelného rozvoje;
- uznává hodnotu života, uvědomuje si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních;
- uznává tradice a hodnoty svého národa, chápe jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu;
- podporuje hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a má k nim vytvořen pozitivní vztah.

f) Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

absolvent má odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání; uvědomuje si význam celoživotního učení a je připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám;

- má přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhoduje o své budoucí profesní a vzdělávací dráze;
- má reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umí je srovnávat se svými představami a předpoklady;
- umí získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívá poradenské a zprostředkovatelské služby jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání;
- komunikuje vhodně s potenciálními zaměstnavateli, prezentuje svůj odborný potenciál a své profesní cíle;
- zná obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků;
- rozumí podstatě a principům podnikání, má představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání; dokáže vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, se svými předpoklady a dalšími možnostmi.

g) Matematické kompetence

absolvent správně používá a převádí běžné jednotky;

- používá pojmy kvantifikujícího charakteru;
- čte různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.);
- provádí reálný odhad výsledku řešení dané úlohy;
- nachází vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umí je popsat a využít pro dané řešení;
- aplikuje znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru;
- aplikuje matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných životních i pracovních situacích.

h) Digitální kompetence

absolvent ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje;

- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu;
- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků;
- navrhuje prostřednictvím digitálních technologií taková řešení, která mu pomohou vylepšit postupy či technologie či jejich části; dokáže poradit ostatním s běžnými technickými problémy; – vyrovnává se s proměnlivostí digitálních technologií a posuzuje, jak vývoj technologií ovlivňuje společnost, osobní a pracovní život jedince a životní prostředí, zvažuje rizika a přínosy;
- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým.

Rozvoj čtenářské gramotnosti se řídí vnitřní metodikou školy pro rozvoj čtenářské gramotnosti v **Manuálu čtenářské gramotnosti**.

Způsob ukončení vzdělávání

Vzdělávání je ukončeno závěrečnou zkouškou. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy.

Potvrzení dosaženého vzdělání

Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

Vazba kurikula odborného vzdělávání na Národní soustavu kvalifikací (NSK)

Odborné kompetence absolventa v RVP pro tento obor vzdělávání zohledňují rovněž požadavky trhu práce vycházející z NSK – ze standardů úplné profesní kvalifikace (dále jen ÚPK), popř. profesní kvalifikace (dále jen PK) a charakterizují požadované kompetence absolventa na výstupu. Lze jich dosahovat průběžně při postupném zvyšování znalostí a dovedností v průběhu vzdělávacího procesu, zejména při praktické přípravě s ohledem na kvalitu výsledků vzdělávání.

Název ÚPK	Kód ÚPK	EQF
Číšník, servírka	65-99-H/02	3
Kuchař	65-99-H/01	3

CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍ PROGRAMU

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

Název ŠVP: Kuchař

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

Délka a forma studia: 3 roky, denní studium

Školní vzdělávací program je určen pro dívky a chlapce

Podmínky pro přijetí ke vzdělávání

- úspěšné ukončení základního vzdělání
- zdravotní způsobilost uchazeče (stanovena vládním nařízením)
- splnění kritérií přijímacího řízení stanovených pro daný školní rok

Zdravotní způsobilost

Předpokladem přijetí uchazeče ke vzdělávání ve střední škole je rovněž splnění podmínek zdravotní způsobilosti pro daný obor vzdělání. K posouzení zdravotního stavu uchazeče je způsobilý příslušný registrovaný praktický lékař. Zdravotní omezení vždy závisí na specifických požadavcích zvoleného oboru nebo předpokládaného uplatnění.

Zdravotní omezení podle přílohy 2 NV č. 211/2010 Sb:

- prognosticky závažná onemocnění podpůrného a pohybového aparátu znemožňující zátěž páteře
- prognosticky závažná onemocnění omezující funkce horních nebo dolních končetin (poruchy hrubé i jemné motoriky)
- precitlivělost na alergizující látky používané při praktickém vyučování
- prognosticky závažné a nekompensované formy epilepsie a epileptických syndromů a kolapsové stavy, týká se činností ve výškách, s motorovou mechanizací, s rotujícími stroji, nářadím nebo zařízením nebo činností, při kterých nelze vyloučit ohrožení zdraví
- nemoci vylučující vydání zdravotního průkazu.

Ukončování vzdělávání

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Závěrečná zkouška se skládá z písemné, ústní zkoušky z odborných předmětů a z praktické zkoušky z odborného výcviku. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

Organizace výuky

Příprava žáků je organizována jako tříleté denní studium. Probíhá vždy jeden týden teoretické výuky a jeden týden odborného výcviku v rozsahu stanoveném učebním plánem.

Pojetí vzdělávacího programu

Učební obor je náročný na manuální a intelektové dovednosti žáků při uplatnění tvořivého a logického myšlení a estetického vnímání. Tříletý učební obor je koncipován jako obor profesní přípravy pro úsek technologie přípravy jídel se všeobecným přehledem v celé oblasti stravovacích služeb a se základními předpoklady pro vykonávání obchodněpodnikatelských aktivit v oboru. Vyučující vedou žáky k trpělivé a soustavné práci a usilují o to, aby si žáci vytvořili kladný vztah ke zvolenému oboru a získali správné pracovní návyky.

Vzdělávací program umožňuje získání všeobecných a odborných vědomostí a manuálních a intelektových dovedností potřebných k vykonávání povolání kuchař. Při sestavování a naplňování ŠVP je respektována snaha o vybavení absolventa takovými znalostmi, dovednostmi, postoji, které mu umožní dobré uplatnění na trhu práce.

Cílem vzdělávacího programu je poskytnout žákům určité množství všeobecných a odborných poznatků a dovedností pro práci kuchaře. Všeobecně vzdělávací předměty rozšiřují a prohlubují všeobecné znalosti a dovednosti žáka a vytvářejí předpoklady pro odborné vzdělávání. Odborné předměty jsou zaměřeny na získání přehledu o potravinách, nápojích, jejich vlastnostech, způsobu

skladování a ošetřování, zpracování surovin a osvojení technologických postupů při přípravě pokrmů. Seznamují se s novými trendy v gastronomii, se zahraniční kuchyní. Mají přehled o zařízeních gastronomických provozoven. Obsah odborných předmětů je předmětně koordinován s odborným výcvikem. Cílem odborného výcviku je praktické osvojení dovedností a aplikace všeobecných a odborných dovedností. V teorii i praxi jsou žáci vedeni k hospodárnému zacházení s potravinami a k ekologickému chování, ke slušnému chování, k dodržování hygienických předpisů a předpisů bezpečnosti práce.

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

Standard finanční gramotnosti je zahrnut do učiva ekonomiky, občanské nauky a matematiky.

Metody a formy výuky

Jsou voleny s ohledem na obsah konkrétního učiva a výsledků vzdělávání, kterého se má dosáhnout. Učitelé volí metody dle svých potřeb a zkušeností a s ohledem na charakter vyučovaného předmětu. Uplatňují vhodnou motivaci, která stimuluje práci žáků a nejčastěji se opírá o zájem o zvolený obor vzdělávání. Podobně aplikační příklady jsou vybírány tak, aby se týkaly problematiky odborných předmětů. Důraz je kladen na podporování samostatné práce žáků, především na osobní zodpovědnost a samostatnost, schopnost spolupráce a týmové práce, poznání svých možností a ovlivňování žákovských postojů – samostatné práce žáků, skupinové práce, brainstorming, referáty, prezentace písemné, ústní, společné hodnocení, analýza výsledků. Důležitou složkou teoretické výuky je používání názorných pomůcek v různé formě, které žákovi usnadní pochopení učiva, jako vzorky, nástěnné obrazy, instruktážní, výukové video, DVD, exkurze. K procvičování a upevňování učiva se využívají různé formy ústních, písemných a praktických cvičení, soutěže, simulační metody, projekty apod.

Velký důraz je kladen na tvoření mezipředmětových vazeb, které rozšiřují klíčové kompetence žáka. Součástí výuky jsou odborné exkurze, besedy s odborníky, gastronomické kurzy, soutěže, zapojování žáků do prezentačních akcí školy, návštěvy výstav, koncertů, filmů, divadelních představení.

Praktické vyučování umožňuje žákům, aby využili teoretické poznatky v praxi, ověřili a rozšířili odborné znalosti, upevňovali dovednosti potřebné pro obor tak, aby získali jistotu při provádění praktických činností, byli samostatní, dokázali prakticky použít nabyté znalosti při řešení, plnění praktických úkolů. Žáci jsou vedeni k odpovědnosti za plnění úkolů, za kvalitu vykonávané práce. Používané metody rozvíjí komunikační dovednosti, estetické cítění, upevňování pracovních návyků, jsou vedeni k tvůrčímu přístupu ve svém oboru. Žákům je nabízen barmanský kurz, v budoucnu se budou nabízet další odborné kurzy, povedou k rozšiřování odborných dovedností žáků. Žáci se podílejí na přípravě a zajišťování rautů, banketů, které pořádají různé organizace v regionu, na přípravě a zajišťování svateb, abiturientských večírků apod. Uvedené akce vedou ke zvyšování komunikačních schopností žáka, k rozšiřování odborných znalostí a dovedností žáků.

Hodnocení žáků

Při hodnocení žáků je používáno numerické hodnocení. Při hodnocení pedagogický pracovník uplatňuje přiměřenou náročnost a pedagogický takt vůči žákovi. Na pravidla a podmínky se uplatní příslušné paragrafy zákona č. 561/2004Sb. a vyhlášky č. 13/2005 Sb.

Hodnocení žáků vyplývá z dílčí klasifikace během pololetí. Učitel předmětu využívá k hodnocení znalostí žáka různé druhy zkoušek – písemné práce vypracované jednotlivci i výsledky skupinové práce, praktické práce nebo ústní zkoušení, prezentace projektů, referátů aj., průběžně sleduje výkon žáka, jeho aktivity při vyučování, připravenost na vyučování.

Při klasifikaci je hodnocena ucelenost, přesnost a trvalost osvojení požadovaných poznatků, kvalita, rozsah získaných dovedností, schopnost uplatňovat osvojené poznatky a dovednosti, samostatnost při řešení teoretických a praktických úkolů, schopnost využívat zkušenosti a poznatky získané při praktických činnostech, samostatnost a tvořivost. V předmětech praktického zaměření se hodnotí také vztah k práci, k pracovnímu kolektivu a k praktickým činnostem, osvojení si praktických dovedností a návyků, využití získaných teoretických vědomostí v praktických činnostech, aktivita, samostatnost, tvořivost, iniciativa.

Součástí hodnocení žáků je také hodnocení chování a vystupování žáků při odborných akcích školy, výsledky žáků při soutěžích apod.

Rozvíjení občanských a klíčových kompetencí

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

Upevňování a rozvíjení sociálních kompetencí vede k zapojení žáka do kolektivu, kde uplatní své schopnosti a bude umět respektovat druhé a spolupracovat s nimi. Působení pedagogů ve škole i na akcích organizovaných školou se promítá na chování žáka i na vytváření příznivého klimatu ve škole.

Komunikační dovednosti jsou rozvíjeny na úrovni verbální, písemné i s využitím IKT. Oblast IKT je zaměřena nejenom na osvojení dovedností práce s těmito technologiemi, ale také na vhodné využití těchto znalostí ve všech vyučovacích předmětech, v pracovním životě i pro svůj život osobní.

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

Začleňování průřezových témat

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

Téma *Občan v demokratické společnosti* napomáhá rozvoji sociálních kompetencí žáků. Hlavně v prvním ročníku se zařazují témata k pochopení postavení člověka ve společnosti, formování postojů žáků, aby byli schopni vytvořit dobrý třídní kolektiv, dovedli se navzájem respektovat, pomáhat si (např. společné poznávání historie a krás města Písku, psychologické hry na vzájemné poznávání a stmelování kolektivu, sportovní letní či zimní výcvikové kurzy ve 2. ročníku). Další oblastí je formování názorů dospívajících a orientace na správné hodnoty života (návštěvy muzeí, galerií, besedy a přednášky o nebezpečí návykových látek, o zdravém životním stylu, o nebezpečí šikany, o chování při mimořádných událostech – první pomoc, CČK Písek, Záchraná služba Písek, HZS Písek, krizové řízení při MÚ Písek). Velký význam má jednotný přístup všech pedagogů k chování žáků. Do tohoto tématu též spadá vyhledávání problémových žáků, kteří narušují kolektiv, nastalé situace se řeší ve spolupráci s výchovným poradcem a protidrogovým preventistou.

Téma *Člověk a životní prostředí* směřuje k pochopení přírody, správného chování člověka ke svému životnímu prostředí, uvědomění si odpovědnosti člověka za uchování přírodního prostředí. Je dobře začleněno i v odborném učivu, kde je kladen důraz na pochopení závislosti člověka na přírodních surovinách, na správném hospodaření s výrobky, s energiemi, na odpovědnosti za zachování udržitelného rozvoje společnosti. Toto téma je rozvíjeno nejen ve výukových předmětech a odborném výcviku, ale žáci se účastní různých besed a přednášek, kde si uvědomují souvislost působení člověka na životní prostředí (besedy o energetice, alternativní zdroje energie, odpadové hospodářství – třídění odpadu i v prostorách školy).

Téma *Člověk a svět práce* je založeno na formování dobrého vztahu k práci ve zvoleném oboru. Vyučující podporují v žácích touhu po uplatnění a odborném růstu, pěstují v nich profesní hrdost a učí je řešit problémové situace. Žáci třetího ročníku navštěvují Úřad práce Písek a v teoretické výuce jsou procvičovány dovednosti, které jsou potřebné při hledání zaměstnání – sepsání žádosti o zaměstnání, sepsání strukturovaného životopisu, vyhledávání nabídek, nácvik rozhovorů atd.

Téma *Informační a komunikační technologie* se prolíná všemi vyučovacími předměty. Výuka předmětu je proto rozložena do tří let, přičemž v prvním roce se soustřeďuje na ovládání základního softwaru a v dalších ročnících jsou tyto dovednosti prohlubovány a uplatňovány v ostatních předmětech. Veškerá výuka předmětu IKT probíhá v odborných učebnách, které mohou využívat i učitelé ostatních předmětů dle kapacitních možností těchto odborných učeben.

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných

Vzdělávání a integrace žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Vzdělávání žáků se SVP probíhá v souladu se Školským zákonem č. 561/2004 Sb. a vyhláškou MŠMT č. 27/2016 o vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných. Při vzdělávání těchto žáků se postupuje v souladu s Opatřením ministryně školství, mládeže a tělovýchovy, kterým se mění rámcové vzdělávací programy středního odborného vzdělávání Č. j.: MSMT-21703/2016-1 – Dodatek k rámcovým vzdělávacím programům středního vzdělávání oborů vzdělání kategorie E, H, M, L0.

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. V případě zdravotního znevýhodnění nelze poskytnout vzdělávání v oboru žákům, kteří nesplňují podmínky zdravotní způsobilosti vymezené v NV 211/2010 Sb. (o soustavě oborů vzdělání v základním, středním a vyšším odborném vzdělávání) - Příloha 2. Pro obor jsou tato omezení uvedena v části CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍ PROGRAMU - Zdravotní způsobilost.

Žáci jsou integrováni do běžné třídy a vzdělávají se podle plánu pedagogické podpory (PLPP) nebo individuálního vzdělávacího plánu (IVP). Systém péče o tyto žáky spočívá v jejich vyhledávání, stanovení vhodných podpůrných opatření a jejich pravidelném vyhodnocování. Na tomto systému ve škole spolupracují pracovníci školního poradenského pracoviště (ŠPP) tvořeného výchovným poradcem, speciálním pedagogem a školním psychologem spolu s třídními učiteli a s jednotlivými vyučujícími.

Pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními (PO) prvního stupně je ŠVP podkladem pro zpracování PLPP a pro žáky s přiznanými PO od druhého stupně je podkladem pro tvorbu IVP. PLPP zpracovává a ve spolupráci s výchovným poradcem vyhodnocuje školní speciální pedagog. S PLPP jsou seznámeni všichni vyučující, třídní učitel a žák (případně zákonný zástupce). PLPP se vyhodnocuje v cyklu tří měsíců. IVP zpracovává ve spolupráci s poradenským pracovištěm na základě jeho doporučení výchovný poradce. S IVP jsou seznámeni všichni vyučující a třídní učitel. Žák (případně zákonný zástupce) je seznámen formou informovaného souhlasu. Výchovný poradce zodpovídá za komunikaci s poradenskými pracovišti. Na vyhodnocení IVP se podílí výchovný poradce, speciální pedagog a příslušné poradenské pracoviště. Vyhodnocení IVP probíhá minimálně 1 x za rok. S výsledky vyhodnocení PO jsou seznámeni TU, vyučující, žák (případně zákonný zástupce žáka). V případě IVP také příslušné poradenské pracoviště.

Práce s žáky s vývojovými poruchami chování, především s poruchami pozornosti spojenými s hyperaktivitou (ADHD) spočívá především ve volbě vhodných výukových a výchovných prostředků. Práce se žáky se sociálním znevýhodněním spočívá především v jejich motivaci ke studiu vůbec a ve volbě vhodného výchovného postupu. Cíl vzdělávání těchto žáků zůstává zachován, rozsah učiva může být přizpůsoben s ohledem na druh postižení žáka. Pro každého žáka volíme vhodné metody vzdělávání a speciální formy ověřování osvojeného učiva. Výuka těchto žáků směřuje k tomu, aby si i přes svůj handicap osvojili potřebné občanské, klíčové i odborné kompetence. Podle IVP mohou být vzdělávání i žáci dlouhodobě nemocní. V IVP mohou být stanoveny úpravy podmínek pro ukončování vzdělávání v souladu s platnou legislativou. Realizace Odborného výcviku na pracovišti školy umožňuje úpravu podmínek vzdělávání i v oblasti praktického vyučování. Možnost praktického vyučování na smluvním pracovišti v místě bydliště žáka lze také využít pro úpravu podmínek.

Vzdělávání žáků nadaných

Žáci nadaní a žáci mimořádně nadaní jsou v oboru podporováni k přípravě na odborné soutěže, kterých se škola účastní. Podpora je poskytována formou individuální přípravy tak, aby byl žák motivován a veden k dosahování vyšších výsledků, než je standardní zvládnutí znalostí a dovedností. V případě potřeby je pro žáky nadané zpracován IVP, který podrobně stanoví odlišnosti v podmínkách jejich vzdělávání.

Požadavky na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a hygienu práce

Problematika bezpečnosti práce, hygieny práce a požární ochrany je součástí teoretického i praktického vyučování. Vychází z požadavku platných právních předpisů – zákonů, vyhlášek, technických norem i předpisů ES pro danou oblast. Prostory, ve kterých je prováděna výuka, musí odpovídat Vyhlášce č. 410/2005 Sb. Škola provádí technická i organizační opatření k eliminaci všech rizik spojených zejména s odborným výcvikem. Se všemi riziky jsou žáci podrobně seznámeni. Rizika, která nejdou eliminovat, jsou částečně řešena osobními ochrannými prostředky, které žáci dostávají bezplatně na základě Směrnice ředitele a jejichž používání se důsledně kontroluje. Problematika bezpečnosti práce je podrobně popsána v Denním řádu teoretického i praktického vyučování, se kterým jsou žáci seznámeni. Je zpracována Metodická osnova vstupního školení bezpečnosti práce a požární ochrany pro žáky, se kterou jsou žáci seznamováni a prokazatelně poučeni vždy při úvodních hodinách jednotlivých předmětů. Obsahem vstupního školení jsou mimo jiné tyto předpisy a normy:

Seznámení s dislokací objektů a umístěním lékárniček první pomoci

Vyhláška č. 64/2005 Sb. o evidenci úrazů dětí, žáků i studentů

Traumatologický plán

Nařízení vlády č. 178/2001, kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví zaměstnanců při práci

Nařízení vlády č. 378/2001 Sb., kterým se stanoví bližší požadavky na bezpečný provoz a používání strojů.

Zákoník práce

Vyhláška č. 288/2003 Sb. o pracích zakázaných mladistvým

Proškolení z poskytování první pomoci

Proškolení z požární ochrany dle Tématického plánu školení (zákon 67/2001 Sb., Vyhláška č. 246/2001 Sb., výklad o požárním nebezpečí v organizaci, instruktáž o používání přenosných hasicích přístrojů, seznámení s dislokací objektu, základní požární dokumentací, umístěním ohlašovny požárů).

V odborném výcviku dále předchází každému novému tématu proškolení z BOZP. Žáci jsou prokazatelně seznamováni s návody k obsluze jednotlivých strojů a zařízení a s místními provozně bezpečnostními předpisy. Je podrobně stanoven systém vykonávání dozoru nad žáky při teoretickém i praktickém vyučování. Při zajištění odborného výcviku na smluvních pracovištích je problematika BOZP smluvně ošetřena v souladu s Nařízením vlády č. 108/1994 Sb.

UČEBNÍ PLÁN

Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník, zaměření kuchař

Název ŠVP: Kuchař

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

Délka a forma studia: 3 roky, denní studium

Datum platnosti: od 1.9.2009, počínaje prvním ročníkem

Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	Počet týdenních vyučovacích hodin			
	1.ročník	2.ročník	3.ročník	celkem
<i>A. Povinné vyučovací předměty</i>				
Český jazyk a literatura	2	2	1	5
1. cizí jazyk	2	2	2	6
2. cizí jazyk	1	1	1	3
Občanská nauka	1	1	1	3
Matematika	2	1	1	4
Chemie	1	1	-	2
Fyzika	-	0,5	-	0,5
Ekologie	0,5	-	-	0,5
Tělesná výchova	1	1	1	3
Informační technologie	1	1	1	3
Ekonomika	1	1	1,5	3,5
Společenská výchova	-	1	-	1
Potraviny a výživa	1	1	1	3
Technologie	1,5	3	3	7,5
Stolníčení	1	1	1	3
Zařízení provozoven	1	-	-	1
Hospodářské výpočty	-	-	1	1
Administrativa	1	-	-	1
Speciální technologie	-	-	0,5	0,5
Konverzace v 1. cizím jazyce	-	-	1	1
Odborný výcvik	15	17,5	17,5	50
Celkem	33	35	34,5	102,5

Poznámky:

1. Učební plán ŠVP vychází z rámcového rozvržení obsahu vzdělávání v RVP. Do učebního plánu školního vzdělávacího programu se zařazují vyučovací předměty, které se vytvářejí na základě vzdělávacích oblastí a obsahových okruhu stanovených v rámcovém rozvržení obsahu vzdělávání.
2. Vyučování je organizováno tak, že se střídá týden teoretického vyučování a týden odborného výcviku. Na odborný výcvik jsou žáci rozděleni na skupiny, zejména s ohledem na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a hygienické požadavky podle platných předpisů. Počet žáků na jednoho učitele odborného výcviku je stanoven vládním nařízením.
3. Minimální počet vyučovacích hodin za celou dobu vzdělávání je 96, maximální 105.
4. Počet povinných vyučovacích hodin týdně je minimálně 29, maximální počet vyučovacích hodin je stanoven školským zákonem, § 26 odst. 2.
5. Průměrný počet vyučovacích hodin ve třídě za týden je s ohledem na nezbytné dělení tříd na skupiny při teoretickém i praktickém vyučování stanoven v rozsahu uvedeném v platném znění nařízení vlády, kterým se stanoví pro základní školy, střední školy a konzervatoře zřizované krajem, obcí nebo svazkem obcí maximální počet hodin výuky financovaný ze státního rozpočtu.
6. Praktické činnosti formou odborného výcviku jsou realizovány v předmětu Odborný výcvik. Odborný výcvik probíhá na pracovištích školy pod odborným vedením učitele odborného výcviku a na smluvních pracovištích, kde pracují pod dozorem instruktora.

7. Disponibilní hodiny jsou určeny pro vytváření profilace ŠVP, posílení hodinové dotace jednotlivých vzdělávacích oblastí a obsahových okruhů.
8. Standard finanční gramotnosti pro střední vzdělávání je zahrnut v předmětech ekonomika, občanská nauka, matematika.
9. Rozvoj čtenářské gramotnosti je zahrnut ve všech všeobecně vzdělávacích i odborných předmětech a řídí se vnitřní metodikou školy pro rozvoj čtenářské gramotnosti v Manuálu čtenářské gramotnosti.
10. Problematika ochrany člověka za mimořádných událostí včetně zásad první pomoci je zařazena ve výuce občanské nauky a realizuje se formou jednodenního kurzu v každém ročníku – dle pokynu MŠMT č.j. 12 050/03-22 s využitím metodické příručky vydané MV – GR Hasičského záchranného sboru ČR.

Přehled využití týdnů ve školním roce:

Činnost	Počet týdnů v ročníku		
	1.	2.	3.
Vyučování podle rozpisu učiva	33	33	30
Sportovní výcvikový kurz	1-2		-
Časová rezerva (opakování učiva, exkurze, výchovně vzdělávací akce apod.)	5-6		6
Závěrečná zkouška	-	-	4
Celkem	40	40	40

Přehled rozpracování obsahu vzdělávání RVP do ŠVP					
Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Písek, Komenského 86, 397 01 Písek					
Kód a název oboru vzdělávání		65-51-H/01 Kuchař-číšník, zaměření kuchař			
Název ŠVP		Kuchař			
RVP			ŠVP		
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	minimální počet vyuč. hodin za studium		Vyučovací předměty	Počet vyučovacích hodin za studium	
	týdenních	celkový		týdenních	celkový
Jazykové vzdělávání					
český jazyk	3	96	český jazyk a literatura	3	99
cizí jazyky	10	320	1. cizí jazyk-pokročilí AJ/NJ	6	198
			Konverzace v 1.cizím jazyce	1	33
			2. cizí jazyk-začátečníci AJ/NJ	3	99
Společenskovědní vzdělávání	3	96	občanská nauka	2,5	82,5
			ekonomika	0,5	16,5
Přírodovědné vzdělávání	3	96	fyzika	0,5	16,5
			chemie	2	66
			ekologie	0,5	16,5
Matematické vzdělávání	4	128	matematika	4	132
			hospodářské výpočty	-/0,5	16,5
estetické vzdělávání	2	64	český jazyk a literatura	2	66
			občanská nauka	-/0,5	16,5
			společenská výchova	-/0,5	16,5
Vzdělávání pro zdraví	3	96	tělesná výchova	3	99
Vzdělávání v ICT	3	96	Informatické vzdělávání	3	99
Ekonomické vzdělávání	3	96	ekonomika	2,5	82,5
			hospodářské výpočty	0,5	16,5
Výroba pokrmů	10	320	technologie	7/0,5	247,5
			potraviny a výživa	-/3	99
			zařízení provozoven	-/0,5	16,5
			speciální technologie	0,5	16,5
			odborný výcvik	2,5	82,5
Odbyt a obsluha	7	224	stolničení	3	99
			zařízení provozoven	0,5	16,5
			odborný výcvik	3,5	115,5
Komunikace ve službách	2	64	společenská výchova	0,5	16,5
			ekonomika	0,5	16,5
			administrativa	1	33
disponibilní hodiny	44	1408	odborný výcvik	-/44	1452
celkem	97	3104	celkem	102,5	3382,5

Použití disponibilních hodin uvedeno za lomítkem, označeno tučně. Navýšení hodin nad minimální rozsah uvedeno za lomítkem.

ČESKÝ JAZYK A LITERATURA

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	Cílem předmětu je naučit žáky v souladu s jazykovými, komunikačními a společenskými normami řešit základní životní a pracovní situace, vyjadřovat své myšlenky, zážitky, názory a postoje, umět si vyhledávat informace důležité pro osobní i profesní rozvoj, používat je a předávat. Učivo rozvíjí vědomosti a dovednosti žáků získané na základní škole s ohledem na společenské a profesní zaměření žáků. Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci: - chápali funkci spisovného mateřského jazyka, poznali základní jazykové normy a kategorie (s ohledem na výuku cizích jazyků), chápali rozdíl mezi spisovným a nespisovným vyjadřováním, dokázali rozeznat, kdy je vhodné či nevhodné použít určitého tvaru z obou oblastí, - rozvíjeli svou slovní zásobu a vyjadřovací schopnosti, - chápali význam umění pro člověka, znali cenu kulturních památek a vážili si jich, - uměli využívat poznatků z teorie literatury k hlubšímu porozumění uměleckým textům a dovedli vyjádřit vlastní zážitek z poznatých uměleckých děl, dokázali být tolerantní k názoru druhých, - naučili pracovat samostatně i v týmu, rozvíjeli své vyjadřovací dovednosti a schopnosti. Důraz je kladen také na rozvoj čtenářské gramotnosti. Žáci jsou vedeni k tomu, aby: - interpretovali odborný i umělecký text - rozvíjeli své čtenářské dovednosti a dovedli umělecký text interpretovat, - využívali poznatků z literární historie a teorie literatury.
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – <i>Vzdělávání a komunikace v českém jazyce, Estetické vzdělávání</i>. Učivo je rozvrženo do tří oblastí. Oblast <i>mluvnice</i> navazuje na znalosti ze základní školy o základech pravopisu, prohlubuje je a upevňuje je, rozvíjí slovní zásobu a vyjadřovací schopnosti žáků, aby pochopili rozdíl mezi spisovnou a nespisovnou normou. Žáci pracují s jazykovými příručkami, Pravidly českého pravopisu. Oblast <i>slohu</i> se věnuje sestavení jednoduchého vypravování, zdokonalování kultury osobního projevu, správnému, srozumitelnému, jasnému a věcnému vyjadřování a jeho použití v běžných životních situacích, zdokonalování komunikativních dovedností. Žáci si prohlubují kulturnost vyjadřování a vystupování s ohledem na zvolený učební obor. Oblast <i>literatury</i> je zaměřena na rozlišování základních literárních druhů a žánrů na základě četby ukázek, upevňování znalostí o významných dílech naší i světové literatury od nejstarších dob do počátku 19. stol. Výuka českého jazyka a literatury využívá znalostí ze základní školy a mezipředmětově se doplňuje s předměty <i>občanská nauka, cizí jazyk, IKT, odborné předměty</i> (podle jednotlivých učebních oborů).
Metody a formy výuky:	Dialog, přednáška, výklad, beseda, řízený rozhovor, samostatná a skupinová práce, doplňování, testy, frontální opakování, motivace, soutěže, projekty.

	Vyhledávání informací v odborných publikacích, učebnicích, na internetu. Četba a interpretace konkrétních ukázek z literárních děl; referáty o přečtených knihách či zhlédnutých filmech (samostatná vystoupení před spolužáky); návštěva místní knihovny a muzea, filmových a divadelních představení; dramatizace uměleckého textu; prohlubování čtenářských dovedností a konkrétní metody z Manuálu čtenářské gramotnosti.
Hodnocení žáků:	Numerické, slovní, jednotlivců a skupin - diktáty, doplňovací cvičení, samostatné práce, referáty, slohová cvičení, slohové práce, vyhledávání informací v textu, projekty. V projevu písemném je hodnocena i pravopisná správnost. Hodnocení žáka učitelem bude doplňováno sebehodnocením zkoušeného žáka i hodnocením ze strany jeho spolužáků. Konečnou klasifikaci určí učitel. Kritéria hodnocení vychází z Pravidel hodnocení žáků, která jsou součástí školního řádu SOŠ a SOU Písek.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	<i>Komunikativní kompetence (kompletně kompetence 3 – důraz na 3.1, 3.3, 3.7, 3.9)</i> – žáci se vyjadřují přiměřeně k účelu jednání v projevech mluvených i psaných, dokáží se vhodně prezentovat při oficiálním jednání, umí zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřené texty. <i>Sociální kompetence (2.4, 4.8, 4.9, 4.10)</i> – snaží se pracovat společně i v týmu. <i>Personální kompetence (4.3, 4.7)</i> – snaží se o efektivní učení <i>Digitální kompetence</i> - ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků; Průřezové téma: <i>Občan v demokratické společnosti</i> – žáci znají zásady správného jednání s lidmi, dokáží se orientovat v nabídce médií, váží si materiálních a duchovních hodnot <i>Člověk a svět práce</i> – žáci se naučí písemně a verbálně prezentovat při nejrozličnějších jednáních.
Doporučené digitální nástroje:	Nabídka doporučených online nástrojů do výuky: - Mentimeter.com - Kahoot.com, Quizizz.com, Socrative.com - Canva editor - Padlet.com - Nástroje umělé inteligence: Chat GPT, Gemini, Copilot

Ročník: 1.

Počet hodin celkem: 66

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
	Mluvnice
Žák - v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu - ověřuje a upevňuje si poznatky získané na ZŠ - orientuje se v soustavě jazyků	1. Opakování a upevňování vědomostí ze základní školy Prověrka znalostí (vstupní prověrka)
	2. Původ češtiny a její postavení mezi ostatními evropskými jazyky
- v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu, prohlubuje si je a zdokonaluje se - používá nejnovější normativní příručky českého jazyka	3. Hlavní principy českého pravopisu - y/i po obojetných souhláskách - pravopis u/ú/ů - pravopis skupin bě, vě, pě/ bje vje - pravopis skupin mě/ mně - pravopis předpon s-, z-, vz- a předložek s(e), z(e) Pravidla českého pravopisu a práce s nimi
- rozvíjí slovní zásobu a vyjadřovací schopnosti - rozlišuje na ukázkách spisovný jazyk, obecnou češtinu, dialekty - ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci, používá adekvátní SZ včetně příslušné odborné terminologie	4. Slovní zásoba - slovo - slohové rozvrstvení SZ - obohacování SZ
- pracuje s nejnovějšími normativními příručkami ČJ - rozvíjí praktické dovednosti v práci s nimi	Jazykové příručky, zásady práce s nimi
- pěstuje přesnost a kulturu jazyka - zdokonaluje své vyjadřovací schopnosti - používá kultivované vyjadřování	Slova jednoznačná, mnohoznačná, synonyma, antonyma, homonyma
- zamýšlí se nad významem a strukturou slov - aplikuje zásady správné výslovnosti - prohlubuje si pravopisné dovednosti	Základní způsoby tvoření slov
	Sloh
- vysvětlí funkci slohotvorných činitelů - rozliší funkční styl a v typických příkladech slohový útvar - připravuje se na aktivní účast na společenském dění - vhodně se prezentuje - zdokonaluje kulturu osobního projevu - používá principy a normy kultivovaného vyjadřování a vystupování - vhodně formuluje otázky a odpovědi - učí se vnímat a poslouchat partnera - argumentuje a obhájí svá stanoviska, vyjadřuje se věcně správně, jasně, srozumitelně - zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, umí si je vybírat, orientovat se v nich a přistupovat k nim kriticky	5. Podstata slohu, slohotvorní činitelé, funkční styly Projevy prostě sdělovací – vyjadřování ve sféře prostě sdělovací, při běžném společenském styku, běžné komunikaci Krátké informační útvary Zpráva Oznámení Inzerát a odpověď na něj Reklama

- má přehled o denním tisku a tisku podle svých zájmů, vyjadřuje svými slovy své myšlenky, zážitky, názory a postoje - prokazuje a zdokonaluje své vyjadřovací schopnosti - objasní rozdíl mezi vyjadřováním spisovným a nespisovným; ví, kdy je (ne)vhodné daného vyjadřování (ne)užít - prokazuje věcně správné, jasné a srozumitelné vyjadřování	Projevy prostě sdělovací Vypravování Vyprávěcí postupy v běžné komunikaci, v uměleckém projevu, v publicistice Stavba vypravování Charakteristické jazykové prostředky Slohová písemná práce
	Literatura
- zopakuje si a aktivizuje své estetické dovednosti a znalosti ze ZŠ - vysvětlí nutnost sebevzdělávání - reflektuje vlastní čtenářství	1. Úvod do literárního učiva 1. ročníku, plán učiva Beseda o kulturním životě žáků, individuální četba, referáty, mluvní cvičení Současná literární produkce
- orientuje se v nabídce kulturních institucí - vysvětlí výhody knihoven a jejich služeb - zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, umí si je vybírat, orientovat se v nich a přistupovat k nim kriticky	2. Kulturní instituce v ČR a regionu Knihovny, jejich služby, noviny, časopisy a jiná periodika, internet
- vysvětlí charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi - klasifikuje literární druhy podle základních druhů a žánrů	3. Základy teorie literatury Podstata a funkce literatury Literární druhy a žánry
- prohloubí si poznatky o nejstarších dílech světové literatury - uvědomí si stále aktuální odkaz těchto děl - vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl - osvojuje si různé čtenářské strategie	4. Výběr z nejstarších světových literatur Výběr z řecké mytologie v podání současných autorů Význam Bible, biblické příběhy
- utřídí si základní poznatky o období české středověké literatury - vystihne charakteristické znaky různých literárních textů - vysvětlí význam osobnosti J. Husa	5. Výběr z české středověké literatury Nejstarší památky našeho písemnictví doba Velké Moravy Literární památky doby raného a vrcholného středověku (legendy, duchovní písně, kroniky, satiry...) Osobnost J. Husa, literatura v době husitské
- uvede významné představitele renesančního umění - vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl - osvojuje si různé čtenářské strategie	6. Z evropské renesanční literatury Renesance – nový umělecký a životní styl Výběr z děl významných renesančních autorů
- charakterizuje problematiku období pobělohorského - vysvětlí pokrokovost a aktuálnost pedagogických názorů J. A. Komenského - objasní význam ústní lidové slovesnosti	7. Literatura doby pobělohorské J. A. Komenský Význam ústní lidové slovesnosti v 17. a 18. století
- uvědomuje si význam práce národních	8. Z literatury českého národního obrození

buditelů - chápe společenskou funkci divadla - prohlubuje si znalosti o významných představitelích české literatury (J. K. Tyl, K. J. Erben, K. H. Mácha...) - vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl - text interpretuje a diskutuje o něm	Charakteristika období Význam práce jazykovědců a historiků tohoto období Úloha českého divadla v době NO Romantismus a jeho představitelé
---	---

2. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 66

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
	Mluvnice
Žák - aplikuje znalosti z 1. ročníku, zdůvodňuje použití gramatických norem	1. Hlavní principy českého pravopisu
- objasní zásady spisovné výslovnosti a řídí se jimi	2. Zvukové prostředky a ortoepické normy jazyka Jazyková kultura
- v písemném i mluveném projevu aplikuje poznatky z tvarosloví /průběžně/	3. Slovní druhy a jejich klasifikace
- charakterizuje podstatná jména, vyhledá v textu - vysvětlí tvorbu koncovek a používá je správně v písemném i mluveném projevu	Podstatná jména
- charakterizuje přídavná jména, vysvětlí rozdíl mezi jednotlivými druhy, vysvětlí jejich funkci ve větě, umí určovat jejich mluvnické kategorie - přiřadí přídavná jména ke vzorům s ohledem na správnou tvorbu koncovek, rozlišuje a umí vytvořit tři stupně přídavných jmen	Přídavná jména
- charakterizuje, vysvětlí jejich funkci ve větě, rozliší jednotlivé druhy zájmen – s ohledem na jejich pravopisné normy	Zájmena
- charakterizuje tento slovní druh, rozliší v textu, rozezná jednotlivé druhy, odůvodní koncovky, - správně je používá v písemném i mluveném projevu	Číslovky
- vysvětlí význam sloves, charakterizuje je s ohledem na jejich slohové využití - určí základní mluvnické kategorie (návaznost na cizí jazyk)	Slovesa
- objasní na příkladech vztah mezi koncovkou	Shoda podmětu s přísudkem

sloves v minulém čase a jeho podmětem, aplikuje v praxi	
- vysvětlí rozdíl mezi ohebnými a neohebnými slovními druhy - vyjmenuje je a objasní jejich funkci ve větě	Neohebné slovní druhy
	Sloh
- sestaví jednoduchý úřední dopis a žádost (posoudí vhodnost obsahu i formy)	Úřední dopis, žádost
- objasní znaky stylu, rozliší jednotlivé druhy (hlavně úřední dopis – s ohledem na zvolený učební obor)	Styl administrativní (úřední dopis, žádost)
- vystihne charakteristické znaky těchto projevů, rozliší - jednotlivé typy - vysvětlí funkční styl a jeho jazykové prostředky	Projevy prostě sdělovací, administrativní, prakticky odborné
- poukáže na přednosti kultivovaného písemného projevu, rozliší použití slov z jednotlivých jazykových rovin - využívá poznatků z tvarosloví a ortografie	Osobní dopis
- objasní funkci popisu, jeho charakteristické znaky - odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru - terminologie	Popis
- prokáže znalost základních administrativních projevů a schopnost aplikace teoretických vědomostí v praxi, - přesně, jasně a srozumitelně formuluje myšlenky - aplikuje získané vědomosti s ohledem na učební obor žáků	Písemná slohová práce
	Literatura
Žák: - ověřuje si základní učivo z 1. ročníku, zejména základní literární pojmy v návaznosti na konkrétní literární díla	Opakování z 1. ročníku
- rozpozná charakteristické rysy realismu v různých druzích umění - jmenuje hlavní představitele v české literatuře v kontextu doby, zařadí i světové autory (čtení a interpretace textu)	1. Realismus v české a světové literatuře
- vysvětlí znaky kritického realismu a význam K. Havlíčka Borovského pro moderní českou žurnalistiku - objasní základní znaky fejetonu, dokáže jej najít v současném tisku - objasní na příkladech sociální problematiku doby, poukáže na její realistické zobrazení	Kritický realismus v české literatuře K. Havlíček Borovský, J. Neruda

(prokáže znalost rysů realismu na základě interpretace textu)	
- prokáže recitační a interpretační dovednosti na základě díla českých básníků 2. poloviny 19. stol.	2. Česká poezie 2. poloviny 19. stol.
- vysvětlí podstatu kritického realismu na dílech českých autorů z konce 19. stol. - objasní specifickou funkci divadla na konci 19. stol. - prokáže znalost sociální problematiky tehdejšího venkova na základě četby konkrétních děl, porovná se současným stavem - porovná drama v jevištní a knižní podobě	3. Česká literatura z konce 19. stol.
- porovná zpracování venkovské problematiky v próze a dramatu (na základě interpretace textu pochopí i dějinný kontext) - vysvětlí sociální a národnostní problematiku na základě poznatků z tvorby P. Bezruče - objasní antimilitaristický postoj v díle F. Šrámka	4. Česká literatura na přelomu 19. a 20. stol.
- jednotlivé autory zařadí časově i z hlediska uměleckého směru - charakterizuje typická díla autorů na základě četby a interpretace textu	5. Souhrnné opakování

Ročník: 3.**Počet hodin celkem: 30****Rozpis výsledků vzdělávání a učiva**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
	Mluvnice
Žák - řídí se zásadami správné výslovnosti, v písemném projevu aplikuje zásady českého pravopisu - srovná spisovný jazyk, obecnou češtinu a dialekty - ve vlastním projevu používá prostředky adekvátní komunikační situaci - doplňuje si znalosti jazykového systému - odhaluje a odstraňuje jazykové a stylizační nedostatky - doplňuje si znalosti pravopisu, jazykové dovednosti - provede rozbor výstavby textu	1. Úvod do učiva 3. ročníku 2. Procvičování základních znalostí Hlavní zásady českého pravopisu Souhrnné opakování mluvnického učiva Jazyková kultura Zvukové prostředky a ortoepické normy jazyka 3. Druhy vět Druhy vět podle obsahu Druhy vět z gramatického a komunikačního hlediska Shoda přísudku s podmětem Druhy vět podle složení

	Sloh
- předvede samostatný slovní projev - vhodně se prezentuje - argumentuje a obhájí svá stanoviska - klade otázky a vhodně formuluje odpovědi - samostatně zpracovává informace	1. Slohová cvičení Grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů Získávání a zpracovávání informací z textu, jejich třídění a hodnocení
- sestaví životopis - vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně - posoudí kompozici projevu, jeho slovní zásobu a skladbu	2. Životopis
- objasní podstatu výkladu - vyjadřuje se věcně správně, přesně a srozumitelně - odhaluje a odstraňuje jazykové a stylizační nedostatky - určí a použije základní principy výstavby výkladu - odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru v základních útvarech odborného stylu - zjišťuje si potřebné informace z dostupných zdrojů, umí si je vybírat, orientovat se v nich a přistupovat k nim kriticky - interpretuje text i jeho části - pořizuje z odborného textu výpisky a konspekty	3. Výklad Techniky a druhy čtení Orientace v textu
	Literatura
- zdůvodní nutnost sebevzdělávání - utřídí si základní znalosti - zopakuje si a aktivizuje své vědomosti	1. Přehled literárního učiva 3. ročníku Beseda o kulturním životě žáků, individuální četba, referáty, mluvní cvičení Prověрка znalostí
- vysvětlí vztah literatury k politické a hospodářské situaci doby 20. a 30. let - charakterizuje toto období, uvědomí si národní povědomí v literatuře - seznámí se s Haškovým dílem, jeho významem, samostatně vyhledává informace - uvede významné představitele - vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl - rozebere hlavní literární směry a jejich představitele v kontextu doby - srovná proletářské umění, sociální baladu, poetismus - prokáže zdokonalení své recitační dovednosti	2. Z literatury mezi 1. a 2. světovou válkou Válka v literatuře 20. století Jaroslav Hašek Výběr z děl autorů české meziválečné literatury (poezie, próza, drama)
- vysvětlí význam osobnosti Karla Čapka a jeho díla - doloží pokrokovost a aktuálnost názorů K. Čapka	Karel Čapek Z dramatické tvorby K. Čapka

- uvede klady a zápory literárního díla	
- uvědomuje si význam divadla ve 20. a 30. letech - objasní nové prvky v divadelní práci Voskovce a Wericha - vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl	3. České divadlo 20. a 30. let (avantgardní divadlo, improvizace, alegorie)
- charakterizuje literární tvorbu v době 2. světové války a těsně po válce	4. Česká a světová literatura po 2. světové válce
- posoudí aktuální odkaz literárních děl - vyjadřuje vlastní prožitky z daných uměleckých děl - interpretuje text a debatuje o něm	5. Z děl spisovatelů publikujících ve 2. polovině 20. století
- vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl - osvojuje si různé čtenářské strategie - reprodukuje přečtený text	1. Výběr ze současné literatury 21. století

NĚMECKÝ JAZYK

Pojetí předmětu

Cíl předmětu	Obecný cíl vyučovacího předmětu - komunikovat o základních tématech osobního i společenského života; - porozumět jednodušším projevům z běžného života i společenské praxe; - porozumět méně náročnému textu z oblasti každodenního života i odborné praxe; - umět se jednoduchou formou písemně vyjádřit k základním životním situacím; - získat základní informace o vybraných zemích studovaného jazyka; - chápat a respektovat tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí, srovnávat rozdílné životní podmínky, projevoval se v souladu se zásadami demokracie; - umět pracovat s jazykovými příručkami, slovníky, internetem, naučit se efektivně zvládnout cizí jazyk na úrovni A1+, pokud se žák nabízený cizí jazyk v předchozím vzdělávání neučil, měl by dosáhnout minimální úrovně A1.
Charakteristika učiva	Vychází z RVP Kuchař - číslník – kód oboru: 65-51-H/01 - KUCHAR Učivo je zařazeno do 1. – 3. ročníku a rozpracováno do tematických celků, které se prolínají v průběhu celého studia: 1) řečové dovednosti 2) jazykové prostředky 3) tematické okruhy, komunikační funkce a jazykové funkce 4) poznatky o zemích. K osvojení a upevnění základní slovní zásoby studovaného oboru dochází ve spolupráci s vyučujícími odborných předmětů a při zahraničních stážích. Učivo navazuje na výuku předmětu cizí jazyk na základní škole. Doplňuje a rozvíjí slovní zásobu, výslovnost a základní jazykové struktury. Učivo upevňuje a rozvíjí základní produktivní dovednosti formou ústní interakce a písemného vyjadřování k běžným společenským tématům. Učivo upevňuje i základní receptivní dovednosti – porozumění čtenému a slyšenému, žák je postupně seznamován s odbornou terminologií a odbornými texty. Žák poznává realie a kulturní hodnoty vybraných zemí studovaného jazyka. Cizí jazyk vede žáky ke schopnosti orientovat se při komunikaci o známých tématech a činnostech, cizí jazyk napomáhá uvědomit si vlastní názor a jeho přiměřenou obhajobu, cizí jazyk motivuje k celoživotnímu vzdělávání. Výuka směřuje k tomu, aby žák pracoval poctivě, svědomitě a přesně, aby v budoucnu z něho byl poctivý a spolehlivý člověk.
Pojetí výuky	- výuka probíhá 1 vyučovací hodinu/ týden (při střídavém týdenním teoretickém vyučování a odborným výcvikem je nutné realizovat výuku s dotací 2 hodiny týdně) - základ tvoří práce s učebnicí, kde se střídají činnosti produktivní (slovem a písmem) a receptivní (poslech a překlad) - žák si pod vedením učitele osvojuje novou slovní zásobu a nové gramatické jevy a upevňuje již získané - kromě jazykových základů si postupně osvojují odbornou terminologii

	a orientují se v odborných textech - výuka je doplňována dalšími audiovizuálními programy, interaktivní tabulí nebo internetem - směřuje k osvojení úrovně komunikativních jazykových kompetencí, které odpovídají úrovni A1+ podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky.
Metody a formy výuky	- Nejčastěji využívané vzdělávací formy zahrnují frontální, skupinové a individuální vyučování. - Při výkladu nového učiva (zejména gramatiky) je volena obvykle metoda výkladu (monologická metoda). - Dále jsou používány tyto metody: rozhovor, demonstrační metody, ústní a písemné procvičování (diagnostické metody), autodidaktické metody (práce s textem), didaktická hra, motivační metody. - Vyučující pracuje s učebnicemi odpovídajícími věku, dosažené jazykové úrovni na ZŠ a zájmu žáků. Používá při výuce doplňkové prostředky a materiály, např. interaktivní tabuli, počítače s připojením k internetu (interaktivní cvičení), multimediální výukové programy, CD přehrávač, DVD přehrávač. - Žáci jsou motivováni ke konverzaci pomocí vhodně zvolených témat. - Součástí výuky jsou jazykové a odborné exkurze a stáže do některé z německých mluvících zemí.
Hodnocení žáků	Při vstupu do prvního ročníku absolvují žáci vstupní test. Zjištěnému stupni osvojení jednotlivých kompetencí přizpůsobí učitel způsob výuky. Během studia se průběžně hodnotí úroveň poslechu s porozuměním, čtení s porozuměním, ústního a písemného projevu, výslovnosti a osvojení gramatických jevů. Hodnotí se samostatný ústní projev žáků, který je během hodin podporován. Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni objektivně kritického sebehodnocení a sebehodnocení. Významnou roli hraje rovněž metoda kolektivního hodnocení a následná spolupráce pedagogů s žáky, která vede k identifikaci nedostatků a jejich následnému odstranění. Učitelé motivují žáky k pravidelnému vedení jazykového portfolia, které žákům umožní relativně přesně si ověřit výsledky, kterých v jazykovém vzdělávání dosáhli. Způsoby hodnocení by měly spočívat v kombinaci známkování, slovního hodnocení, využívání bodového systému, ev. procentuálního vyjádření. Základní formou hodnocení výsledků vzdělávání je klasifikace vyjádřená známkou podle stupnice 1-5. Žáci s SPU jsou hodnoceni v souladu s metodickým pokynem MŠMT ČR č. j. 13 711/2001-24.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a k aplikaci průřezových	Vyučovací předmět se podílí zejména na posílení a rozvinutí: - kompetence k učení: žák bude schopen využívat pro efektivní učení vhodné strategie, posoudí vlastní pokrok a určí překážky bránící učení, naplánuje si, jakým způsobem by mohl své učení zdokonalit, kriticky zhodnotí výsledky svého učení - kompetence komunikativní: žák se bude schopen vyjadřovat v německém jazyce v běžných osobních i pracovních situacích, účastnit se aktivně diskuze

témat	ve známých souvislostech a jednoduše vysvětlovat svoje postoje. - kompetence personální a sociální: žák bude schopen (omezeně) řešit pracovní i mimopracovní problémy v německy mluvícím prostředí. - kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám: žák bude využívat jazykové znalosti a zkušenosti v zájmu vlastního rozvoje i své přípravy na budoucnost - kompetence k práci s informacemi a využívání prostředků informačních a komunikačních technologií. Uplatnění průřezových témat 1) občan v demokratické společnosti - poznat a tolerovat odlišné hodnoty uznávané v zemích EU a v německy mluvících zemích - formovat kladné postoje žáků, rozvíjet a upevňovat zásady společenské etikety 2) člověk a životní prostředí - seznámit žáky s rozmanitými způsoby ochrany životního prostředí a vztahem lidí k přírodě v zemích EU a v německy mluvících zemích a porovnat situaci s aktuálním stavem v naší zemi - využívat poznatky žáků z odborných vyučovacích předmětů - vést žáky k aktivnímu přístupu k dané problematice – žákovské projekty, referáty, diskuze 3) člověk a svět práce - pracovat s informacemi, které žákům pomohou uplatnit se na trhu práce (inzerát, dotazník, životopis, motivační dopis, základy obchodní korespondence, práce s využitím internetu) - umět prezentovat vlastní osobu v souvislosti s hledáním zaměstnání, zvládnout základní zdvořilostní a společenské fráze - komunikovat na bázi všeobecné a odborné němčiny v rámci studijních výměnných pobytů a odborných stáží 4) informační a komunikační technologie - efektivně používat informační a komunikační technologie ve vyučování i mimo školu, zadávat úkoly k rozvoji kreativity žáků (žákovské projekty, prezentace, tvorba slovníčků, výklad, referát, zpracování statistických údajů ve formě tabulky, grafu apod. - vedení ke kritickému myšlení při práci s cizojazyčnými informačními zdroji, k samostatnému vyhledávání a zpracování informací a také k posuzování důvěryhodnosti zdrojů. - motivace žáků k dalšímu digitálnímu zpracovávání, ukládání, zálohování a sdílení získaných informací, k respektu autorských práv a k osvojování si zvyku uvádět
-------	---

	bibliografické zdroje při šíření informací jiných autorů. - navození situace pro vytváření materiálů v digitální podobě: reklamy, formuláře, jídelní lístky, ubytování apod. - vedení žáků k práci s vybranými internetovými aplikacemi, které jsou určeny pro studium cizího jazyka – např. využívání online slovníků - využívání digitálních nástrojů a služeb, které jsou ve škole k dispozici, pro zefektivnění cizojazyčné komunikace se žáky - využívání on-line učebnic a testů pro domácí samostudium
--	---

1. ročník počet hodin 66

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák : - rozumí mluvenému projevu učitele (pokynům v cizím jazyce, jednoduchým větám a kratším souvislým projevům) - rozumí frázím, které se vztahují k běžným tématům každodenního života, jsou-li sdělovány jasně a srozumitelně - zachytí hlavní myšlenky z vyslechnutého rozhovoru, určí počet osob, které mluví a téma rozhovoru - čte nahlas audio-orálně probrané texty - čte s porozuměním (nahlas i potichu) jednoduché texty se známou slovní zásobou, orientuje se v nich, umí z nich vybrat hlavní myšlenky a důležité informace - rozumí nápisům na orientačních tabulích - vhodně používá překladové slovníky - vyjadřuje se v jednoduchých větách v rozsahu probrané slovní zásoby a mluvnice v běžných životních situacích - rozhovor s vrstevníkem či známou dospělou osobou - tvoří otázky k vyslechnutému textu - stručně požádá o vysvětlení neznámého výrazu, zopakování dotazu či zpomalení tempa řeči - samostatně zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení - vyplní stručný osobní dotazník - napíše blahopřání k narozeninám, SMS	Řečové dovednosti Receptivní řečové dovednosti Poslech s porozuměním Čtení textu Práce s textem Produktivní řečové dovednosti – ústní vyjadřování Produktivní řečové dovednosti – písemné vyjadřování Překlad

zprávu, krátký osobní dopis (o sobě, o kamarádovi, o rodině, volném čase - napíše seznamovací inzerát - napíše pozvání na oslavu narozenin - přeloží přiměřený text v tištěné a elektronické podobě - rozlišuje základní jazykové prostředky, vyslovuje co nejlépe přirozené výslovnosti - vhodně používá základní slovní zásobu v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů - používá základní způsoby tvoření slov - skládání - používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadně předvídatelných situací – časování sloves v přítomném čase, skloňování podstatných jmen, osobních a přivlastňovacích zájmen, základní číslovky - vytvoří větu oznamovací a tázací se správným slovosledem - vytvoří větu se způsobovým slovesem v přítomném čase - uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka	Jazykové prostředky Výslovnost Slovní zásoba Gramatika Grafická podoba jazyka a pravopis
- zahájí rozhovor s vrstevníkem, představí se, uvede své jméno, obor, věk, bydliště, adresu - požádá o vysvětlení neznámého výrazu, zopakování dotazu či sdělení, zpomalení tempa řeči - používá obraty k zahájení a ukončení rozhovoru - dokáže poděkovat, vyjádřit prosbu - napíše krátký dopis o sobě	Tematické celky 1. Seznamování, představování, osobní údaje Pozdravy, odpověď na pozdrav Představování (odkud jsme, učební obor, věk, bydliště, koníčky) Poděkování, prosba Osobní dopis
- pojmenuje členy užší a širší rodiny - poskytne informace o sobě a své rodině - získá informace o rodině od osoby, které vyká nebo tyká - napíše blahopřání k narozeninám	2. Rodina Moje rodina, příbuzní Představování rodiny, jejich charakteristika Blahopřání
- popíše známou i cizí osobu, charakterizuje ji - napíše krátký dopis o příteli - vyjádří, jak se cítí a zeptá se na totéž jiné osoby	3. Kamarádi Seznámení s kamarády, charakteristika kamaráda, stručný popis (věk, koníčky, bydliště, čím se učí) Osobní dopis Jak se daří?
- sdělí svou adresu, zeptá se spolužáka na	4. Bydlení

jeho - pojmenuje obytné budovy, místnosti v bytě - pojmenuje základní vybavení bytu a domu - vyjádří, co se mu líbí a nelíbí - přijme návštěvu v bytě, uvede ji - dovede se omluvit	Adresa Popis bytu, domu, pokoje Základní vybavení bytu, nábytek Návštěva Omlouvání
- pojmenuje různé koníčky - sdělí, co ho baví a nebaví - sdělí, jak tráví volný čas a co dělá v jednotlivých dnech v týdnu a v kolik hodin - získá tutéž informaci od druhé osoby - domluví si s přítelem schůzku, vyjádří s termínem souhlas či nesouhlas - dotáže se na čas - pojmenuje dny, měsíce a části dne - vyhledá v televizním programu oblíbený pořad uvede, v kolik hodin začíná	5. Volný čas, koníčky Koníčky Činnosti volného času Sjednání schůzky Určování času Dny v týdnu, měsíce, části dne Televizní program
- pojmenuje základní druhy potravin a nápojů - vyjádří, co snídá, obědvá, večeří - objedná si a zaplatí v restauraci - orientuje se v jídelním a nápojovém lístku, rozumí odborným výrazům v jídelním lístku	6. Jídlo a nápoje Základní druhy potravin a nápojů Snídaně, oběd, večeře Objednávka v restauraci Jídelní lístek
- porozumí, kdo telefonuje - telefonicky pozve kamaráda na oslavu narozenin - telefonicky si vyžádá informaci, kdy jede vlak nebo si objedná pokoj v hotelu - vyjádří, jaké dárky kupuje rodičům, sourozencům, přátelům k narozeninám a různým slavnostním příležitostem a proč	7. Rodinné oslavy, dárky Telefonování, fráze na zahájení a ukončení telefonického hovoru Informování se na služby Oslava narozenin, dárky
- pojmenuje základní potraviny - požádá prodavače o základní zboží včetně udání množství a dotázání na cenu - rozumí informaci na orientační tabuli v obchodním domě a orientuje se podle ní - orientuje se v obchodním domě, pojmenuje hlavní oddělení	8. Nakupování Základní potraviny V obchodě, nakupování Vyjádření množství a ceny V obchodním domě, informační tabule Názvy oddělení obchodního domu
- určí, které země patří do německé jazykové oblasti - má základní zeměpisné znalosti o SRN	9. Reálie Přehled zemí německé jazykové oblasti Německo Rakousko

- má základní zeměpisné znalosti o Rakousku - má základní zeměpisné znalosti o Švýcarsku - zná nejznámější přejatá slova z němčiny v českém jazyce a jejich spisovné ekvivalenty - porozumí textu v reklamních letácích	Švýcarsko Německá slova v češtině Jídelní lístek v němčině Nakupování v SRN, měna euro
--	---

2. ročník počet hodin 66**Rozpis výsledků vzdělávání a učiva**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
žák - rozumí mluvenému projevu učitele (pokynům v cizím jazyce, jednoduchým větám a kratším souvislým projevům) - rozumí pomalým a přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů na známé téma – zachytí hlavní myšlenky z vyslechnutého rozhovoru, určí počet osob, které mluví, téma a stanovisko mluvčích - čte nahlas i potichu audio-orálně probrané texty - čte pomalu, správně a s porozuměním obecně odborné texty, které obsahují známou slovní zásobu - orientuje se v jednoduchém obecně odborném textu, umí z něho vybrat hlavní myšlenky a důležité informace - odhadne význam neznámých výrazů v psaném krátkém odborném textu - vhodně používá překladové slovníky - samostatně zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého ústního sdělení v běžných situacích na veřejnosti – u lékaře, na nádraží či v dopravním prostředku, ve škole - zdvořile požádá o vysvětlení neznámého výrazu, zopakování dotazu či zpomalení tempa řeči - popíše, co se děje, co kdo dělá	Řečové dovednosti Receptivní řečové dovednosti Poslech s porozuměním Čtení textu Práce s textem Produktivní řečové dovednosti – ústní vyjadřování

- reaguje v běžných a předvídatelných situacích v prodejně při obsluze zákazníka - tvoří otázky k vyslechnutému textu a odpovídá na ně - zapojí se do dialogu s žáky a učitelem - zaznamenává hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu, samostatně zformulovat s pomocí slovníku - vlastní myšlenky ve formě krátkého písemného sdělení - napíše e-mail zprávu, vyjádří omluvu a poděkování - písemně odpoví na inzerát - napíše osobní dopis - přeloží přiměřený text v tištěné a elektronické podobě - rozlišuje základní jazykové prostředky, vyslovuje co nejblíže přirozené výslovnosti - vhodně používá slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobou ze svého oboru - ovládá základní způsoby tvoření slov skládání a odvozování - správně používá běžné gramatické prostředky v rámci komunikačních situacích – předložky s 3. a 4. pádem, předložky v časových údajích, množné číslo podstatných jmen, přídavná jména, způsobová slovesa, zájmena ukazovací a tázací - používá souvětí souřadné - uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje pravopisnou formu	Produktivní řečové dovednosti – písemné vyjadřování Překlad Jazykové prostředky Výslovnost Slovní zásoba Gramatika Grafická podoba jazyka a pravopis Tematické celky
	Tematické celky
-umí říci, jaké předměty má ve škole, co ho baví a co ho nebaví, jaká je jeho pracovní doba na praxi a kde pracuje - popíše třídu – zařízení i kolektiv - pojmenuje druhy škol v ČR a SRN - najde na internetu informace o německé škole stejného zaměření	1. Škola Škola, praxe Třída Rozvrh hodin, předměty, pomůcky Školský systém Školní potřeby a papírenské zboží

-pojmenuje školní potřeby	
- pojmenuje dopravní prostředky a místa, kde se na ně čeká - informuje se na odjezd vlaku nebo autobusu - umí si koupit jízdenku do cíle své cesty	2. Doprava Dopravní prostředky Nádraží, letiště, taxi Jízdenky Gramatika: Předložky v zeměpisných údajích
-pojmenuje jednotlivé části lidského těla - vyhledá správného lékaře, zjistí ordinační hodiny - sdělí své potíže lékaři, porozumí jeho dotazům - vyjádří, co má dělat pro své zdraví - telefonicky přivolá pomoc kamarádovi - dokáže zhodnotit své povolání, jeho klady a zápory - vhodně používá základní odbornou slovní zásobu - správně používá způsobová slovesa- vyjádřit, co musí, může, má, chce, smí dělat pro zdraví	3. Lidské tělo, zdraví Lidské tělo U lékaře Zdravý způsob života Pomoc člověku v krizové situaci Gramatika: způsobová slovesa
- pojmenuje různé druhy sportu - pojmenuje sportoviště a sportovní náčiní - charakterizuje svého oblíbeného sportovce - vyjádří svůj vztah ke sportu - pojmenuje sportovní oblečení, co rád nosí	4. Sport Druhy sportu Sportoviště a sportovní náčiní Můj oblíbený sportovec Oblečení
- pojmenuje základní typy restauračních zařízení -pojmenuje základní vybavení kuchyně -popíše restauraci/kuchyni, ve které vykonává odborný výcvik -poskytne základní informace o jídle -charakterizuje základní pracovní činnosti	5. Kuchyně, restaurace Gramatika: předložky vyjadřující místo a směr (se 3. i 4. pádem) Zaměstnanci kuchyně/restaurace (pojmenování jednotlivých zaměstnanců, základní činnosti kuchaře/číšníka Gramatika: minulý čas sloves
-zvládne komunikaci se zákazníkem při obsluze -zahájí konverzaci se zákazníkem, zeptá se na přání -porozumí přání zákazníka, přijme objednávku -nabídne pokrm -sdělí s politováním, že žádaný pokrm není na jídelním lístku (používá správně	6. Komunikace se zákazníkem Jídelní lístky Recepty Fráze pro obsluhu zákazníka při obsluze Další služby

zápor) -poradí při rozhodování -sdělí částku, přijme částku -nabídne další služby	
- zná typická jídla jednotlivých německy mluvících států	7. Státy německé jazykové oblasti Německo Rakousko Švýcarsko

3. ročník počet hodin 30**Rozpis výsledků vzdělávání a učiva**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
žák - chápe smysl a rozumí mluvenému projevu učitele i reprodukovanému zřetelnému projevu rodilého mluvčího v pomalém tempu, který obsahuje asi 3% neznámých slov - rozumí jednoduchým pokynům zprostředkovaným technikou ve veřejných budovách - čte plynule, správně a s porozuměním obecné odborné texty, které obsahují 3 % neznámých slov, orientuje se v textu, umí z něho vybrat hlavní a vedlejší myšlenky a důležité informace - odhadne význam neznámých slov v krátkém odborném textu - vhodně používá překladové a jiné slovníky - zdvořile požádá o vysvětlení neznámého výrazu, zopakování dotazu či zpomalení tempa řeči - volně reprodukuje vyslechnutý text se známou slovní zásobou a mluvnici - samostatně zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého ústního sdělení v běžných situacích na veřejnosti – v hotelu, v bance atd. - vede dialog v daných situacích, umí požádat, ale i podat doplňující informace (vysvětlení cesty), sdělit své stanovisko - telefonicky přivolá pomoc v případě nehody, popíše, co se stalo - samostatně zformuluje vlastní myšlenky ve formě rozsáhlejšího písemného	Řečové dovednosti Receptivní řečové dovednosti Poslech s porozuměním Čtení textu Práce s textem Produktivní řečové dovednosti-ústní vyjadřování Produktivní řečové dovednosti – písemné vyjadřování

sdělení - napíše pracovní postup - písemně odpoví na inzerát s nabídkou zaměstnání - napíše úřední dopis - napíše vlastní strukturovaný životopis - umí přeložit přiměřený text v tištěné a elektronické podobě (recept) - rozlišuje základní jazykové prostředky, vyslovuje co nejlépe přirozené výslovnosti - vhodně používá slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru - ovládá základní způsoby tvoření slov a vhodně je využívá pro porozumění textu i ve vlastním projevu - používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci komunikačních situací – minulý čas, budoucí čas, trpný rod, konjunktiv, stupňování příslovčí, řadové číslovky - používá vedlejší věty - uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy	Překlad Jazykové prostředky Výslovnost Slovní zásoba Gramatika Grafická podoba jazyka a pravopis
	Tématické celky
- pojmenuje cestovní doklady a další potřeby - pojmenuje oblečení na cestu - správně vyjádří, kam jede na dovolenou, kde se nachází a kudy vede trasa - vyjádří, kde se může ubytovat - objedná ubytování - vypráví, co o dovolené dělal - vybere z cestovních katalogů vhodnou dovolenou a objedná ji -přivolá pomoc v případě nehody, stručně popíše, jak k ní došlo	1.Cestování Cestovní potřeby a doklady Oblečení na cesty, toaletní potřeby Cíl dovolené Ubytování o dovolené Průběh dovolené V cestovní kanceláři Nehoda při cestování
-vyjádří, kde lidé bydlí a kde pracují -pojmenuje významné budovy ve městě -zeptá se na cestu s pomocí plánu -vysvětlí cestu ve městě s pomocí plánu	2. Ve městě Pamětihodnosti a zajímavosti města Veřejné budovy Odkud, kudy, kam

-zvládá komunikaci se zákazníkem -komunikace se zákazníkem při obsluze -zdvořile se zeptá na přání -poradí zákazníkovi při rozhodování -sdělí cenu, přijme platbu kartou i v hotovosti, v cizí měně, rozmění -nabídne další služby -při konverzaci se zákazníkem používá věty v podmiňovacím způsobu -zvládá komunikaci se zákazníkem při vyřizování stížností	3. Komunikace se zákazníkem při obsluze Témata obchodních rozhovorů: Jídelní lístky Tradiční pokrmy Recepty Další služby a doplňující dotazy Vyřizování stížností - fráze
- zhodnotí vlastní vzdělávací cestu, pojmenuje školu a orientuje se v českém školském systému -vyhledá informace o pracovních nabídkách -připraví odpověď na nabídku zaměstnání, napíše žádost o místo -sestaví vlastní strukturovaný životopis	4. Komunikace k pracovnímu uplatnění Vzdělávání Zaměstnání Motivační dopis (Úřední dopis, příslušné obraty, forma a úprava dopisu) Životopis (Forma, obsah a struktura, kultura písemného projevu)
	5. Opakování Fráze pro obsluhu zákazníka (zdvořilý dotaz na přání, nabídka, pomoc při rozhodování, udání ceny, příjem platby kartou i v hotovosti, v cizí měně)

NĚMECKÝ JAZYK (2. CIZÍ JAZYK)**Pojetí předmětu**

Cíl předmětu	Obecný cíl vyučovacího předmětu - komunikovat o základních tématech osobního i společenského života; - porozumět jednodušším projevům z běžného života i společenské praxe; - porozumět méně náročnému textu z oblasti každodenního života i odborné praxe; - umět se jednoduchou formou písemně vyjádřit k základním životním situacím; - získat základní informace o vybraných zemích studovaného jazyka; - chápat a respektovat tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí, srovnávat rozdílné životní podmínky, projevat se v souladu se zásadami demokracie; - umět pracovat s jazykovými příručkami, slovníky, internetem, naučit se efektivně zvládnout cizí jazyk na úrovni A1+, pokud se žák nabízený cizí jazyk v předchozím vzdělávání neučil, měl by dosáhnout minimální úrovně A1.
Charakteristika učiva	Vychází z RVP Kuchař - číslník – kód oboru: 65-51-H/01 - KUCHAR Učivo je zařazeno do 1. – 3. ročníku a rozpracováno do tematických celků, které se prolínají v průběhu celého studia: 5) řečové dovednosti 6) jazykové prostředky 7) tematické okruhy, komunikační funkce a jazykové funkce 8) poznatky o zemích. K osvojení a upevnění základní slovní zásoby studovaného oboru dochází ve spolupráci s vyučujícími odborných předmětů a při zahraničních stážích. Učivo navazuje na výuku předmětu cizí jazyk na základní škole. Doplňuje a rozvíjí slovní zásobu, výslovnost a základní jazykové struktury. Učivo upevňuje a rozvíjí základní produktivní dovednosti formou ústní interakce a písemného vyjadřování k běžným společenským tématům. Učivo upevňuje i základní receptivní dovednosti – porozumění čtenému a slyšenému, žák je postupně seznamován s odbornou terminologií a odbornými texty. Žák poznává realie a kulturní hodnoty vybraných zemí studovaného jazyka. Cizí jazyk vede žáky ke schopnosti orientovat se při komunikaci o známých tématech a činnostech, cizí jazyk napomáhá uvědomit si vlastní názor a jeho přiměřenou obhajobu, cizí jazyk motivuje k celoživotnímu vzdělávání. Výuka směřuje k tomu, aby žák pracoval poctivě, svědomitě a přesně, aby v budoucnu z něho byl poctivý a spolehlivý člověk.
Pojetí výuky	- výuka probíhá 1 vyučovací hodinu/ týden (při střídavém týdenním teoretickém vyučování a odborným výcvikem je nutné realizovat výuku s dotací 2 hodiny týdně) - základ tvoří práce s učebnicí, kde se střídají činnosti produktivní (slovem a písmem) a receptivní (poslech a překlad) - žák si pod vedením učitele osvojuje novou slovní zásobu a nové gramatické jevy a upevňuje již získané - kromě jazykových základů si postupně osvojují odbornou terminologii

	a orientují se v odborných textech - výuka je doplňována dalšími audiovizuálními programy, interaktivní tabulí nebo internetem - směřuje k osvojení úrovně komunikativních jazykových kompetencí, které odpovídají úrovni A1+ podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky.
Metody a formy výuky	- Nejčastěji využívané vzdělávací formy zahrnují frontální, skupinové a individuální vyučování. - Při výkladu nového učiva (zejména gramatiky) je volena obvykle metoda výkladu (monologická metoda). - Dále jsou používány tyto metody: rozhovor, demonstrační metody, ústní a písemné procvičování (diagnostické metody), autodidaktické metody (práce s textem), didaktická hra, motivační metody. - Vyučující pracuje s učebnicemi odpovídajícími věku, dosažené jazykové úrovni na ZŠ a zájmu žáků. Používá při výuce doplňkové prostředky a materiály, např. interaktivní tabuli, počítače s připojením k internetu (interaktivní cvičení), multimediální výukové programy, CD přehrávač, DVD přehrávač. - Žáci jsou motivováni ke konverzaci pomocí vhodně zvolených témat. - Součástí výuky jsou jazykové a odborné exkurze a stáže do některé z německých mluvčích zemí.
Hodnocení žáků	Při vstupu do prvního ročníku absolvují žáci vstupní test. Zjištěnému stupni osvojení jednotlivých kompetencí přizpůsobí učitel způsob výuky. Během studia se průběžně hodnotí úroveň poslechu s porozuměním, čtení s porozuměním, ústního a písemného projevu, výslovnosti a osvojení gramatických jevů. Hodnotí se samostatný ústní projev žáků, který je během hodin podporován. Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni objektivně kritického sebehodnocení a sebehodnocení. Významnou roli hraje rovněž metoda kolektivního hodnocení a následná spolupráce pedagogů s žáky, která vede k identifikaci nedostatků a jejich následnému odstranění. Učitelé motivují žáky k pravidelnému vedení jazykového portfolia, které žákům umožní relativně přesně si ověřit výsledky, kterých v jazykovém vzdělávání dosáhli. Způsoby hodnocení by měly spočívat v kombinaci známkování, slovního hodnocení, využívání bodového systému, ev. procentuálního vyjádření. Základní formou hodnocení výsledků vzdělávání je klasifikace vyjádřená známkou podle stupnice 1-5. Žáci s SPU jsou hodnoceni v souladu s metodickým pokynem MŠMT ČR č. j. 13 711/2001-24.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a k aplikaci průřezových	Vyučovací předmět se podílí zejména na posílení a rozvinutí: - kompetence k učení: žák bude schopen využívat pro efektivní učení vhodné strategie, posoudí vlastní pokrok a určí překážky bránící učení, naplánuje si, jakým způsobem by mohl své učení zdokonalit, kriticky zhodnotí výsledky svého učení - kompetence komunikativní: žák se bude schopen vyjadřovat v německém jazyce v běžných osobních i pracovních situacích, účastnit se aktivně diskuze

témat	ve známých souvislostech a jednoduše vysvětlovat svoje postoje. - kompetence personální a sociální: žák bude schopen (omezeně) řešit pracovní i mimopracovní problémy v německy mluvícím prostředí. - kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám: žák bude využívat jazykové znalosti a zkušenosti v zájmu vlastního rozvoje i své přípravy na budoucnost - kompetence k práci s informacemi a využívání prostředků informačních a komunikačních technologií. Uplatnění průřezových témat 5) občan v demokratické společnosti - poznat a tolerovat odlišné hodnoty uznávané v zemích EU a v německy mluvících zemích - formovat kladné postoje žáků, rozvíjet a upevňovat zásady společenské etikety 6) člověk a životní prostředí - seznámit žáky s rozmanitými způsoby ochrany životního prostředí a vztahem lidí k přírodě v zemích EU a v německy mluvících zemích a porovnat situaci s aktuálním stavem v naší zemi - využívat poznatky žáků z odborných vyučovacích předmětů - vést žáky k aktivnímu přístupu k dané problematice – žákovské projekty, referáty, diskuze 7) člověk a svět práce - pracovat s informacemi, které žákům pomohou uplatnit se na trhu práce (inzerát, dotazník, životopis, motivační dopis, základy obchodní korespondence, práce s využitím internetu) - umět prezentovat vlastní osobu v souvislosti s hledáním zaměstnání, zvládnout základní zdvořilostní a společenské fráze - komunikovat na bázi všeobecné a odborné němčiny v rámci studijních výměnných pobytů a odborných stáží 8) informační a komunikační technologie - efektivně používat informační a komunikační technologie ve vyučování i mimo školu, zadávat úkoly k rozvoji kreativity žáků (žákovské projekty, prezentace, tvorba slovníčků, výklad, referát, zpracování statistických údajů ve formě tabulky, grafu apod. - vedení ke kritickému myšlení při práci s cizojazyčnými informačními zdroji, k samostatnému vyhledávání a zpracování informací a také k posuzování důvěryhodnosti zdrojů. - motivace žáků k dalšímu digitálnímu zpracovávání, ukládání, zálohování a sdílení získaných informací, k respektu autorských práv a k osvojování si zvyku uvádět
-------	---

	bibliografické zdroje při šíření informací jiných autorů. - navození situace pro vytváření materiálů v digitální podobě: reklamy, formuláře, jídelní lístky, ubytování apod. - vedení žáků k práci s vybranými internetovými aplikacemi, které jsou určeny pro studium cizího jazyka – např. využívání online slovníků - využívání digitálních nástrojů a služeb, které jsou ve škole k dispozici, pro zefektivnění cizojazyčné komunikace se žáky - využívání on-line učebnic a testů pro domácí samostudium
--	---

Ročník:1

Počet hodin: 33

Rozpis výsledku vzdělávání a učiva

[illegible]

se jedná o známé nebo zajímavé téma; - rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejbližší přirozené výslovnosti; - používá slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikativních situací a tematických okruhů a vybranou minimální odbornou slovní zásobu ze svého oboru; - uplatňuje v písemném projevu osvojené základní pravopisné normy; - používá jednoduché věty, dodržuje větnou skladbu; - v pracovní oblasti řeší snadno předvídatelné nebo typické situace týkající se pracovní činnosti - umí s pomocí tištěného německého menu nabídnout jídla a nápoje - zná v německém jazyce základní suroviny pro přípravu pokrmů - ovládá názvy nápojů - dokáže zahrát scénu na téma „V restauraci“		
--	--	--

Ročník:2

Počet hodin: 33

Rozpis výsledku vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: - rozumí jednoduchým pokynům a sdělením; - reaguje adekvátně a s porozuměním na pracovní pokyny; - čte jednoduché texty, návody a nápisy, recepty a orientuje se v textu; - čte nahlas s porozuměním a se správnou výslovností; - používá překladové slovníky v tištěné i elektronické podobě; - sdělí ústně základní osobní údaje a jednoduché informace pracovního charakteru; - poznamená si základní body jednoduchého sdělení a	Mahlzeiten OSZ – Fleischsorten In der Küche Silné skloňování podstatných jmen v jednotném čísle Skloňování wer a was Rozkazovací způsob Beilagen OSZ – Fische, Aus dem Kochbuch Předložky se 3. pádem Skloňování podstatných jmen v množném čísle Číslovky 1- 20	16 17

zprostředkuje předání informací emailem nebo ústně; - vyplní písemně formulář, přijme a запиše objednávku, předá jednoduchý telefonický vzkaz apod.; - je-li vyzván, zapojí se do konverzace rodilých mluvčí (zákazníků) a poskytne jim požadované informace nebo údaje, pokud zákazníci hovoří zřetelně a pomalu; - požádá o vysvětlení neznámého výrazu, zopakování dotazu či sdělení, o zpomalení tempa řeči; - zeptá se na spokojenost zákazníka; - omluví se zákazníkovi za nedostatek nebo chybu; - hovoří o své práci, zpracuje si na počítači svůj životopis k pracovnímu pohovoru; - zapojuje se do konverzace, pokud se jedná o známé nebo zajímavé téma; - rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejbližší přirozené výslovnosti; - používá slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikativních situací a tematických okruhů a vybranou minimální odbornou slovní zásobu ze svého oboru; - uplatňuje v písemném projevu osvojené základní pravopisné normy; - používá jednoduché věty, dodržuje větnou skladbu; - v pracovní oblasti řeší snadno předvídatelné nebo typické situace týkající se pracovní činnosti - popíše chuť jídel - pojmenuje některá jídla typická pro německy mluvící země - sestaví jídelní a nápojový lístek - přeloží přílohy k jídlu		
--	--	--

Ročník:3**Počet hodin: 30****Rozpis výsledku vzdělávání a učiva**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet
---------------------	--------------	-------

		hodin
Žák: - rozumí jednoduchým pokynům a sdělením; - reaguje adekvátně a s porozuměním na pracovní pokyny; - čte jednoduché texty, návody a nápisy, recepty a orientuje se v textu; - čte nahlas s porozuměním a se správnou výslovností; - požívá překladové slovníky v tištěné i elektronické podobě; - sdělí ústně základní osobní údaje a jednoduché informace pracovního charakteru; - poznamená si základní body jednoduchého sdělení a zprostředkuje předání informací emailem nebo ústně; - vyplní písemně formulář, přijme a запиše objednávku, předá jednoduchý telefonický vzkaz apod.; - je-li vyzván, zapojí se do konverzace rodilých mluvčí (zákazníků) a poskytne jim požadované informace nebo údaje, pokud zákazníci hovoří zřetelně a pomalu; - požádá o vysvětlení neznámého výrazu, zopakování dotazu či sdělení, o zpomalení tempa řeči; - zeptá se na spokojenost zákazníka; - omluví se zákazníkovi za nedostatek nebo chybu; - zapojuje se do konverzace, pokud se jedná o známé nebo zajímavé téma; - rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejbližší přirozené výslovnosti; - používá slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikativních situací a tematických okruhů a vybranou minimální odbornou slovní zásobu ze svého oboru - uplatňuje v písemném projevu osvojené základní pravopisné normy;	Moje rodina a koníčky OSZ – Speisekarte Přídavná jména na –er Skloňování přivlastňovacích zájmen Vyjadřování svůj v němčině Zápor – nein, nicht, kein	15
	Naše národní jídlo OSZ – Bier, kalte Vorspeisen, Speisecharakteristik Skloňování osobních zájmen Časování slovesa können	14

- používá jednoduché věty, dodržuje větnou skladbu; - v pracovní oblasti řeší snadno předvídatelné nebo typické situace týkající se pracovní činnosti - vyjmenuje studené předkrmy - popíše složení pokrmů		
--	--	--

ANGLICKÝ JAZYK

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	Cílem předmětu je vybavit žáka takovými komunikačními dovednostmi, které mu umožní, s přihlédnutím k vymezení referenční úrovně A2 podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky, dorozumívat se, spolupracovat, vyhledávat, zpracovávat a vyměňovat získané informace v rámci běžné konverzace v oblasti osobní, veřejné, vzdělávací a profesní. Celkové množství je 320 osvojených lexikálních jednotek za rok a z toho odborná terminologie tvoří nejméně 20% slovní zásoby. Žák je veden tak, aby o jazykové výuce přemýšlel a naučil se vlastnímu hodnocení, překonával strach z mluvení v cizím jazyce, shromažďoval a prezentoval důkazy toho, co se naučil.
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – <i>Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce</i>. Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – vzdělávání a komunikace v cizím jazyce. Učivo je uspořádáno do jednotlivých tematických celků. Cílem je aktivní osvojení slovní zásoby z každodenního, osobního a společenského života a zvládání komunikativních situací. Volba tematických celků rovněž odpovídá dnešním potřebám, které přispívají k výchově, k demokracii a k poznávání života společnosti, především v zemích Evropské unie a v anglicky mluvících zemích. Každý tematický celek obsahuje také odbornou část odpovídající danému oboru žáka. Ve vztahu k profilu absolventa je zde kladen důraz na zvládnutí základní odborné slovní terminologie a její pohotovou aplikaci v praxi. Gramatická i konverzační část učiva je vhodně mezipředmětově propojena s učivem odborných předmětů a <i>odborným výcvikem</i>. Receptivní, produktivní a interaktivní řečové dovednosti: • poslech s porozuměním monologických i dialogických textů • čtení textů, včetně odborných • ústní a písemné vyjadřování tematicky i situačně zaměřené reprodukce textu, výpisky, překlad, vypracovat jednoduché písemnosti důležité z hlediska budoucího povolání.
Metody a formy výuky:	Výchovné a vzdělávací strategie využívají současné i tradiční metody a formy výuky, vycházející z potřeb, motivace, vlastnosti a možnosti žáků. Využívat všechny formy a metody: frontální, skupinové a problémové vyučování, výklad, diskuze, poslech, četba (zvyšování čtenářské gramotnosti). Do výuky jsou vhodně zařazovány aktivující didaktické metody: dramatické prvky, hry, rozhovory, skupinová práce, besedy, diskuse, debaty, samostatná vystoupení žáků, scénky, referáty, mediální výukové programy, internet, práce se slovníky, cizojazyčné a odborné časopisy, cizojazyčné filmy, křížovky, kvízy, zábavné materiály, vlastní práce žáků, plakáty.
Hodnocení žáků:	Hodnocení žáků je numerické a řídí se školním řádem. Hodnocení žáků je prováděno kombinací slovního hodnocení a známkováním. Známkou je žák hodnocen za samostatnou práci, další hodnocení je prováděno na základě písemného, poslechového i slovního opakování jednotlivých učebních celků a témat. Je sledována průběžně aktivita žáka při vyučování, práce se zdroji informací, účast na diskuzi ke konkrétnímu úkolu a je kladen důraz na sebehodnocení žáka. Žáci se specifickými poruchami učení jsou hodnoceni s ohledem na jejich potřeby. Kritéria hodnocení vychází z Pravidel hodnocení žáků, která jsou součástí Školního řádu SOŠ a SOU Písek.
Přínos	Klíčové kompetence:

předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	<u>Kompetence k učení</u> ▪ Učitel ve výuce prezentuje různé druhy přístupů ke studiu jazyka ▪ Žák samostatně vyhledává a zpracovává informace z cizojazyčných textů ▪ Žák analyzuje a procvičuje novou gramatiku v kontextu psaného nebo slyšeného textu a je tak veden k pochopení probírané látky ▪ Žák rozvíjí svou schopnost porozumět slyšenému textu ▪ Učitel procvičuje dovednosti žáků různými metodami ▪ Učitel zdůvodňuje své hodnocení a usměrňuje žáky v sebehodnocení ▪ Učitel motivuje žáky a poskytuje různé zdroje informací a vede žáky k využití informací <u>Kompetence komunikativní</u> ▪ Rozvoj komunikativní kompetence je obsažen v samé podstatě předmětu – dovednosti spojené se čtením, poslechem, mluvením a psaním ▪ Učitelé u žáků rozvíjí standardními metodami ▪ Učitel vede žáky k dialogu, diskusi, argumentaci, obhajobě názorů a naslouchání druhým, dává prostor k vlastnímu vyjádření a prezentaci ▪ Učitel vede žáka ke kultivovanému projevu ▪ Žáci ve výuce využívají různé druhy spolupráce <u>Kompetence sociální a personální</u> ▪ Učitel buduje pozitivní mezilidské vztahy ▪ Učitel vede žáka ke slušnému chování v každodenním setkávání ▪ Učitel klade důraz na kooperaci, vede žáka k osobní a skupinové odpovědnosti <u>Kompetence pracovní</u> ▪ Učitel vede žáka k dodržování pravidel školního řádu ▪ Učitel vede žáky ke spolupráci a kooperaci ▪ Učitel vede žáky k naplánování činnosti a dodržování plánů ▪ Učitel vede žáka k systematickému učení <u>Digitální kompetence</u> ▪ Učitel vede žáka k efektivnímu využívání digitálních technologií k získávání, zpracování a ukládání informací a posouzení věrohodnosti zdrojů . ▪ Učitel vede žáka k práci s počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií, kde žák získává informace z internetu, komunikuje elektronickou poštou. ▪ Učitel využívá on-line i off-line učební materiály, učební internetové stránky a slovníky. Průřezová témata: : <i>Občan v demokratické společnosti</i> - žák jedná s lidmi, vyslechne jejich názor a přiměřeně diskutuje na dané téma, vyjadřuje ústně i písemně svoje názory v rozsahu osvojené slovní zásoby, jedná samostatně a dovede pracovat i v týmu. <i>Člověk a svět práce</i> - žák umí přiměřeně pracovat s informacemi, vyhledat je, vyhodnotit a použít, umí se představit, sdělit svoje záliby, profesi, je schopen popsat pracoviště a některé pracovní operace, záliby a jmenovat jiné pracovní příležitosti na trhu práce. <i>Člověk a životní prostředí</i> - žák se učí lépe poznávat svět a lépe mu porozumět, rozlišuje a hodnotí sociální chování své i jiných z hlediska zdraví a životosprávy. <i>Informační a komunikační technologie</i> - žák se naučí pracovat s elektronickým slovníkem, používat základní a aplikační programové vybavení počítače za účelem vyhledávání inzerátů na trhu práce, pracovat se vzdělávacími jazykovými programy.
---	---

Ročník: 1.**Počet hodin celkem: 66 hodin****Rozpis výsledků vzdělávání a učiva**

Výsledky vzdělávání Žák:	Rozpis učiva
Porozumění a poslech: - rozumí mluvenému projevu učitele (pokynům v cizím jazyce, jednoduchým větám a kratším souvislým projevům) - rozumí frázím, které se vztahují k běžným tématům každodenního života, jsou-li sdělovány jasně a srozumitelně - tvoří otázky k vyslechnutému textu - zachytí hlavní myšlenky z vyslechnutého rozhovoru, určí počet osob, které mluví a téma rozhovoru Čtení a práce s textem: - čte nahlas audioorálně probrané texty - čte s porozuměním (nahlas i potichu) jednoduché texty se známou slovní zásobou, orientuje se v nich, umí z nich vybrat hlavní myšlenky a důležité informace - rozumí nápisům na orientačních tabulích - vhodně používá překladové slovníky Mluvení: - vyjadřuje se v jednoduchých větách v rozsahu probrané slovní zásoby a mluvnice v běžných životních situacích - rozhovor s vrstevníkem či známou dospělou osobou - stručně požádá o vysvětlení neznámého výrazu, zopakování dotazu či zpomalení tempa řeči - vhodně používá základní slovní zásobu v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů Psaní: - samostatně zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení - vyplní stručný osobní dotazník - napíše blahopřání k narozeninám, SMS zprávu, krátký osobní dopis (o sobě, o kamarádovi, o rodině, volném čase) - uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka - napíše pozvání na oslavu narozenin	Gramatika Slovesa be, have got, can - Zájmena – osobní, přivlastňovací, ukazovací - Číslovky – základní, datum a čas - Podstatná jména - Členy určité a neurčité, množné číslo, počitatelná a nepočitatelná, složená podst. jména - Some, any, much, many - Přídavná jména - Předložky – časové - Příslovce frekvence - Přivlastňování – possessive 's - Přítomný čas prostý – použití, kladná věta, 3.osoba jedn. Číslo, zápor, otázka - Přítomný čas průběhový – tvoření, použití - Tematické okruhy a slovní zásoba - Osobní údaje, Představování se - Rodina - Každodenní život a volný čas - Denní program - Moje škola - Jídlo a nápoje - Zdravý životní styl - Prázdniny - Anglicky mluvící státy – základní informace a údaje Odborná slovní zásoba - základní potraviny a nápoje, ovoce a zelenina, koření, - nádobí a vybavení kuchyně, činnosti v kuchyni, stolní inventář Slohové postupy - Formulář, Dotazník - Neformální dopis – blahopřání, pozvánka, pohled, omluva - Osobní dopis - Oznámení

Ročník: 2.**Počet hodin celkem: 66 hodin****Rozpis výsledků vzdělávání a učiva**

Výsledky vzdělávání Žák	Rozpis učiva
Porozumění a poslech: - rozumí jednoduchým sdělením, otázkám a	Jazykové prostředky a funkce: Gramatika:

pokynům vysloveným pomalu a zřetelně, - postihuje hlavní smysl krátkých, jasných a jednoduchých sdělení a oznámení, které se vztahují k běžným tématům každodenního života - pracuje s neznámými slovy při poslechu - rozumí hlavní myšlence z poslechu - porozumí školním a pracovním pokynům Ústní projev: - komunikuje v jednoduché podobě, vypráví o sobě, o svém volném čase, o rodině, o škole, o každodenním životě, o jídle - pokládá jednoduché otázky při výměně informací o známých tématech a činnostech - používá čísla, údaje o množství, cenách i čase - zapojuje se do dialogu s žáky a učitelem - dovede jednoduše popsat obrázek, místo, osobu, počasí - prokazuje faktické znalosti o základních geografických a demografických faktorech anglicky mluvících zemí - jednoduše vysvětlí základní odborné termíny ze svého oboru Čtení: - čte jednoduché texty - vyslovuje srozumitelně - nachází v textech nejdůležitější informace - vhodně používá překladové a online slovníky Psaní: - napíše krátký osobní dopis, pozvánku, vzkaz - popisuje v jednoduchých větách místo, - požádá o informaci - jednoduše vyjádří svůj prosbu	- Přítomný čas průběhový – použití, zápor, otázka - Vazba there is/are - Přítomné časy – porovnání a použití - Minulý čas sloves to BE, HAVE, CAN, pravidelná slovesa - Minulý čas prostý – nepravidelná slovesa, zápor a otázka - Přídavná jména – předpony, stupňování přídavných jmen - Podstatná jména – počitatelná a nepočitatelná, členy, vyjádření množství – how much/many - Předložky místa Slohové postupy: - Osobní dopis – pozvánka, popis osob, vzkaz, vyjádření názorů a pocitů - Neformální email – žádost, prosba, návrh Tematické okruhy: - Oblečení a popis osob, vlastnosti - Volný čas a zábava - Bydlení, Město, vesnice - Počasí - Kultura - Anglicky mluvící státy a ČR– hlavní města a zajímavá místa Odborná slovní zásoba – - jídelní lístek – polévky, studené a teplé předkrmy, hlavní jídla, přílohy, zákusky a moučníky - ryby, maso a uzeniny, mléčné výrobky
---	---

Ročník: 3.**Počet hodin celkem: 60****Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:**

Výsledky vzdělávání Žák	Rozpis učiva
Porozumění a poslech: - rozumí větám a často používaným slovům z oblastí, k nimž má bezprostřední osobní vztah - nachází v poslechu hlavní body dokáže je shrnout - rozumí větám a často používaným slovům z oblastí, k nimž má bezprostřední osobní vztah (dle probíraného učiva) Čtení: - čte delší texty - vyslovuje srozumitelně - v textu najde hlavní informaci a vyhodnotí nejdůležitější informace - rozumí jednoduchým návodům - poradí si s neznámými slovy ve čteném textu Ústní projev: - vypráví o minulých a budoucích událostech - omluví se a reaguje na omluvu - vyjadřuje se v jednoduchých větách v rozsahu probrané slovní zásoby a mluvnice v běžných životních situacích - vyjadřuje se v běžných předvídatelných situacích - jednoduše vysvětlí základní odborné termíny ze svého oboru - prokazuje znalosti o tradicích a kultuře anglicky mluvících zemí a České republiky Psaní: - napíše krátký pohled, návrh a omluvu - napíše krátký formální e-mail – objednávku, prosbu - zaznamená písemně podstatné myšlenky	Jazykové prostředky a funkce: Gramatika: - Minulý čas průběhový –použití, zápor a otázka - Budoucí čas – be going to, will - Předpřítomný čas –tvoření a použití - Frázová slovesa - Modální slovesa - Tázací dovětky - Trpný rod - -ing / to infinitiv - Časové údaje - Spojky - Příslovce – tvoření, stupňování - Předložky místa a pohybu Tematické okruhy: - Mezilidské vztahy - Technologie - Nakupování - Zeměpis a příroda - Cestování - Práce a zaměstnání - Anglicky mluvící státy a ČR – tradice a zvyky, jídlo, sport Odborná slovní zásoba – - nápojový lístek – alkoholické a nealkoholické nápoje, - popis jídel - recepty jídel – příprava jídel - slavnostní menu (večírek, svatba, oslava), tradiční česká jídla, Slohové postupy: - Vyprávění - Formální dopis a email – pracovní inzerát a žádost o místo, prosba, sjednání schůzky

OBČANSKÁ NAUKA

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:

Cílem výuky v občanské nauce je připravit žáky na aktivní život v demokratické společnosti. Tedy pozitivně ovlivňovat hodnotovou orientaci žáků tak, aby byli slušnými lidmi a informovanými aktivními občany, kteří si váží demokracie a svobody a aktivně usilují o její zachování, vést žáky k tomu, aby jednali zodpovědně a uvážlivě vůči sobě i ostatním. Naučit žáky porozumět společnosti a světu, kde žijí, uvědomovat si vlastní identitu, kriticky myslet a hodnotit obklopující realitu, zaujímat stanovisko na základě argumentů.

Získávat informace z různých zdrojů, kriticky je přijímat, nenechat sebou manipulovat.

Utvářet kladný vztah k materiálním a duchovním hodnotám, snažit se přispívat k jejich tvorbě a ochraně.

Osvojených vědomostí využijí žáci ve styku s jinými lidmi a různými institucemi, při řešení otázek svého občanského rozhodování i při řešení problémů osobního, právního i sociálního charakteru.

Charakteristika učiva:

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – *Společenskovední vzdělávání, Estetické vzdělávání, Vzdělávání a komunikace v českém jazyce*. Obsahem vzdělávání v prvním ročníku jsou tři tematické celky. V tematickém celku *Člověk v lidském společenství* jsou žáci vybaveni vědomostmi, které slouží k jejich orientaci v lidském společenství, počínaje školní třídou, školou, městem, ve kterém se škola nachází, přes velké společenské skupiny až k národnímu společenství. Pozornost je věnována postavení žen, národnostních menšin, náboženských hnutí.

Druhý tematický celek tvoří *Kultura*. Zde se žáci seznámí s kulturními památkami i institucemi v regionu.

Tematický celek *Média* směřuje k dosažení základní úrovně mediální gramotnosti žáků – přijímání a vyhledávání informací s odstupem, odhalování způsobu argumentace a manipulativní tendence v médiích.

Metody a formy výuky:

Základem výuky je výklad a řízená diskuse žáků k probíranému tématu. Žáci jsou vedeni k samostatnému uvažování a vyjadřování vlastních názorů v diskusích. Jsou používány demonstrační metody a pomůcky – výukové videoprogramy, žáci pracují samostatně i ve skupinách s učebnicí a dalšími učebními texty. Součástí výuky jsou besedy s různými hosty, exkurze, návštěvy výstav.

Hodnocení žáků:

Žáci jsou hodnoceni průběžně po celý školní rok, a to slovně i numericky. Základem hodnocení je správné používání osvojených pojmů při argumentaci a samostatných vystoupeních. Ústní zkoušení z probraného učiva, na konci každého tematického celku didaktický test. Příprava a prezentace krátké zprávy (aktuality).

Součástí hodnocení je i hodnocení aktivního přístupu a vystupování v diskusích, besedách, při návštěvách různých institucí. Nedílnou součástí je hodnocení jednání a chování žáků v souladu s osvojovanými principy a zásadami společenského chování a mezilidských vztahů.

Hodnocena je práce jednotlivců i skupinové práce. Hodnotí se i přístup k plnění studijních povinností. Kritéria hodnocení vycházejí z Pravidel hodnocení žáků, která jsou součástí školního řádu SOŠ a SOU Písek.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí

Klíčové kompetence

Komunikativní kompetence (3.1, 3.3, 3.7) - žáci jsou schopni se přiměřeně vyjádřit k účelu jednání a v uvedených komunikačních situacích, formulují své myšlenky srozumitelně a souvisle, jsou schopni aktivně diskutovat s vrstevníky, porozumět sdělení druhých a respektovat jejich názory, vytvářejí jednoduché texty na běžná

**a průřezových
témat:**

témata. *Personální kompetence (4.1, 4.5, 4.6)* - žáci se umí učit, vyhodnocovat vlastní výsledky a odhalovat vlastní nedostatky a napravovat je.

Sociální kompetence (4.8, 4.9, 4.10, 4.11) - žáci dokáží pracovat ve skupině i v týmu, společně se podílet na realizaci úkolu, zodpovědně plní zadané úkoly, učí se přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, odstraňování diskriminace, řešení konfliktů. *Řešení pracovních i mimopracovních problémů (2.1, 2.2, 2.3)* - dokáží určit jádro problému, aktivně získávají informace potřebné k jeho řešení, volí vhodné prostředky a strategie řešení, znají instituce, které jim s řešením problému mohou pomoci. *Kompetence k pracovnímu uplatnění (1.1, 6.1, 6.6)* - seznámí se se zásadami vhodné komunikace s vrstevníky, kolegy, nadřízenými, jsou vedeni k zodpovědnému plnění studijních i pracovních povinností.

Průřezové téma:

Občan v demokratické společnosti - žáci budou schopni se přiměřeně vyjadřovat (ústně i písemně) k probraným komunikačním situacím. Výuka podporuje rozvoj kognitivních znalostí žáka a rozšiřuje jeho celkový rozhled o společnosti, napomáhá rozvíjení jeho osobnosti. Žák formuluje své názory a postoje, je schopen vyslechnout názory druhých a přiměřeně na ně reagovat, pracovat samostatně a v týmu.

Člověk a životní prostředí - žák se seznámí s kulturními hodnotami v regionu včetně přírodních památek a je veden k péči o jejich zachování.

Člověk a svět práce -

žáci jsou vybaveni praktickými dovednostmi a informacemi pro svůj pracovní život tak, aby byli schopni efektivně reagovat na dynamický rozvoj trhu práce a měnící se požadavky na pracovníky.

Informační a komunikační technologie - Žáci jsou vedeni k tomu, aby při vyhledávání informací používali všechny dostupné zdroje včetně internetu.

Ročník: 1.**Počet hodin celkem: 33****Rozpis výsledků vzdělávání a učiva**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák	1. Kultura
- orientuje se v nabídce kulturních institucí - popíše lidové tradice v regionu - vysvětlí poslání různých kulturních institucí - popíše vhodné společenské chování v dané situaci - aplikuje zásady společenského chování	Kulturní instituce v ČR a v regionu Kultura bydlení a odívání Lidové umění a užitá tvorba Ochrana a užívání kulturních hodnot Kulturní a přírodní památky v regionu Kultura společenského chování, životní styl Kvalita mezilidských vztahů, principy Komunikace a zvládání konfliktů
	2. Člověk v lidském společenství
- popíše strukturu současné lidské společnosti, charakterizuje její jednotlivé základní složky z hlediska sociálního a etnického, dovede objasnit, do kterých společenských skupin sám patří - vysvětlí, kam by se mohl obrátit, když se dostane do sociální situace, kterou nezvládne pouze vlastními silami	Lidská společnost a společenské skupiny Důležité sociální útvary ve společnosti Sociální role a konflikt rolí Institucionální pomoc při řešení problémů
- objasní funkci a význam rodiny pro jednotlivce i pro společnost - objasní, co se rozumí šikanou, posoudí její	Malé sociální skupiny a vztahy v nich Rodina a její význam, vztahy mezi generacemi

důsledky - objasní význam dobrých sousedských vztahů a solidarity v komunitě	Třída a vrstevníci Problémy, zdroje a řešení konfliktů Komunita, sousedství
- vysvětlí jednotlivé pojmy a objasní rozdíly mezi nimi - objasní na konkrétních případech, jak vzniká napětí a konflikt mezi majoritou a některou z minorit - vyvodí z pozorování života kolem sebe příčiny sociální nerovnosti a chudoby, uvede postupy, jimiž lze do jisté míry chudobu řešit	Velké sociální skupiny a vztahy v nich Dav, publikum, populace, veřejnost Rasy, etnika, národy, národnosti Migranti, azylanti, emigranti Solidarita a principy solidarity
- vysvětlí, co se rozumí rovnoprávností mužů a žen, uvede příklady, kdy je tato rovnoprávnost porušována	Vztahy mezi pohlavími Postavení mužů a žen ve společnosti Volba životního partnera
- popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy - vysvětlí, čím mohou být nebezpečné náboženské sekty a náboženský fundamentalismus	Náboženství a církve v současném světě Víra a ateismus Náboženství a sekty, náboženský fundamentalismus
	3. Média
- vysvětlí funkci hromadných sdělovacích prostředků - popíše způsoby ovlivňování veřejnosti a najde jejich konkrétní současné příklady - aplikuje kritický odstup k médiím, využívá jejich nabídku pro svou zábavu i osobnostní rozvoj - objasní principy reklamy a způsob ovlivňování lidí, posoudí její vliv na životní způsob občanů	Svobodný přístup k informacím Zpravodajství, objektivita zpravodajství Menšiny v médiích Podstata a principy reklamy Etika reklamy a morální kodex reklamy

Ročník: 2. počet hodin 33**Rozpis výsledků vzdělávání a učiva**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák	1. Člověk jako občan
- objasní podstatu demokratického a totalitního státu - objasní úlohu demokratického státu - popíše český politický systém - popíše strukturu veřejné správy a samosprávy, objasní rozdíly mezi nimi - objasní úlohu politických stran a svobodných voleb	Stát Vznik a podstata státu Funkce státu Ústava a politický systém ČR Struktura veřejné správy a samosprávy Politika, politické strany Volby v ČR
- charakterizuje demokracii a objasní, jak demokracie funguje a jaké má problémy (korupce, kriminalita) - vysvětlí význam lidských práv, která jsou zakotvena v českých zákonech, včetně práv dětí, - popíše, kam se obrátí, když jsou lidská práva ohrožena - popíše, jaké vlastnosti by měl mít ideální občan demokratického státu	Demokracie Základní hodnoty a principy demokracie Lidská a občanská práva, jejich obhajování a zneužívání Povinnosti občana v demokracii Občanská společnost, občanská participace Multikulturní soužití

- na příkladech z aktuálního dění vyvodí, jaké projevy je možné nazvat politickým radikalismem nebo extremismem a proč - posoudí, jaké mají tyto negativní jevy důsledky - vysvětlí, proč je nevhodné propagovat hnutí omezující lidská práva a svobodu jiných lidí	Hrozby demokracie Politický radikalismus a extremismus neonacismus, rasismus, antisemitismus, xenofobie apod.) Aktuální česká extremistická scéna Teror a terorismus
	2. Člověk a právo
- objasní podstatu práva, právního státu, právních vztahů - popíše činnost policie, soudů, advokacie a notářství apod. - dovede vyhledat příslušnou právní instituci a pomoci při řešení konkrétního problému	Právo a spravedlnost, právní stát, právní vztahy Soustava právních institucí v ČR Soudy, státní zastupitelství, advokáti, probační a mediační služba, veřejný ochránce lidských práv
- objasní, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost - popíše, jaké základní závazky vyplývají z vlastnického práva - vysvětlí práva a povinnosti vyplývající ze vztahu mezi dětmi a rodiči, mezi manželi, vyživovací povinnost - vysvětlí, jak uplatňovat práva spotřebitele (při nákupu zboží a služeb včetně produktů finančního trhu) – vysvětlí pomocí příkladu - rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje domácnosti a na základě toho sestaví rozpočet domácnosti - vysvětlí, jak je možné se zabezpečit na stáří - vysvětlí důsledky nesplácení úvěru a navrhne možnosti řešení tíživé finanční situace své, či domácnosti - navrhne, jak řešit schodkový rozpočet jak naložit s přebytkovým rozpočtem domácnosti - vysvětlí význam trestu - vysvětlí úkoly orgánů činných v trestním řízení - na příkladech vysvětlí práva a povinnosti občanů v trestním řízení - dovede aplikovat postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání - na příkladech objasní rozdíly mezi trestním zákonem pro mládež a pro dospělé a odůvodní tyto rozdíly	Právní minimum Občanský zákoník Právo vlastnické Právo rodinné Práva spotřebitele - předpisy na ochranu spotřebitele - obsah smluv Hospodaření domácností – rozpočet domácností Právo trestní, tresty a ochranná opatření Orgány činné v trestním řízení Práva a povinnosti občanů v trestním řízení Zákon č. 218/2003 Sb. (O odpovědnosti mladistvých za protiprávní činy a soudnictví ve věcech mládeže)
- vysvětlí zásady státní sociální politiky - ví, kam se obrátit v případě sociální nouze a popíše jednotlivé kroky	Státní sociální politika Sociální zabezpečení občanů

Ročník: 3. počet hodin 30**Rozpis výsledků vzdělávání a učiva**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák	1. Česká státnost
- popíše státní symboly ČR a některé české	Státní a národní symboly

národní tradice - vysvětlí význam událostí, které se pojí se státními svátky a významnými dny ČR nebo Československa	Státní svátky a významné dny ČR
	2. Významné mezníky v moderních dějinách české státnosti
- na základě znalostí o demokracii vysvětlí, ve kterých obdobích od vzniku ČSR roku 1918 do současnosti lze režim, jež u nás vládl, označit za demokratický	Vznik ČSR , období první republiky
- objasní formy a způsoby boje československých občanů za svobodu a vlast uvede některé významné osobnosti odboje a vysvětlí význam jejich činnosti - popíše holocaust a genocidu Romů	Ztráta samostatnosti České republiky 2. světová válka - odboj Holocaust a nacismus
- popíše způsoby persekuce občanů, které komunistický režim u nás označil za své nepřátele	Česká státnost po roce 1945 Poválečné změny
- vysvětlí pojem „pražského jara“ a jeho podstatu - představí některé „sametové revoluce“ - vysvětlí pojem „sametová revoluce“ - objasní příčiny, průběh a následky rozpadu Československa	Historické mezníky v boji za svobodu Pražské jaro Listopad 1989 Rozpad Československa 1993
	3. Soudobý svět a Evropa
- pojmenuje globální problémy soudobého světa, vysvětlí jejich podstatu - popíše civilizační sféry soudobého světa, uvede příklady velmocí, vyspělých států a rozvojových zemí, posoudí jejich úlohu a problémy - na konkrétním aktuálním bezpečnostním nebo jiném problému soudobého světa vysvětlí, jak problém vznikl, jak je řešen a posoudí, jaké má perspektivy vývoje - uvede příklady globalizace a diskutuje o některých názorech na její důsledky	Problémy současného světa Civilizační sféry: velmoci, vyspělé státy a rozvojové země Ohniska konfliktů v soudobém světě, příčiny, možnosti řešení Co je globalizace, příčiny a důsledky globalizace Trvale udržitelný rozvoj
- popíše skladbu a cíle EU, zná orgány EU a jejich poslání - objasní postavení ČR v EU, posoudí klady a záporny členství ČR v EU - vysvětlí funkci OSN a NATO - uvede konkrétní příklady činnosti OSN ve světě při ochraně míru	Evropská unie Skladba a cíle EU, orgány EU Postavení ČR ve světě, zahraniční politika ČR, ČR jako člen EU OSN, NATO Činnost OSN a NATO ve světě, symboly, cíle a poslání
-dovede se orientovat ve službách ÚP - dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a ÚP - dovede prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti - napíše strukturovaný životopis a motivační dopis	4. Svět práce A. Svět práce B. Podpora státu ve sféře zaměstnanosti Služby ÚP (úřadů práce) Služby kariérového poradenství Vyhledávání zaměstnání Pracovní agentury Nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace Uplatnění v profesi

- dokáže se připravit na přijímací pohovor a jednání s potenciálním zaměstnavatelem - dovede najít a posoudit informace týkající se dalšího vzdělávání a nabídek na trhu práce - dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci -	Uplatnění mimo profesi Možnosti zaměstnání v zahraničí C. Individuální příprava na pracovní trh Sebereflexe ve vztahu k osobním profesním a vzdělávacím plánům, mimoškolním aktivitám, přístupu k učení a studijním výsledkům, schopnostem, vlastnostem i zdravotním předpokladům Profesní životopis a motivační dopis Přijímací pohovor Nábor, konkurz Aktivní plánování a projektování profesní kariéry, dosahování cílů podle stanoveného plánu C. Svět vzdělávání Význam celoživotního učení D. Podpora státu ve sféře zaměstnanosti Pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům
---	---

MATEMATIKA

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:

Cílem předmětu je naučit žáky:

- 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 využít digitální technologie a zdroje informací při řešení matematických úloh
- číst s porozuměním matematický text, kriticky vyhodnotit informace získané z různých zdrojů

Charakteristika učiva:

Obsah předmětu vychází z dokumentu z 21.12.2017: Opatření č. 6 ministra školství, mládeže a tělovýchovy, kterým se mění rámcové vzdělávací programy oborů středního vzdělávání kategorie stupně dosaženého vzdělání H – *Matematické vzdělávání* pro obory vzdělání kategorie H s minimální týdenní hodinovou dotací 4 hodiny za celou dobu vzdělávání. Součástí učiva jsou standardy finanční gramotnosti.
Pomůcky: kalkulačka, matematické tabulky, rýsovací potřeby.

Metody a formy výuky:

Využité metody:

- výklad, rozhovor, diskuse se současnou demonstrací na příkladech
- cvičení – zápis a provádění výpočtů, doplňování, konstrukce
- vyvozování poznatků a jejich aplikace - samostatná práce žáků, skupinová práce, učení druhých.

Hodnocení žáků:

Ústní zkoušení se zápisem na tabuli 1krát za pololetí
Písemné zkoušení 2 - 4 krát v jednom pololetí
Slovní hodnocení je uzavřeno hodnocením numerickým.
Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikace žáků ve Školním řádu SOŠ a SOU Písek.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

Komunikativní kompetence, sociální kompetence – pracovat samostatně i v týmu.
Řešit samostatně problémy (plánovat, provádět a kontrolovat činnost, porozumět úkolu a určit jádro problému).
Aplikovat základní matematické postupy při řešení praktických úkolů – zvolit odpovídající matematické postupy a techniky, využívat různé formy grafického znázornění, převody jednotek, odhad výsledků.
Průřezová témata:
Člověk a svět práce a Člověk a životní prostředí - řešení příkladů s tematikou obsaženou v tématech.
Občan v demokratické společnosti - snaha o rozvoj osobnosti žáků.

Ročník: 1.

Počet hodin celkem: 66

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - provádí aritmetické operace v R; - porovnává reálná čísla, určí vztahy mezi reálnými čísly; - používá různé zápisy reálného čísla; - určí řád reálného čísla; - zaokrouhlí reálné číslo; - znázorní reálné číslo na číselné ose;	1 Operace s čísly - číselný obor R - aritmetické operace v číselných oborech R - intervaly jako číselné množiny - operace s číselnými množinami (sjednocení, průnik) - různé zápisy reálného čísla - užití procentového počtu

- zapíše a znázorní interval; - provádí, znázorní a zapíše operace s intervaly (sjednocení, průnik); - určí druhou a třetí mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulatoru; - 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; - provádí výpočty jednoduchých finančních záležitostí: změny cen zboží, směna peněz, úrok; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;	- mocniny s celočíselným mocnitelem - odmocniny - základy finanční matematiky - slovní úlohy
- 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 vzorce pro druhou mocninu dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin; - modeluje jednoduché reálné situace užitím výrazů, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání; - na základě zadaných vzorců určí: výsledné částky při spoření, splátky úvěrů; - interpretuje výrazy, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;	2 Číselné a algebraické výrazy - číselné výrazy - mnohočleny - lomené výrazy - algebraické výrazy - definiční obor lomeného výrazu - slovní úlohy
- užívá pojmy úhel a jeho velikost; - vyjádří poměr stran v pravoúhlém trojúhelníku jako funkci $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\operatorname{tg} \alpha$; - určí hodnoty $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\operatorname{tg} \alpha$ pro $0^\circ < \alpha < 90^\circ$ pomocí kalkulatoru; - řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;	3 Goniometrie a trigonometrie - goniometrické funkce $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\operatorname{tg} \alpha$ v intervalu $0^\circ < \alpha < 90^\circ$ - trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku - slovní úlohy
- užívá pojmy a vztahy: bod, přímka, rovina, odchylka dvou přímek, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek, úsečka a její délka; - sestaví trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků; - řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku a věty Pythagorovy; - graficky rozdělí úsečku v daném poměru; - graficky změní velikost úsečky v daném poměru; - určí různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků a z daných prvků určí jejich obvod a obsah; - určí obvod a obsah kruhu; - určí vzájemnou polohu přímky a kružnice; - určí obvod a obsah složených rovinných útvarů;	4 Planimetrie - planimetrické pojmy - polohové vztahy rovinných útvarů - metrické vlastnosti rovinných útvarů - trojúhelníky - kružnice, kruh a jejich části - rovinné útvary – konvexní a nekonvexní - mnohoúhelníky, pravidelné mnohoúhelníky - složené útvary

- užívá jednotky délky a obsahu, provádí převody jednotek délky a obsahu; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací.	
---	--

Ročník: 2.**Počet hodin celkem: 33****Rozpis výsledků vzdělávání a učiva**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - řeší lineární rovnice o jedné neznámé v množině $\mathbb{R}$; - řeší v $\mathbb{R}$ soustavy lineárních rovnic; - řeší v $\mathbb{R}$ lineární nerovnice o jedné neznámé a jejich soustavy; - 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.	1 Řešení rovnic a nerovnic - lineární rovnice a nerovnice s jednou neznámou - soustavy lineárních rovnic a nerovnic - rovnice s neznámou ve jmenovateli - úpravy rovnic - vyjádření neznámé ze vzorce - slovní úlohy
- dle 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 zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;	2 Funkce - pojem funkce, definiční obor a obor hodnot funkce, graf funkce - vlastnosti funkce - druhy funkcí: přímá a nepřímá úměrnost, lineární funkce, kvadratická funkce - slovní úlohy

Ročník: 3.**Počet hodin celkem: 30****Rozpis výsledků vzdělávání a učiva**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - určuje vzájemnou polohu bodů a přímek, bodů a rovin, dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin; - určuje vzdálenost bodů, přímek a rovin; - určuje odchylku dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin; - charakterizuje tělesa: komolý jehlan a kužel, koule a její části; - určí povrch a objem tělesa včetně složeného tělesa s využitím funkčních vztahů a trigonometrie; - využívá síť tělesa při výpočtu povrchu	1 Stereometrie - polohové vztahy prostorových útvarů - metrické vlastnosti prostorových útvarů - tělesa a jejich síť - složená tělesa - výpočet povrchu a objemu těles, složených těles

a objemu tělesa; - aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání; - užívá a převádí jednotky objemu; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;	
- užívá pojmy: náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu, 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;	2 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; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací.	3 Práce s daty v praktických úlohách - statistický soubor a jeho charakteristika - četnost a relativní četnost znaku - aritmetický průměr - statistická data v grafech a tabulkách

CHEMIE**Ročník: 1.****Počet hodin celkem: 33****Pojetí předmětu**

Cíl předmětu: Přírodní věda – chemie přispívá k pochopení přírodovědných jevů, pojmů, zákonů a k formování žádoucích vztahů k životnímu prostředí. Cílem je naučit žáky využívat přírodovědné poznatky v profesním i občanském životě, umět porovnat, popsat a vysvětlit základní přírodní jevy, logicky uvažovat, analyzovat a řešit jednoduché přírodovědné problémy, komunikovat, vyhledávat a interpretovat přírodovědné informace a zaujímat k nim stanovisko, posoudit chemické látky z hlediska nebezpečnosti a vlivu na živé organizmy, uvědomit si postavení člověka v přírodě, být schopen přispět k dodržování zásad udržitelného rozvoje v odborné praxi i v občanském životě, aktivně se podílet na ochraně a tvorbě životního prostředí.

Charakteristika učiva: Obsah předmětu vychází z RVP – Přírodovědné vzdělávání - chemické vzdělávání.
Obsah učiva je rozdělen na témata: - obecná chemie a anorganická chemie. Žáci používají učebnice, učí se samostatně vyhledávat a porovnávat informace, vytvářet si vlastní názor.
Poznatky z předmětu jsou propojovány s odbornými předměty a s odborným výcvikem.

Metody a formy výuky: Je používána frontální výuka, řízený rozhovor, samostatná i skupinová práce, vysvětlování a popis podle obrázků. Dále využívána individuální práce žáků s textem, zvyšování čtenářské gramotnosti (využití vyučovacích pomůcek dle možností práce s učebnicí, pracovními listy, využití odborných časopisů, apod). Je využívána audiovizuální technika, diskuse k zadaným referátům, odborné exkurze. Žáci vyhledávají informace na internetu za využití digitálních technologií a posuzují rozdílnou vhodnost a věrohodnost zdrojů.

Hodnocení žáků: Hodnocení je numerické. Znalosti žáků jsou ověřovány ústním zkoušením, krátkými písemnými pracemi, testy a doplňováním do textu. Známkou je žák hodnocen i za samostatnou práci, referáty, dále je sledována aktivita žáka při vyučování, práce se zdroji informací a účast na řešení konkrétního úkolu.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat: **Klíčové kompetence: 1.3, 2.3, 3.5, 3.6, 4.8, 5.6, 7.7**
K učení – vyhledávat a zpracovávat informace o chemické problematice.
K řešení problémů – volit vhodné prostředky a postupy při řešení chemických problémů (př. složení roztoku).
Komunikativní – písemně zaznamenávat podstatné myšlenky a údaje z odborných textů, správně používat odbornou terminologii.
Personální a sociální – rozvíjet schopnost analyzovat a řešit problémy, pracovat v týmu.
Občanské – chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje.
Matematické – aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v přírodovědné oblasti.
Digitální kompetence – dáváme žákům možnost odevzdávat písemné úkoly

v elektronické podobě (např. v MS WORD) a skrz elektronické komunikační platformy, čímž je vedeme k efektivnímu, ekonomickému i ekologickému myšlení, dbáme nejenom na obsahovou, ale i formální a grafickou stránku díla. Žáky a jejich zákonné zástupce informujeme o dosažených výsledcích elektronickou formou

Průřezové téma:

Občan v demokratické společnosti – vážit si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí, snažit se jej chránit a zachovat pro budoucí generace.

Člověk a životní prostředí – posoudit vliv člověka na přírodu a životní prostředí – vlivy průmyslu a zemědělství, rizika úniku nebezpečných látek; ochrana zdraví člověka, ochrana přírody a přírodních zdrojů.

Informační a komunikační technologie – efektivně využívat a získávat informace z různých zdrojů, pracovat s informacemi, získávat informace ze sítě Internet.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - definuje pojem chemie a popíše produkty získávané látkovou přeměnou surovin - dokáže porovnat fyzikální a chemické vlastnosti látek, popíše základní metody oddělování složek směsí a jejich využití v praxi - vyjádří složení roztoku, připraví roztok požadovaného složení - popíše stavbu atomu - popíše strukturu atomového jádra a obalu - napíše názvy, značky a vzorce vybraných chemických prvků a sloučenin - popíše charakteristické vlastnosti nekovů, kovů a jejich umístění v periodické tabulce - popíše vznik chemické vazby - vysvětlí podstatu chemické reakce, zapíše jednoduchou chemickou reakci chemickou rovnicí, zná stupnici pH - provádí jednoduché chemické výpočty, které lze využít v praxi	1.Obecná chemie - chemie a chemická výroba - chemické látky, jejich třídění, směsi a dělení - roztoky, dělení roztoků, rozpustnost, složení - částicové složení látek, atomy, molekuly - atomové jádro, protonové a nukleonové číslo, izotopy, atomový obal, orbitály - chemické prvky a sloučeniny, chemická symbolika - periodická soustava prvků, periodický zákon - chemická vazba, vznik, atomová elektronegativita, polarita chemické vazby, ionty - chemické reakce a chemické rovnice, reakce exotermické a endotermické roztoky-kyselé, zásadité a neutrální, oxidačně redukční reakce - výpočty v chemii – látkové množství a molární hmotnost, hmotnostní zlomek, výpočty z chemických vzorců a rovnic

- tvoří chemické vzorce a názvy vybraných anorganických sloučenin - vysvětlí vlastnosti anorganických látek - charakterizuje vybrané prvky a sloučeniny, zhodnotí jejich využití v odborné praxi i v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí	2. Anorganická chemie - názvosloví anorganických sloučenin - oxidační číslo, názvosloví oxidů, hydroxidů, kyselin jejich solí - obecné vlastnosti anorganických látek - vybrané nekovové prvky a jejich sloučeniny – H, O, voda, vzduch, halogeny, N, C, Si - vybrané kovové prvky a jejich sloučeniny – Fe, barevné kovy, kovy alkalických zemin, slitiny
---	---

Ročník: 2. počet hodin 33

Pojetí předmětu

Cíl předmětu: Rozšíření poznatků z přírodní vědy - chemie, které přispívají k hlubšímu pochopení přírodovědných jevů, zákonů, k formování žádoucích vztahů k životnímu prostředí a k pochopení jevů, které probíhají v živé i neživé přírodě. Cílem je naučit žáky využívat přírodovědných poznatků v profesním i občanském životě, umět porovnat, popsat a vysvětlit základní přírodní jevy, uvažovat, analyzovat a řešit jednoduché přírodovědné problémy, komunikovat, vyhledávat a interpretovat přírodovědné informace a zaujímat k nim stanovisko, posoudit chemické látky z hlediska nebezpečnosti a vlivu na živé organizmy, uvědomit si postavení člověka v přírodě, být schopen přispět k dodržování zásad udržitelného rozvoje v odborné praxi i v občanském životě a aktivně se podílet na ochraně životního prostředí.

Charakteristika učiva: Obsah předmětu vychází z RVP – Přírodovědné vzdělávání, Chemické vzdělávání.

Obsah učiva je rozdělen na témata: - organická chemie a biochemie. Žáci používají učebnice, učí se samostatně vyhledávat a porovnávat informace, vytvářet si vlastní názor. Poznátky z předmětu jsou propojovány s odbornými předměty a s odborným výcvikem.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - porovná vlastnosti organických a anorganických sloučenin, odvodí jednoduché vzorce organických sloučenin - charakterizuje základní skupiny uhlovodíků, tvoří jejich vzorce a názvy, uvede významné zástupce a zhodnotí jejich využití v odborné praxi i v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí - uvede významné zástupce organických sloučenin a zhodnotí jejich využití	1. Organická chemie - základy organické chemie – složení a vlastnosti organických sloučenin, vzorce, třídění - uhlovodíky – rozdělení, alkany, alkeny, alkiny, isomerie – vzorce, areny, zdroje uhlovodíků, využití v běžném životě a odborné praxi - deriváty uhlovodíků – halogenderiváty, alkoholy, aldehydy a ketony,

v odborné praxi i v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí	karboxylové kyseliny – jejich soli a estery, aminokyseliny, využití v běžném životě a odborné praxi
- charakterizuje biogenní prvky a jejich sloučeniny - charakterizuje základní metabolické procesy - uvede složení, vznik, výskyt a význam živin - vysvětlí biologickou funkci biokatalyzátorů - vysvětlí biologickou funkci nukleových kyselin a steroidů - popíše vybrané biochemické děje	2. Biochemie - opakování z prvního ročníku – biogenní prvky - přírodní látky – přehled, chemické děje v živých organizmech - živiny – lipidy, sacharidy, bílkoviny - biokatalyzátory – enzymy, vitamíny, hormony - nukleové kyseliny, steroidy, alkaloidy - vybrané biologické děje – kvašení, výroba piva, vína, destilátů

FYZIKA

Ročník: 2.

Počet hodin celkem: 16,5

Pojetí předmětu

Cíl předmětu: Výuka přírodních věd přispívá k hlubšímu a komplexnímu pochopení přírodních jevů a zákonů, k formování žádoucích vztahů k přírodnímu prostředí a umožňuje žákům proniknout do dějů, které probíhají v živé i neživé přírodě. Přírodovědné vzdělávání nemůže být nahrazeno pouhou znalostí vybraných faktů, pojmů a procesů.

Cílem fyzikálního vzdělávání je především naučit žáky využívat přírodovědných poznatků v profesním i občanském životě, klást si otázky o okolním světě a vyhledávat k nim relevantní, na důkazech založené odpovědi.

Charakteristika učiva: Obsah předmětu vychází z RVP – Přírodovědné vzdělávání, fyzikální vzdělávání.

Vyučování směřuje k tomu, aby žáci uměli:

- ☐ využívat přírodovědných poznatků a dovedností v praktickém životě ve všech situacích, které souvisejí s přírodovědnou oblastí;
- ☐ logicky uvažovat, analyzovat a řešit jednoduché fyzikální problémy;
- ☐ pozorovat a zkoumat přírodu, provádět experimenty a měření, zpracovávat a vyhodnocovat získané údaje;
- ☐ komunikovat, vyhledávat a interpretovat přírodovědné informace a zaujímat k nim stanovisko,
- využívat získané informace v diskusi k přírodovědné a odborné tematice;
- ☐ porozumět základním souvislostem a postavení člověka v přírodě a zdůvodnit nezbytnost udržitelného rozvoje;
- ☐ posoudit fyzikální procesy z hlediska nebezpečnosti a vlivu na živé organismy.

Metody a formy výuky:

Fyzikální vzdělávání navazuje na RVP ZV a směřuje k osvojení úrovně přírodovědných znalostí a dovedností. Při výuce jsou používány metody práce s učebnicí a časopisy, metody diskusí a aktuálních informací.

Strategie učení odpovídají učebním předpokladům žáků (menší celky, častější opakování, preference ústního technicky správného projevu vzhledem k problémům při psaní, zapojování smyslového vnímání – názorné ukázky, obrázky, video, ...). K podpoře výuky využíváme multimediální výukové programy a internet. Student pracuje s informacemi z různých zdrojů nesených různými médii. (Internet, tištěná a elektronická) a to i s využitím informačních technologií. Uvědomuje si nutnost posuzovat rozdílnou vhodnost a věrohodnost zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím. Žák umí zvolit vhodné prostředky k získání informací (internet, učebnice, odborná literatura).

Hodnocení žáků:

Žák je hodnocen známkou (klasifikace je součástí školního řádu SOŠ a SOU Písek). Při hodnocení vycházíme z komplexního rozvoje fyzikálních znalostí a dovedností (porozumění, vysvětlení, popsání). Hodnotíme rozsah, správnost, logičnost. Výsledky učení kontrolujeme a prověřujeme průběžně s dostatečnou frekvencí. Při ústním zkoušení přihlížíme především ke schopnosti komunikovat, při písemném zkoušení využíváme testy, V průběhu výuky hodnotíme žáky nejen známkou, ale i slovně, vedeme je k sebekontrolě a sebehodnocení. Při klasifikaci zohledňujeme žáky se

specifickými poruchami učení.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Rozvoj klíčových kompetencí (1.3, 1.7, 2.2, 3.9,) -uplatňuje různé způsoby práce s textem a zpracovává získané informace -sleduje možnosti svého dalšího vzdělávání především v oboru svého povolání -při řešení problémů uplatňuje metody získané studiem -dosahuje jazykové způsobilosti odpovídající pracovnímu zařazení, rozumí odborným pojmům a terminologii
---	--

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - rozliší druhy pohybů a řeší jednoduché úlohy na pohyb hmotného bodu; - určí síly, které působí na tělesa a popíše, jaký druh pohybu tyto síly vyvolají; - určí mechanickou práci a energii při pohybu tělesa působením stálé síly; - vysvětlí na příkladech platnost zákona zachování mechanické energie; - určí výslednici sil působících na těleso; - aplikuje Pascalův a Archimédův zákon při řešení úloh;	1 Mechanika - pohyby přímočaré, pohyb rovnoměrný po kružnici - Newtonovy pohybové zákony, síly v přírodě, gravitace - mechanická práce a energie - posuvný a otáčivý pohyb, skládání sil - tlakové síly a tlak v tekutinách
- vysvětlí význam teplotní roztažnosti látek v přírodě a v technické praxi; - vysvětlí pojem vnitřní energie tělesa a způsoby její změny; - popíše principy nejdůležitějších tepelných motorů; - popíše přeměny skupenství látek a jejich význam v přírodě a v technické praxi;	2 Termika - teplota, teplotní roztažnost látek - teplo a práce, přeměny vnitřní energie tělesa - tepelné motory - struktura pevných látek a kapalin, přeměny skupenství
- popíše elektrické pole z hlediska jeho působení na bodový elektrický náboj; -řeší úkoly s elektrickými obvody s použitím Ohmova zákona - popíše použití polovodičových součástek s přechodem PN; - určí magnetickou sílu v magnetickém poli vodiče s proudem; - popíše princip generování střídavých proudů a jejich využití v energetice;	3 Elektřina a magnetismus - elektrický náboj tělesa, elektrická síla, - elektrický proud v látkách, zákony elektrického proudu, polovodiče - magnetické pole, magnetické pole elektrického proudu, elektromagnetická indukce - vznik střídavého proudu, - přenos elektrické energie střídavým proudem
- rozliší základní druhy mechanického vlnění a popíše jejich šíření; - charakterizuje základní vlastnosti zvuku; - chápe negativní vliv hluku a zná způsoby ochrany sluchu; - charakterizuje světlo;	4 Vlnění a optika - mechanické kmitání a vlnění - zvukové vlnění - světlo a jeho šíření - zrcadla a čočky, oko - druhy elektromagnetického záření, rentgenové záření

- 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	
- popíše strukturu elektronového obalu atomu - popíše stavbu atomového jádra a charakterizuje základní nukleony; - vysvětlí podstatu radioaktivity a popíše způsoby ochrany před jaderným zářením; - popíše princip získávání energie v jaderném reaktoru;	5 Fyzika atomu - model atomu, laser - nukleony, radioaktivita, jaderné záření - jaderná energie a její využití
- charakterizuje Slunce jako hvězdu; - popíše objekty ve sluneční soustavě; - zná příklady základních typů hvězd	6 Vesmír - Slunce, planety a jejich pohyb, komety - hvězdy a galaxie

EKOLOGIE**Ročník: 1.****Počet hodin celkem:16,5****Pojetí předmětu**

Cíl předmětu: Přispívat k hlubšímu pochopení přírodních jevů, pojmů, zákonů, formovat žádoucí vztah k životnímu prostředí.
 Umožnit proniknout do dějů, které probíhají v živé i neživé přírodě.
 vést k logickému uvažování, analyzování a řešení jednoduchých environmentálních problémů
 Komunikovat, vyhledávat a interpretovat přírodovědné informace a zaujímat k nim stanovisko
 Pochopit nebezpečí ohrožení přírody lidskými činnostmi a zaujímat postoje k problémům v oblasti péče o životní prostředí.
 Využívat získaných poznatků v profesním i odborném životě, umět porovnat, popsat a vysvětlit základní přírodní jevy, znát základní ekologické souvislosti a postavení člověka v přírodě, být schopen přispět k dodržování zásad udržitelného rozvoje v občanském životě i odborné praxi, aktivně se podílet na ochraně a tvorbě životního prostředí.
Charakteristika učiva: Obsah předmětu vychází z RVP – Přírodovědné vzdělávání, biologické a ekologické vzdělávání.

Ekologie je zařazena do 1. ročníku ve třech tematických celcích (základy biologie, základy ekologie, člověk a životní prostředí). Žáci mohou ke své práci používat kromě učebnic i některých časopisů a pracovních sešitů, učí se samostatně vyhledávat informace, vytvářet si vlastní názor.
 Poznátky z předmětu jsou propojovány s odbornými předměty a s odborným výcvikem.

Metody a formy výuky: Ve výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, skupinové diskuse, samostatné práce, laboratorní práce, terénní cvičení, besedy a exkurze.

Samozřejmostí je využívání audiovizuální techniky
 Velký důraz je kladen na samostatnou i skupinovou práci žáků, především při některých školních a žákovských projektech.

Hodnocení žáků: Hodnocení žáků je prováděno kombinací slovního hodnocení a známkování.

Známkou je žák hodnocen za samostatnou práci, další hodnocení je prováděno na základě písemného i slovního opakování jednotlivých učebních celků a jednotlivých témat.

Písemné opakování je prováděno formou testu, doplňování do textu, popisováním nákrešů, zadávání úkolů v oblasti aplikace přírodovědeckého učiva v oboru. Průběžně je sledována aktivita žáka při vyučování, práce se zdroji informací, účast na diskusi ke konkrétnímu úkolu.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat: **Klíčové kompetence:1.1,3.1, 5.1, 5.2, 7.7, 8.1**

Kompetence k učení – žáci jsou schopni proniknout do přírodních zákonitostí s využitím různých informačních zdrojů

Komunikativní kompetence – žáci jsou schopni používat přírodovědnou terminologii. Věcně, správně a srozumitelně zpracovávat přiměřeně náročné texty na odborná témata.

Sociální kompetence – žáci dovedou analyzovat a řešit problémy, využívat znalostí o přírodních jevech v občanském životě.

Občanské kompetence – žáci zaujímají postoje v souladu s celospolečenskými zájmy v environmentální oblasti

Kompetence matematické – žáci aplikují základní matematické postupy a numerické aplikace v přírodovědné oblasti.

Kompetence využívat IKT a pracovat s informacemi – k získání a zpracování dat žáci využívají také IKT a síť Internet

Aplikace průřezových témat :

Člověk a svět práce

- odpovědné rozhodování na základě vyhodnocení získaných informací
- verbální komunikace při jednáních

Informační a komunikační technologie

- práce s informacemi, vyhledávání, vyhodnocování a využívání informací

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
žák - 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, porovná různé typy buněk a vysvětlí rozdíl mezi autotrofní a heterotrofní buňkou - uvede příklady základních skupin organismů a porovná je; - orientuje se v základních genetických pojmech, uvede příklady využití genetiky; - vysvětlí základní ekologické pojmy a charakterizuje vztahy mezi organismy a prostředím; - rozliší a charakterizuje abiotické a biotické podmínky života; - vysvětlí potravní vztahy v přírodě; - popíše podstatu oběhu látek v přírodě z hlediska látkového a energetického; - charakterizuje různé typy krajiny ve svém okolí a jejich využívání člověkem - má přehled o 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,	Základy biologie - vznik a vývoj života na Zemi, geologické éry - vlastnosti živých soustav (systémové uspořádání, metabolismus, dráždivost, rozmnožování, adaptace, růst a vývoj) - buňka bakteriální, rostlinná a živočišná - rozmanitost organismů a jejich charakter. - dědičnost a proměnlivost organismů, vliv prostředí Základy ekologie - organismus, prostředí, ekosystém, biosféra - biotické a abiotické podmínky života, potravní řetězce, látková a energetická výměna, stavba, funkce a typy ekosystému - typy krajiny, chráněná území, příroda naší republiky a místního regionu, ochrana přírody a krajiny Člověk a životní prostředí - člověk a vývoj jeho vztahu k přírodě - vzájemné vztahy mezi člověkem a životním prostředím - dopady činností člověka na životní prostředí - přírodní zdroje energie a surovin - globální problémy životního prostředí - ochrana přírody a krajiny, chráněná území - nástroje společnosti na ochranu životního prostředí - zásady udržitelného rozvoje - odpovědnost jedince za ochranu přírody a životního prostředí

dokáže posoudit vliv člověka na prostředí jejich využíváním;

- uvede příklady globálních problémů životního prostředí a možnosti jejich řešení ve vztahu k problémům regionálním a lokálním;
- uvede základní znečišťující látky v ovzduší, ve vodě a v půdě a dokáže získat informace o aktuální situaci z různých zdrojů;
- uvede příklady chráněných území v ČR a v regionu;
- má přehled o ekonomických, právních a informačních nástrojích společnosti na ochranu přírody a prostředí a indikátorech životního prostředí;
- vysvětlí udržitelný rozvoj jako integraci environmentálních, ekonomických, technologických a sociálních přístupů k ochraně životního prostředí;
- zdůvodní odpovědnost každého jedince za ochranu přírody, krajiny a životního prostředí;
- na konkrétním příkladu z občanského života a odborné praxe navrhne řešení vybraného environmentálního problému
- má přehled o historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody, hodnotí vliv různých činností člověka na životní prostředí
- charakterizuje působení životního prostředí na člověka a jeho zdraví
- charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska obnovitelnosti, posoudí vliv člověka na prostředí jejich využíváním
- orientuje se ve způsobech nakládání s odpady a možnostech snížení jejich produkce
- uvede příklady globálních problémů životního prostředí a možnosti jejich řešení
- uvede základní znečišťující látky v ovzduší, vodě, půdě, dokáže získat informace o aktuální situaci z různých zdrojů
- uvede příklady chráněných území v regionu

a ČR - má přehled o ekonomických, právních a informačních nástrojích společnosti na ochranu přírody a prostředí a o indikátorech životního prostředí - vysvětlí udržitelný rozvoj jako integraci enviromentálních, ekonomických, technologických a sociálních přístupů k ochraně životního prostředí - zdůvodní odpovědnost každého jedince za ochranu přírody, krajina a životního prostředí - na konkrétním příkladu ze života navrhne řešení enviromentálního problému	
--	--

TĚLESNÁ VÝCHOVA

Pojetí předmětu

- Cíl předmětu:**
- získat celoživotní kladný vztah ke zdravému způsobu života a pocitu radosti z provádění tělesné činnosti
 - vést žáky k dosažení sportovní a pohybové gramotnosti.
 - podchytit zájem o pravidelnou pohybovou aktivnost s cílem udržet či zvýšit tělesnou zdatnost a rozvíjet základních pohybové dovednosti.
 - poskytnout žákům ucelené informace, které přispívají k formování pocitu odpovědnosti za zdraví své i ostatních.
 - působit preventivně proti onemocněním pohybového aparátu.
 - získat základní návyky týkající se osobní hygieny, první pomoci při úrazech, odmítnutí drog a i jiných škodlivin neslučitelných se sportovní etikou a zdravím.

Charakteristika učiva:

- navazuje na znalosti a dovednosti získané na základní škole
- seznamuje s odbornou terminologií a využitím nových informačních technologií při sportovních aktivitách
- určuje zásady správného sportovního tréninku s prvky relaxace, regenerace a kompenzace
- zdůrazňuje hygienu a bezpečnost při cvičení a tím prevenci úrazů a nemocí
- eliminuje dopad komerční reklamy určující ideál krásy a podtrhuje správnou výživu a stravovací návyky
- řeší prevenci rizikového návykového chování a zdůrazňuje pevné partnerské vztahy a zdravou sexualitu

Metody a formy výuky:

- vyučování probíhá ve školní tělocvičně, gymnastickém sálu, posilovně a venkovním areálu v dvouhodinových blocích (dále jsou využívána externí sportoviště: plavecký, hokejbalový, atletický a zimní stadion, sportovní stezky ...)
- výuka se uskutečňuje formou skupinovou na stanovištích, frontovou při nácviku a hromadnou při opakování naučených prvků
- třídy dělíme do skupin s počtem asi 15-18 žáků a to hlavně z těchto důvodů:
 - prevence bezpečnosti při TV
 - možnost čtenějšího zapojení žáka do pohybových aktivit
 - individuální přístup
 - rozdělení respektuje fyzické rozdíly jedinců
- na kurzech jsou skupiny děleny podle druhu činnosti, dovedností a fyzických možností jedinců: (lyže a snowboarding - max. 15 žáků, atd.)
- lyžařský kurz je zařazen u 2. ročníků, má formu pětidenního pobytu v zimním středisku s výukou lyžování a snowboardingu
- výuka plavání proběhne ve 2-5 hodinových lekcích za přítomnosti dozoru plaveckého instruktora krytého bazénu v zimním období prosinec - březen
- formou kurzů jsou do výuky zařazeny aktivity vztahující se k turistice, horolezectví či vodáctví a windsurfingu 24 – 40 hodin

Hodnocení žáků:

- plnění požadavků dle stanovených limitů
- přihlédnutí k aktivitě a vztahu žáka ke sportovním činnostem
- zapojení studenta do soutěží a disciplín v rámci školy, města, republiky
- účast na sportovních kurzech a výcvicích
- v pololetí a na konci školního roku hodnocení známkou

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Klíčové kompetence: 1.2, 1.5, 2.1, 2.3, 3.3, 3.7, 4.1, 4.6, 4.8, 5.2, <i>Kompetence k učení</i> - vedeme žáky k samostatnému plánování, organizování a řízení jejich vlastní pohybové činnosti - napomáháme ke zpracovávání informací o pohybových aktivitách ve škole i mimo školu - vedeme žáky k poznávání smyslu a cílu svých sportovních aktivit <i>Kompetence k řešení problému</i> - zadáváme úkoly způsobem, který umožňuje vnímání nejrozličnějších problémových situací při TV, řešení vzniklých problémů a vedeme žáky k odpovědnosti za své rozhodnutí - spolupracujeme na vyhledávání informací k řešení problému - společně se žáky vybíráme způsoby řešení vzniklých herních situací - vedeme žáky ke kritickému myšlení, uvážlivým rozhodnutím a schopnosti je obhájit <i>Kompetence komunikativní</i> - ovlivňujeme vzájemnou komunikaci žáku tak, aby vedla k výstižnému a souvislému vyjadřování - usměrňujeme diskusi hledající správné řešení vzniklých situací při pohybových aktivitách - objasňujeme, jak pro svůj osobní růst získávat další podněty z obrazových záznamů a vlastního sledování - ukazujeme žákům, jak lze ovlivnit vztahy při herních cvičeních a hře samotné pomocí komunikačních dovedností <i>Kompetence sociální a personální</i> - vedeme žáky ke spolupráci ve skupině, podílení se na vytváření pravidel práce v týmu, rozlišování a uplatňování práva a povinnosti vyplývajících z různých rolí (sportovec, rozhodčí, funkcionář, divák, ...) - navozujeme vhodné situace, aby v případě potřeby byli žáci ochotni a schopni pomoci nebo o pomoc požádat - zadáváme úkoly tak, aby žáci spolupracovali s ostatními na řešení úkolu a využívali zkušeností jiných lidí - vedeme žáky k jednání a chování, které vytváří pocity sebeuspokojení a představy o sobě samém a podporuje jejich sebedůvěru a samostatný rozvoj <i>Kompetence občanské</i> - podporujeme u žáka smysl pro fair play (respektování názoru a přesvědčení ostatních, odmítání útlaču a hrubého zacházení, rasismu a xenofobie a zaujímání odmítavého postoje k takovému chování) - směřujeme žáky k pochopení práv a povinností ve škole i mimo školu a tomu i podřízení svého chování - vedeme žáky k odpovědnému rozhodování podle dané situace a v zájmu podpory a ochrany zdraví svého i ostatních - vybízíme žáky k zapojování do sportovních aktivit jim vlastních Průřezová témata: <i>Občan v demokratické společnosti</i> - výuka rozšiřuje celkový rozhled žáka, napomáhá rozvoji osobnosti. <i>Člověk a životní prostředí</i> - výuka směřuje žáky k odpovědnému vztahu k prostředí ve kterém žijí <i>Člověk a svět práce</i> - žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni uvědoměle dodržovat pracovní povinnosti, dokázali respektovat nadřízeného. <i>Informační a komunikační technologie</i> - žáci vyhledávají informace ze světa sportu, zajímají se o ně.
---	---

Ročník: 1.**Počet hodin celkem:33****Rozpis výsledků vzdělávání a učiva**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák	
- je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy; dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit; - dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost; - ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání, uplatňuje osvojené způsoby relaxace; - sestaví vzorové soubory zdravotně zaměřeného cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci, připraví si kondiční program osobního rozvoje, který sám vyhodnocuje; - volí sportovní vybavení /výzbroj a výstroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) - je schopen sladit pohyb s hudbou, sestaví pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvoří pohybovou sestavu (skladbu); - komunikuje při pohybových činnostech - dodržuje smluvený signál a vhodně používá odbornou terminologii;	1. Pohybové dovednosti 1.1 tělesná cvičení pořadová všestranně rozvíjející (překážkové dráhy) 1.2 kondiční (těž.míče, švihadla, činky) 1.3 kompenzační (overbally, velké míče) 1.4 relaxační aj.(hudba, podložky, jóga) (návštěva profesionální posilovny) (projekt – plán zvyšování kondice v rozsahu tří let, postupy, konkrétní svalové skupiny, hodnoty zátěže, výsledky a cíle dělené do ročníků) - význam pohybu pro zdraví, prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti, technika a taktika, zásady sportovního tréninku - regenerace a kompenzace, relaxace - výstroj, výzbroj, údržba 2. Gymnastika a tanec 2.1 cvičení s náčiním (tyče, švihadla, míče, obruče) - rozcvičky 2.2 akrobacie : - kotoul vpřed, vzad, obměny, - stoj na lopatkách, stoj na hlavě, na rukou, - přemet stranou, - sestava odborné názvosloví 2.3 cvičení na nářadí - koza, bedna – roznožka, skrčka, odbočka - hrazda – výmyk předem, sešín - přemet přes bednu - hrazda – dosažná, sestava o pěti prvcích odborné názvosloví 2.4 šplh - tyč a lano, základní prvky techniky - soutěž ve šplhu 2.5 cvičení bez náčiní a s náčiním 2.6 kondiční programy cvičení s hudbou - aerobik – základní kroky, krátká sestava - cvičení na stanovištích s náčiním a bez náčiní se střídáním v dvouminutových intervalech

- žák podle svých schopností: - používá zavedené atletické názvosloví - dokáže se samostatně připravit na výkon v jednotlivých atletických disciplínách - □ zvládá podle svých individuálních předpokladů osvojované atletické dovednosti - □ podle svých možností usiluje o zlepšení své atletické výkonnosti - posoudí provedení osvojované atletické činnosti, označí základní nedostatky a jejich možné příčiny - □ dokáže posuzovat a evidovat výkony své i svých spolužáku - □ cílevědomě se podílí na své fyzické zdatnosti, kterou ovlivňuje a koriguje své zdravotní oslabení - dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích; uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách; používá 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	odborné názvosloví 2.7 tanec - základní taneční kroky, - rozpoznání taktů, improvizace 3. Atletika - zdokonalení a průprava sprintu, nízký start, běh 100m - zdokonalení techniky skoku do dálky - hod granátem - skok do výšky – nůžky, flop - vytrvalostní běh 3000m, 2000m, crossový běh - vrh koulí – nácvik techniky odborné názvosloví 4. Pohybové hry florbal – strategie hry volejbal – prstová a bagrová technika, obouruč, podání vrchem a spodem basketbal – dribling, střelba na koš z místa, dvojtakt, přihrávky, jednoduché herní systémy kopaná – herní činnost jednotlivce, vedení míče, přihrávky, střelba na branku, obsazování hráče bez a s míčem - pravidla soutěží, rozhodování - výstroj, výzbroj, údržba Lední hokej a bruslení – základy Alternativní hry – stolní tenis, softbal, streetball (soutěže ve fotbale, florbale, volejbale, stolním tenise)
--	--

jednání; chová se v přírodě ekologicky; využívá různých forem turistiky; - dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si tělesný režim ve shodě se zjištěnými údaji; pozná chybně a správně prováděné činnosti, provede analýzu a zhodnotí kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu - ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy; - komunikuje při pohybových činnostech - dodržuje smluvený signál a vhodně používá odbornou terminologii; - dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží; - dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců; - volí sportovní vybavení /výstroj a odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) - dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost; - dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si tělesný režim ve shodě se zjištěnými údaji; - zvolí vhodná cvičení ke korekci svého	5. Úpoly - přetahy a přetlaky, druhy a techniky úpolových sportů - dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si tělesný režim ve shodě se zjištěnými údaji; 6. Testování tělesné zdatnosti - motorické testy - umí zvolit 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; 7. 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 8. Plavecký výcvik - ověření plavecké gramotnosti - technika plav.zp. prsa 9. Turistika zásady bezpečného pohybu a pobytu v přírodě, pravidla silničního provozu (pro podmínky cyklistiky individuální i skupinové), zásady šetrného a ohleduplného chování k přírodnímu prostředí základy jízdy na kole cyklistický a pěší výlet a příprava na něj základy orientačního běhu
--	--

zdravotního oslabení a rozlišuje vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví; - je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit; -žák uplave 50m v.zp. - dodržuje zásady hygieny a pohybu v plaveckém bazénu - předvede techniku plav. zp. prsa - ☐s ohledem na konkrétní podmínky místa, kde se pohybové aktivity v přírodě uskutečňují, dbá žák na vhodné a bezpečné chování i v méně známém prostředí přírody a silničního provozu; svou činnost uzpůsobuje tak, aby předcházel možným úrazům - v souladu s individuálními předpoklady je schopen zvládnout základní fyzické i psychické požadavky cykloturistiky a pěší turistiky a dle konkrétních podmínek i dalších aktivit a sportu v přírodě (orientační běh, vodní sporty, horolezectví atd.) - ☐při všech pohybových aktivitách v přírodě dbá důsledně na její ochranu - ☐rozlišuje, uplatňuje a respektuje práva, povinnosti a zodpovědnosti vyplývající z různorodosti skupiny a různých rolí jejích členů (vedoucí formální i zvolený, fyzicky slabší i silnější, starší i mladší atd.) v často velmi nestandardních a náročných podm.	hry v přírodě (týmové, strategické, problémové, drobné, "ekohry" apod.) podle možností soutěže v některých z uvedených aktivit
--	---

Ročník: 2. počet hodin 33**Rozpis výsledků vzdělávání a učiva**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák - je schopen kultivovat své tělesné a	1. Pohybové dovednosti 1.1 tělesná cvičení pořadová všestranně

pohybové projevy; dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit; - dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost; - ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání, uplatňuje osvojené způsoby relaxace; - sestaví vzorové soubory zdravotně zaměřeného cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci, připraví si kondiční program osobního rozvoje, který sám vyhodnocuje; - volí sportovní vybavení /výstroj a výstroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) - je schopen sladit pohyb s hudbou, sestaví pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvoří pohybovou sestavu (skladbu); - komunikuje při pohybových činnostech - dodržuje smluvený signál a vhodně používá odbornou terminologii; - žák podle svých schopností: používá zavedené atletické názvosloví - dokáže se samostatně připravit na výkon v jednotlivých atletických disciplínách - □ zvládá podle svých individuálních předpokladů osvojované atletické dovednosti - □ podle svých možností usiluje o zlepšení své atletické výkonnosti	rozvíjející (překážkové dráhy) 1.2 kondiční (těž.míče, švihadla, činky) 1.3 kompenzační (overbally, velké míče) 1.4 relaxační aj.(hudba, podložky, jóga) (návštěva profesionální posilovny) (projekt – plán zvyšování kondice v rozsahu tří let, postupy, konkrétní svalové skupiny, hodnoty zátěže, výsledky a cíle dělené do ročníků) - význam pohybu pro zdraví, prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti, technika a taktika, zásady sportovního tréninku - regenerace a kompenzace, relaxace - výstroj, výzbroj, údržba 2. Gymnastika a tanec 2.1 cvičení s náčiním (tyče, švihadla, míče, obruče) - rozcvičky 2.2 akrobacie : - opakování prvků z 1. ročníku, - průprava přemetu vpřed, sestava odborné názvosloví 2.3 cvičení na nářadí - koza, bedna – roznožka, skrčka, odbočka - hrazda – výmyk, toč vzad - přemet přes bednu - hrazda – dosažná, sestava o pěti prvcích odborné názvosloví 3. Atletika - sprinty 50, 60, 100m, nízké starty - skok do dálky - hod granátem - skok do výšky – limit do 120 cm - vytrvalostní běh 3000m, 2000m, crossový běh - vrh koulí – zdokonalení techniky odborné názvosloví
--	---

- posoudí provedení osvojované atletické činnosti, označí základní nedostatky a jejich možné příčiny - ☐ dokáže posuzovat a evidovat výkony své i svých spolužáku - ☐ cílevědomě se podílí na své fyzické zdatnosti, kterou ovlivňuje a koriguje své zdravotní oslabení - dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích; uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách; používá 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; chová se v přírodě ekologicky; využívá různých forem turistiky; - dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si tělesný režim ve shodě se zjištěnými údaji; pozná chybně a správně prováděné činnosti, provede analýzu a zhodnotí kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu - ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy; - komunikuje při pohybových činnostech - dodržuje smluvený signál a vhodně používá odbornou terminologii; - dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží; - dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců; - volí sportovní vybavení /výstroj a odpovídající příslušné činnosti a okolním	4. Pohybové hry florbal – obranné a útočné kombinace volejbal – hra ve větších skupinách, smeč, blok basketbal – zónový obranný systém 2 – 3, útočný systém 3-2, střelba po driblingu a dvojtaktu na krátkou vzdálenost, střelba jednoruč, výskok, krátká vzdálenost kopaná – postupný útok, zónová obrana, procvičování základních herních činností - pravidla soutěží, rozhodování - výstroj, výzbroj, údržba Lední hokej a bruslení – základy Alternativní hry – stolní tenis, softbal, streetball (soutěže ve fotbale, florbale, volejbale, stolním tenise) 5. Úpoly - pády, prvky sebeobrany 6. Testování tělesné zdatnosti - motorické testy 7. Zdravotní tělesná výchova
--	---

podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, - dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost; - dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si tělesný režim ve shodě se zjištěnými údaji - zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a rozlišuje vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví; - je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit; - provede startovní skok, ovládá startovní povelovou techniku - předvede techniku plav.zp. kraul - □ podle svých předpokladů zvládá základní dovednosti na sjezdových i běžeckých lyžích a na snowboardu - posoudí úroveň jím osvojované pohybové činnosti - označí základní nedostatky a jejich možné příčiny - □ uplatňuje vhodné a bezpečné chování i v méně známém prostředí zimní přírody, předvídá možná nebezpečí a své jednání jim přizpůsobuje - □ respektuje zásady ochrany přírody při lyžařských sportech, při činnostech ve skupině respektuje méně zdatné a pomáhá jim	- speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení - pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě - kontraindikované pohybové aktivity 8. Plavání Startovní skok Technika plaveckého způsobu kraul 9. Lyžování a snowboarding všeobecná lyžařská průprava (manipulace s lyžařskou výstrojí, obraty, chůze a výstupy na lyžích, pády a vstávání, rovnovážná cvičení, průpravné hry apod.) základy sjíždění a zatáčení na sjezdových lyžích (odšlapování, jízda a brždění v pluhu, oblouk v pluhu a z pluhu, základní snožné a carvingové oblouky atd.) údržba a mazání lyží výzbroj a výstroj zásady bezpečného pobytu v horském prostředí rozvoj a zvládnutí základních pohybových struktur a specifických pohybových dovedností (jízda po spádnicí do zastavení, sesouvání, jízda šikmo svahem, základní oblouk, jízda na vleku) v odpovídajícím terénu a sněhových podmínkách historie a pravidla snowboardingu údržba a mazání snowboardingu výzbroj a výstroj 10. Turistika zásady bezpečného pohybu a pobytu v přírodě, pravidla silničního provozu (pro podmínky cyklistiky individuální i skupinové), zásady šetrného a ohleduplného chování k přírodnímu prostředí základy jízdy na kole cyklistický a pěší výlet a příprava na něj základy orientačního běhu hry v přírodě (týmové, strategické, problémové, drobné, "ekohry" apod.) podle možností soutěže v některých z uvedených aktivit
--	---

- □s ohledem na konkrétní podmínky místa, kde se pohybové aktivity v přírodě uskutečňují, dbá žák na vhodné a bezpečné chování i v méně známém prostředí přírody a silničního provozu; svou činnost uzpůsobuje tak, aby předcházel možným úrazům - v souladu s individuálními předpoklady je schopen zvládnout základní fyzické i psychické požadavky cykloturistiky a pěší turistiky a dle konkrétních podmínek i dalších aktivit a sportu v přírodě (orientační běh, vodní sporty, horolezectví atd.) - □při všech pohybových aktivitách v přírodě dbá důsledně na její ochranu - □rozlišuje, uplatňuje a respektuje práva, povinnosti a zodpovědnosti vyplývající z různorodosti skupiny a různých rolí jejích clenu (vedoucí formální i zvolený, fyzicky slabší i silnější, starší i mladší atd.) v často velmi nestandardních a náročných podm.	
---	--

Ročník: 3.**Počet hodin celkem:30****Rozpis výsledků vzdělávání a učiva**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák - je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy; dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit; - dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost; - ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání,	1. Pohybové dovednosti 1.1 tělesná cvičení pořadová všestranně rozvíjející (překážkové dráhy) 1.2 kondiční (těž.míče, švihadla, činky) 1.3 kompenzační (overbally, velké míče) 1.4 relaxační aj.(hudba, podložky, jóga) (návštěva profesionální posilovny) (projekt – plán zvyšování kondice v rozsahu tří let, postupy, konkrétní svalové skupiny, hodnoty zátěže, výsledky a cíle dělené do ročníků) - význam pohybu pro zdraví, prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti,

uplatňuje osvojené způsoby relaxace; - sestaví vzorové soubory zdravotně zaměřeného cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci, připraví si kondiční program osobního rozvoje, který sám vyhodnocuje; - volí sportovní vybavení /výzbroj a výstroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) - je schopen sladit pohyb s hudbou, sestaví pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvoří pohybovou sestavu (skladbu); - komunikuje při pohybových činnostech - dodržuje smluvený signál a vhodně používá odbornou terminologii; - žák podle svých schopností: - používá zavedené atletické názvosloví - dokáže se samostatně připravit na výkon v jednotlivých atletických disciplínách - □ zvládá podle svých individuálních předpokladů osvojované atletické dovednosti - □ podle svých možností usiluje o zlepšení své atletické	obratnosti a pohyblivosti, technika a taktika, zásady sportovního tréninku - regenerace a kompenzace, relaxace - výstroj, výzbroj, údržba 2. Gymnastika 2.1 cvičení s náčiním (tyče, švihadla, míče, obruče) - rozcvičky 2.2 akrobacie : - opakování a docvičení prvků - kotoul vzad do stoje na rukou, složitější silová sestava odborné názvosloví 2.3 cvičení na nářadí - procvičení prvků odborné názvosloví 2.4 šplh - šplh ze sedu, bez dopomoci nohou - soutěž ve šplhu 2.5 cvičení bez náčiní a s náčiním 2.6 kondiční programy cvičení s hudbou - aerobik – základní kroky, krátká sestava - cvičení na stanovištích s náčiním a bez náčiní se střídáním v dvouminutových intervalech odborné názvosloví 3. Atletika - 100 m běh, nízký start - štafetový běh - hod granátem - skok do výšky – zvládnutí obou technik - vytrvalostní běh 3000m, 1500m, crossový běh - vrh koulí – zvládnutí na daný limit odborné názvosloví
---	---

výkonnosti - posoudí provedení osvojované atletické činnosti, označí základní nedostatky a jejich možné příčiny - □ dokáže posuzovat a evidovat výkony své i svých spolužáku - □ cílevědomě se podílí na své fyzické zdatnosti, kterou ovlivňuje a koriguje své zdravotní oslabení - uplatňuje techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích; uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách; používá 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; chová se v přírodě ekologicky; využívá různých forem turistiky; - dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si tělesný režim ve shodě se zjištěnými údaji; označí chybně a správně prováděné činnosti, provede analýzu a zhodnotí kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu - ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy; - komunikuje při pohybových činnostech - dodržuje smluvený signál a vhodně používá odbornou terminologii; - dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží; - dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců; - volí sportovní vybavení /výstroj a odpovídající příslušné činnosti a okolním	4. Pohybové hry florbal – hra družstev volejbal – hra družstev, zdokonalení všech prvků basketbal – zdokonalení herních kombinací kopaná – zdokonalení útočných a obraných činností - pravidla soutěží, rozhodování - výstroj, výzbroj, údržba Lední hokej a bruslení – základy Alternativní hry – stolní tenis, softbal, streetball (soutěže ve fotbale, florbale, volejbale, stolním tenise) 5. Úpoly - údery a kopy, ukázka karatistického výcviku (návštěva člena klubu karate) 6. Testování tělesné zdatnosti - motorické testy
---	---

podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, - dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost; - dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si tělesný režim ve shodě se zjištěnými údaji; - zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a rozlišuje vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví; - je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit; - pečuje o vlastní zdraví, jedná bezpečně v krizových situacích a za mimořádných událostí, - poskytuje neodkladnou první pomoc	7. 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
---	--

INFORMATICKÉ VZDĚLÁVÁNÍ

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	Obecným cílem informatického vzdělávání je vést žáky ke schopnosti rozpoznávat informatické aspekty světa a využívat poznatky z informatiky k porozumění a uvažování o přirozených i umělých systémech a procesech, ke schopnosti řešit nejrůznější pracovní a životní situace, cílevědomě a systematicky volit a uplatňovat optimální postupy. Výuka informatiky přispívá k hlubšímu a komplexnímu porozumění výpočetním zařízením a principům, na kterých fungují. Tím usnadňuje využití digitálních technologií v ostatních oborech a rozvoj uživatelských dovedností žáků vázaných na vzdělávací obsah těchto oborů. Naučit žáky pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi. Porozumět základům informačních a komunikačních technologií, naučit se na uživatelské úrovni používat operační systém, kancelářský software a pracovat s dalším běžným aplikačním programovým vybavením (včetně specifického programového vybavení, používaného v příslušné profesní oblasti). Naučit je pracovat s odbornou literaturou a nápovědou, používat správnou terminologii. Zvládnout efektivně pracovat s informacemi (zejména s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií) a komunikovat pomocí Internetu. Pracovat s výpočetní technikou. Sledovat vývoj informačních a komunikačních technologií s ohledem na změny na trhu práce a specifika oboru, v němž je žák připravován.
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – <i>Informatické vzdělávání</i> Předmět informační technologie dává prostor všem žákům porozumět tomu, jak funguje počítač a informační systémy. Zabývá se automatizací, programováním, optimalizací činností, reprezentací dat v počítači, kódováním a modely popisujícími reálnou situaci nebo problém. Dává prostor pro praktické aktivní činnosti a tvořivé učení se objevováním, spoluprací, řešením problémů, projektovou činností. Pomáhá porozumět světu kolem nich, jehož nedílnou součástí digitální technologie jsou. Hlavní důraz je kladen na rozvíjení žákova informatického myšlení s jeho složkami abstrakce, algoritmizace a dalšími. Praktickou činnost s tvorbou jednotlivých typů dat a s aplikacemi vnímáme jako prostředek k získání zkušeností k tomu, aby žák mohl poznávat, jak počítač funguje, jak reprezentuje data různého typu, jak pracují informační systémy a jaké problémy informatika řeší. Škola klade důraz na rozvíjení digitální gramotnosti v ostatních předmětech, k tomu přispívá informatika svým specifickým dílem.
Metody a formy	Výuka probíhá na počítačích či notebookech s myší v PC učebně.

výuky:	Metody výuky – výklad, řízený rozhovor, práce s odborným textem, vyhledávání odborných informací. Výuka je orientována činnostně, s aktivním žákem, který objevuje, experimentuje, ověřuje své hypotézy, diskutuje, tvoří, řeší problémy, spolupracuje, pracuje projektově, konstruuje své poznání. Není kladen naprosto žádný důraz na pamětné učení a reprodukci. Stěžejní formou výuky je individuální práce žáka na počítači a v řadě činností preferujeme práci žáků ve dvojicích u jednoho počítače, aby docházelo k diskusi a spolupráci. Žák nebo dvojice pracuje individuálním tempem. Těžiště výuky spočívá v provádění praktických úkolů. Ve výuce je kladen důraz na samostatnou a skupinovou práci a řešení komplexních úloh. Nové poznatky si žák upevňuje aplikací praktických úkolů, které jsou tematicky vybírány podle oboru. Žáci jsou vedeni k samostatnému uvažování a výběru vhodného postupu. Využívají se referáty, které žáci zpracovávají s využitím odborné literatury, tisku, internetu, čímž se zvyšuje čtenářská gramotnost. Učivo se neustále aktualizuje. Obsah tematických celků je probírán od jednodušších k náročnějším.
Hodnocení žáků:	Hodnocení žáků je numerické a řídí se školním řádem. Hodnocení žáků je prováděno kombinací slovního hodnocení a známkováním. Známkou je žák hodnocen za samostatnou práci, další hodnocení je prováděno na základě písemného. Je sledována průběžně aktivita žáka při vyučování, práce se zdroji informací, účast na diskuzi ke konkrétnímu úkolu a je kladen důraz na sebehodnocení žáka. Základem pro hodnocení je průběžná klasifikace individuálně nebo skupinově zadávaných úkolů. Důraz je kladen především na praktické dovednosti. Hodnotí se i přístup k plnění zadaných úkolů, je hodnocena kreativnost, samostatnost, aktivita při hodinách. Žáci se učí kriticky hodnotit výsledky své práce.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Kompetence k učení: absolvent získává pozitivní vztah k učení a vzdělávání, samostatně si pořizuje poznámky, efektivně vyhledává a zpracovává informace, využívá různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí, zná možnost svého dalšího vzdělávání Kompetence k řešení problému: absolvent je schopen porozumět zadání úkolu, určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout varianty řešení, a zdůvodnit je, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky, uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické...), volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí získaných dříve, spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi Komunikativní kompetence:

absolvent je schopen vyjadřovat se v projevech mluvených i psaných přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci, formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, aktivně se účastnit diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje, zpracovávat jednoduché texty na běžná i odborná témata a různé pracovní materiály, zaznamenat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskusí apod.), snaží se dodržovat odbornou terminologii, vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování

Personální a sociální kompetence:

absolvent je schopen se dále vzdělávat, využívat ke svému učení zkušeností jiných lidí, učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností, přijímá radu i kritiku, pečovat o svůj fyzický a duševní rozvoj, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, pracovat samostatně i v týmu, měl by být schopen se adaptovat na měnící se životní a pracovní podmínky, podněcovat práci týmu vlastními návrhy na řešení úkolů, na zlepšení práce, nezaujatě zvažovat návrhy druhých

Občanské kompetence:

předmět informační a komunikační technologie rozvíjí hlavně odpovědné, samostatné, aktivní, iniciativní jednání, dodržování zákonů, pravidel chování, uplatňování demokratického přístupu, zájem o společenské a politické dění u nás i ve světě, chápání významu životního prostředí

Kompetence k pracovnímu uplatnění:

absolvent má přehled o možnostech uplatnění na trhu práce, reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách, o možnostech profesní kariéry, má znát požadavky zaměstnavatelů na pracovníky a srovnávat je se svými předpoklady a představami, má umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, zná obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a zaměstnanců

Matematické kompetence:

absolvent by měl být schopen používat a správně převádět jednotky, aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů, využívat a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, grafy ...) reálných situací a používat je pro řešení, provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy

Digitální kompetence:

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- porozuměli základním pojmům a metodám informatiky jako vědního oboru a jeho uplatnění v ostatních vědních oborech a profesích;
- rozpoznávali a formulovali problémy s ohledem na jejich řešitelnost;
- získávali, zaznamenávali, uspořádávali, strukturovali, předávali data a informace;
- rozkládali systémy a procesy na části, odhalovali jejich vztahy a strukturu;
- byli schopni uplatnit algoritmický způsob myšlení při řešení problémů, vytvářeli a formulovali postupy a řešení, které lze přenechat k vykonání jinému člověku nebo stroji;
- vytvářeli formální popisy, modely a simulace skutečných situací i pracovních postupů;

	- testovali, analyzovali, vyhodnocovali, porovnávali a vylepšovali existující i navrhované algoritmy, postupy nebo informatická řešení; - rozuměli technickým základům digitálních technologií do té míry, aby byli schopni je efektivně a bezpečně používat a snadno se naučili používat nové; - byli schopni využít digitální technologie při řešení problémů, které jsou příliš složité nebo rozsáhlé (pro člověka); - navrhovali systémy či jejich části, procesy, propojovali různé technologie či jejich části a vytvářeli tak nová řešení za pomoci již existujících nástrojů a prvků; - hodnotili přínos a rizika různých systémů, procesů, postupů a technologií v kontextu zadaného problému; - dorozuměli se a spolupracovali s ostatními při dosahování společného cíle; - neohrožovali svým chováním v digitálním prostředí sebe, druhé ani technologie samotné; - uvědomovali si, že technologie ovlivňují společnost, a naopak chápali svou odpovědnost při používání technologií. V afektivní oblasti směřuje informatické vzdělávání k tomu, aby žáci získali: - otevřený i kritický postoj k digitálním technologiím a jejich využívání; - motivaci k celoživotnímu učení; - důvěru ve vlastní schopnosti a preciznost při práci; - schopnost odhadnout, které úlohy jsou schopni řešit sami a u kterých si vyžádají pomoc odborníka; - sebejistotu a vytrvalost při řešení obtížného či složitého problému; - schopnost vypořádat se s otevřenými problémy a nejednoznačně zadanými úkoly. Průřezová témata: Občan v demokratické společnosti Člověk a digitální svět Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce
--	---

Ročník: 1.

Časová dotace: 33 hodin

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání Žák:	Rozpis učiva
– identifikuje v historii vývoje hardwaru i softwaru zlomové události; ukáže, které koncepty se nemění a které ano; – vysvětlí, jakým způsobem pracuje počítač s daty; – rozumí fungování hardwaru natolik, aby ho mohl efektivně a bezpečně používat a snadno se naučil používat nový;	<u>4. Digitální technologie</u> Hardware a software – zlomové události a technologie v historii a jejich vliv na obor, trh práce a společnost; – historie a vývoj Informační a komunikační technologie, základní schéma počítače současná výpočetní zařízení, jejich technické parametry, základní komponenty; části a díly

– popíše, jakým způsobem operační systém zajišťuje své hlavní úkoly; – rozpozná různé druhy paměťových úložišť a popíše jejich základní principy, nastavuje sdílení a zálohování dat; – na základě porozumění fungování softwaru efektivně a bezpečně využívá různá uživatelská prostředí; – efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle; – ovládá běžné práce s textovým editorem – ovládá běžné práce s tabulkovým procesorem - specifikuje strukturu tabulek (buňka, list, sešit) - ovládá adresaci buněk, správně používá relativní a absolutní adresu - správně používá různé způsoby formátování (grafické formátování buněk, formátování obsahu buněk, automatické a podmíněné formátování) - edituje, vyhledává, filtruje, třídí data - pro výpočty v buňkách používá vestavěné vzorce a funkce a programuje vlastní funkce - nastaví dokument pro tisk - vytváří a edituje grafy – zvládá tvorbu multimediálních prezentací – porovná jednotlivé způsoby propojení digitálních zařízení, charakterizuje počítačové sítě a internet; vysvětlí, pomocí čeho a jak je komunikace mezi jednotlivými zařízeními v síti zajištěna; – rozumí fungování sítí natolik, aby je mohl bezpečně a efektivně používat; – identifikuje a řeší technické problémy vznikající při práci s digitálními zařízeními; poradí druhým při řešení typických závad; – chrání digitální zařízení, digitální obsah i osobní údaje v digitálním prostředí před poškozením, přepisem/změnou či zneužitím; reaguje na změny v technologiích ovlivňujících bezpečnost; – s vědomím souvislostí fyzického a digitálního světa vytváří, spravuje a chrání jednu či více digitálních identit; kontroluje svou digitální stopu, ať už ji vytváří sám, nebo	počítačové sestavy vymezení jejich funkcí a parametrů, přípojitelné periferie, zobrazovací zařízení, vstupní/výstupní zařízení, rozhraní a konektory; – souborový systém a paměťová úložiště; – zařízení s operačním systémem; – aplikační software a jeho využití pro odborné činnosti (např. textový procesor, tabulkový procesor, software pro tvorbu prezentací, grafický software, software pro oblast 3D technologií); – zařízení s vestavěnými systémy; – Práce v aplikačním softwaru Textový editor – zásady psaní a editace textu, formátování písma, styly, tabulky, grafické prvky, tisk Tabulkový procesor – základní operace s tabulkou, sešitem, listem, formáty buněk, vzorce a funkce, grafy, kontingenční tabulky, makra, tisk Tvorba prezentací – vytváření prezentací s grafickými objekty, animace, přechody, multimediální obsah, prezentace pomocí dalších způsobů (SWAY) Počítačové sítě a síťové služby –typy, vlastnosti různých sítí, internet věcí; – principy fungování webu a cloudových služeb; – topologie a koncepce sítí, server, pracovní stanice, sdílení dokumentů a hardware, administrátor , uživatelé, TeamViewer, připojení k vzdálené ploše Bezpečnost v digitálním prostředí – způsoby útoků na technologie, základní prvky ochrany (např. aktualizace softwaru, antivir, firewall, VPN, šifrování); – sociotechnické metody útoků na uživatele, bezpečné chování a nastavení prostředí (např.: práce s hesly, vícefaktorová autentizace, zálohování dat); – digitální identita, elektronický podpis, eGovernment a státní informační systémy; – digitální stopa - vědomá a nevědomá, logy, metadata, cookies a narušení soukromí při
--	---

někdo jiný, v případě potřeby dokáže používat služby internetu anonymně; – v případě personalizovaného obsahu dokáže identifikovat obsah generovaný algoritmy doporučovacích systémů (např. rabbit hole).	využívání technologií; – sledování uživatele, algoritmy sociálních sítí a personalizace obsahu, doporučovací systémy – údržba hardware a software, zálohování, archivace dat
--	--

Ročník: 2.

Časová dotace: 33 hodin

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání Žák:	Rozpis učiva
– určí, zda je daný postup algoritmem; vysvětlí daný algoritmus, program; - rozdělí zadání nebo problém na menší části, rozhodne, které je vhodné řešit algoritmicky, své rozhodnutí zdůvodní, sestaví a zapíše algoritmy pro řešení problému; – zobecní řešení pro širší třídu problémů; ověří správnost, najde a opraví případnou chybu v algoritmu; – hodnotí algoritmy podle různých hledisek porovná a vybere pro řešení problém ten nejvhodnější; vylepší algoritmus podle zvoleného hlediska; - sestaví přehledný program v blokově orientovaném nebo textovém jazyce, program otestuje a optimalizuje; - testuje spustitelný program, skript nebo webovou aplikaci; najde, specifikuje a opraví případnou chybu; - spolupracuje při tvorbě programu s další osobou, popisuje strukturu programu další osobě; – používá základní programové konstrukce;	<u>2. Tvorba, testování a provoz softwaru</u> Návrh programu – zadání úlohy, vstup, výstup, podmínky řešení; – rozdělení problému na části, identifikace návazností dat, opakujících se vzorů a míst pro rozhodování; – pojem algoritmus, vlastnosti algoritmu, různé zápisy algoritmů; Tvorba a vývoj programu – zápis algoritmu vhodnou formou (např. blokové schéma, přirozené a formální jazyky, skriptovací a programovací jazyk); – Pracuje se zvoleným prostředím pro tvorbu blokových schémat (např. draw.io, Flowgorithm); – základní koncepce tvorby programů (např. proměnná a datový typ, řídicí příkazy, cykly); – volba nástroje podle zadání úlohy; – návrh programu; – Seznámení s prostředím Scratch (bloky, scénáře, plocha pro scénáře, scéna, postava) – Umístění postavy, velikost, pozice na scéně, směr, viditelnost; – Tvorba nových postav, kostýmy, pozadí; – Základní programovací koncepty - Sekvence příkazů (scénáře) - Události (zelená vlajka, klávesnice)

	- Jednoduché podmínky - Pokročilejší práce s pohybem - Souřadnicový systém - Otáčení a orientace postavy - Odraz od okraje - Interakce s uživatelem - Ovládání pomocí klávesnice a myši - Detekce kliknutí - Vytváření a používání proměnných (např. skóre ve hrách) - Cykly a opakování - Opakuj X-krát - Opakuj dokud - Programování robota Edison - Rozhodovací bloky a pokročilé podmínky - Když – Tak – Jinak bloky - Vnořené podmínky - Seznamy - Vytváření a správa seznamů - Přidávání a odebírání prvků - Vyhledávání v seznamech - Seznamy jako datové struktury - Práce s klony - Vytváření a mazání klonů - Chování jednotlivých klonů - Práce se zvukem - Nahrávání a úprava zvuků - Přehrávání zvuků a hudby - Grafika a efekty - Kreslení v Scratchi - Grafické efekty a změny vzhledu - Zasílání a přijímání zpráv - Broadcast a event-driven programování - Koordinace více postav - Zprávy s parametry - Stavový automat - Tvorba vlastních bloků - Definice vlastních bloků - Parametry bloků - Rekurze a pokročilé algoritmy - Modularizace kódu Testování programů - způsoby testování programu; - druhy chyb, chybové hlášky; Běh a provoz
--	--

	– verze programu, instalace a aktualizace programu; – hlášení a evidence závad; – nápověda a licence programu;
--	--

Ročník: 3.

Časová dotace: 30 hodin

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

- Žák: – uvede příklady dat, která ho obklopují a která mu mohou pomoci lépe se orientovat v jeho oboru; – posuzuje množství informace podle úbytku možnosti; interpretuje získané výsledky a závěry, vyslovuje předpovědi na základě dat, uvažuje při tom omezení použitých modelů; - porovná různé způsoby kódování z různých hledisek a vysvětlí proces a úskalí digitalizace; – ovládá základní grafické programy - formuluje problém a požadavky na jeho řešení; získává potřebné informace, posuzuje jejich využitelnost a dostatek (úplnost) vzhledem k řešenému problému; používá systémový přístup k řešení problémů; pro řešení problému sestaví model; - převede data z jednoho modelu do jiného; najde nedostatky daného modelu a odstraní je; porovná různé modely s ohledem na užitečnost pro řešení daného problému;	<u>1. Data, informace a modelování</u> – data a informace, interpretace dat; – informace a množství informace v datech; – chyby v datech; – kódování informací a dat; – sdílení a výměna dat, jejich import a export; – záznam, přenos a distribuce dat a informací v digitální podobě; – přenos informací, standardizované kódy; – datové formáty, kódování různých formátů dat (např. text, obraz, zvuk, video); – rastrová a vektorová grafika, barevné modely; – ukládání grafických dat, komprese; – principy komprimace grafických dat; – běžné grafické formáty a jejich vlastnosti; – konverze mezi formáty (změna počtu barev, rozlišení, ztrátovost grafické informace); – využití grafiky pro danou profesi; – software pro práci s grafikou vektorový a rastrový grafický editor (např. Gimp, Corel Draw, Adobe Photoshop, Zoner). – model jako zjednodušení reality (např. schéma, graf, diagram, pojmová a myšlenková mapa);
– vysvětlí, co je informační systém a co je databáze a k čemu slouží; porovnává vybrané informační systémy z hlediska struktury a vzájemné provázanosti; uvede příklady informačních systémů ve svém oboru; - vyhledává pomocí uživatelského rozhraní a navigace v informačním systému specifické informace podle zadání;	<u>3. Informační systémy</u> Informační systémy Informační systém - data, jejich struktura a vazby, definované procesy, role uživatelů; – informační systémy využívané v oboru; - přenos dat, kódování a dekodování - zprávy, komunikační kanál pojem informace data a jejich význam - získávání, vyhledávání a ukládání

– formuluje problém a požadavky na jeho řešení, specifikuje a stanoví požadavky na informační systém; - navrhne procesy zpracování dat a roli/role jednotlivých uživatelů; - navrhne a vytvoří strukturu vzájemného propojení tabulek; – otestuje svoje řešení informačního systému se skupinou vybraných uživatelů, vyhodnotí výsledek testování, případně navrhne vylepšení, naplánuje kroky k plnému nasazení informačního systému do provozu, rozpozná chybový stav, zjistí jeho příčinu a navrhne způsob jeho odstranění; – formuluje problém a požadavky na jeho řešení, specifikuje a stanoví požadavky na informační systém; – navrhne procesy zpracování dat a roli/role jednotlivých uživatelů; – navrhne a vytvoří strukturu vzájemného propojení tabulek; – otestuje svoje řešení informačního systému se skupinou vybraných uživatelů, vyhodnotí výsledek testování, případně navrhne vylepšení, naplánuje kroky k plnému nasazení informačního systému do provozu, rozpozná chybový stav, zjistí jeho příčinu a navrhne způsob jeho odstranění; - porovná zprávy podle množství obsažené informace - sestavuje dotazovací a rozhodovací stromy, hodnotí jejich úspornost - na základě dat vyslovuje tvrzení, posuzuje jejich správnost - formuluje dotazy s odpovědí ano nebo ne tak, aby odpovědi poskytly co nejvíce informací - používá bit, byte a násobné jednotky k odhadování potřebných datových a přenosových kapacit - podle potřeby a kontextu rozliší data od informací - porovnává různé způsoby reprezentace čísel, textu, obrazu i zvuku, vhodně volí formáty souborů - používá různé metody komprese dat dokáže objasnit principy a uvést oblasti	- dat obecně a v počítači kódování dat v počítačích obecně binární - soustava, bity a bajty kódování čísel Ukládání a zpracování dat – tabulka, její struktura – data, hlavička a legenda; – řazení a filtrování velkých dat, rozpoznávání vzorů v datech, vizualizace dat; Vývoj informačního systému – postup tvorby tabulky pro vlastní potřebu a pro potřeby týmu; – návrh tabulky, atributy, identifikátor, číselník; Microsoft ACCESS - databáze - základní pojmy při práci s databází, tabulky, datové typy polí tabulek - optimalizace výkonu tabulky - indexování polí, vytvoření primárního klíče - postupné vytváření jednoduché databáze, prohlížení, filtrace, vyhledávání dat - formuláře, dotazy do databáze, výstup dat do sestav, úpravy a tisk sestav
---	---

- navrhuje jednoduché databáze - dokáže objasnit principy a uvést oblasti použití databází - specifikuje strukturu tabulek - vytváří vazby mezi tabulkami - dokáže vytvořit dotaz do databáze - dokáže vytvořit výstup dat do sestavy - dokáže upravit sestavy	
--	--

EKONOMIKA**Ročník: 1.****Počet hodin celkem: 33****Pojetí předmětu****Cíl předmětu:**

Předmět ekonomika poskytuje žákům základní odborné znalosti z oblasti ekonomiky, které jim umožní efektivní jednání a hospodárné chování. Ekonomické vzdělání se podílí na rozvoji jejich zodpovědnosti v reálném životě např. pracovní kariéře nebo oblasti podnikání.

Obecným cílem ekonomického vzdělávání je rozvíjet samostatné myšlení žáků a naučit je užívat odborných znalostí aplikovaných na reálnou tržní situaci. Odborné znalosti jsou nezbytné pro odpovědné rozhodování každého tržního subjektu.

Žáci se naučí užívat odborný výrazů z oblasti obecné mikroekonomie a makroekonomie. Získané znalosti jsou během výuky projektovány do reálné ekonomické situace země.

Charakteristika učiva:

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Ekonomické vzdělávání, společenskovední vzdělávání. Učivo je rozděleno do několika třech částí. Cílem první části předmětu je zvládnutí obecných ekonomických pojmů a jejich použití pro další studium. Žáci se naučí užívat odborný výrazů z oblasti obecné mikroekonomie. Se základy pojmů tržní ekonomiky se žák seznamuje v další části spolu s fungováním trhu a jeho mechanismu. Navazuje část národní hospodářství, jeho rozdělení a hodnocení, kde se učí zorientovat se v základních NH ukazatelích. Porozumění všech základních pojmů umožňuje žákovi další orientaci v pojmech souvisejících s jeho budoucím samostatným uvažováním o ekonomických jevech a pojmech a to i v návaznosti na další předměty z celku společenskovedních disciplin. Součástí učiva jsou tzv. standardy finanční gramotnosti.

Metody a formy výuky:

Základem výuky je výklad a řízená diskuze žáků.

Dále využívána individuální práce žáků a práce ve skupinách, zvyšování čtenářské gramotnosti.

Využití vyučovacích pomůcek - dle možností práce s učebnicí, pracovními listy, využití odborných časopisů, apod.

Hodnocení žáků:

Numerická klasifikace. Hodnotí se na základě ústních a písemných znalostí, přístupu a aktivitě při hodinách, samostatnosti a schopnosti aplikace a dále i na zp.vyjadřování.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

Klíčové kompetence: 1.1.-1.5.,4.1.,6.1.,6.2.,6.7.,8.1., 8.5.

Kompetence k učení

Žák je schopen vyjadřovat v odborné terminologii, najít si vhodný postup učení a efektivně a účelně vyhledává informace a používá v projevech ústních i písemných

Personální a sociální kompetence

Plně si uvědomuje své možnosti v oblasti budoucího povolání

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Získává reálnou představu o praktickém uplatnění ve své profesi a vhodně použít svá práva a povinnosti v zaměstnání. Rozumí podnikání ve svém oboru.

Kompetence využívat IKT a pracovat s informacemi

K získávání informací používá IKT a síť Internet (implementace digitálních

kompetencí).

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti – váží si hodnot v souladu s celospolečenskými zájmy, informace používá při své profesní orientaci a dalšímu vzdělávání

Člověk a svět práce - využívá informací z občanské gramotnosti k dobrému pracovnímu uplatnění a v oblasti podnikání

Informační a komunikační technologie získává a využívá data z IKT a sítě Internet.

Cíl předmětu:

Předmět ekonomika poskytuje žákům základní odborné znalosti z oblasti ekonomiky, které jim umožní efektivní jednání a hospodárné chování.

Ekonomické vzdělání se podílí na rozvoji jejich zodpovědnosti v reálném životě např. pracovní kariéře nebo oblasti podnikání.

Obecným cílem ekonomického vzdělávání je rozvíjet samostatné myšlení žáků a naučit je užívat odborných znalostí aplikovaných na reálnou tržní situaci. Odborné znalosti jsou nezbytné pro odpovědné rozhodování každého tržního subjektu.

Žáci se naučí užívat odborný výrazů z oblasti obecné mikroekonomie a makroekonomie. Získané znalosti jsou během výuky projektovány do reálné ekonomické situace země.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - vlastními slovy vyjádří a používá základní ekonomické pojmy a orientuje se v nich	1. Základní pojmy obecné ekonomie ▪ Ekonomie a ekonomické systémy ▪ Dělení potřeb ▪ Uspokojování potřeb (statky, služby) ▪ Životní úroveň ▪ Výroba a výrobní faktory ▪ Hospodářský proces
- dokáže posoudit vlivy působící na nabídku a poptávku - rozliší tržní subjekty - má přehled o vývoji trhu - vysvětlí vztah nabídky a poptávky -	2. Základy tržní ekonomiky ▪ Trh ▪ Zboží ▪ Tržní subjekty ▪ Poptávka ▪ Nabídka ▪ Interakce nabídky a poptávky ▪ Tržní mechanismus
- vysvětlí základní pojmy k národnímu hospodářství, vysvětlí druhy a příčiny nezaměstnanosti, co dělat v případě nezaměstnanosti - orientuje se na trhu práce a zná funkci úřadu práce - vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel a na příkladu ukáže, jak se bránit jejím nepříznivým důsledkům - vysvětlí úlohu státního rozpočtu v NH	3. Národní hospodářství ▪ Charakteristika a členění NH - ve vztahu ke státnímu rozpočtu - dle dělby práce v odvětvích NH - dle sektorů • nezaměstnanost • inflace - státní rozpočet

Ročník: 2. počet hodin 33**Pojetí předmětu**

Cíl předmětu: Obecným cílem ekonomického vzdělávání je poskytnout žákům základní odborné znalosti z oblasti podnikání, které jim umožní získat přehled o formách podnikání a jejich výhodách či nevýhodách. Žáci získají informace potřebné pro založení vhodné formy podnikání ve svém oboru, její efektivní a hospodárné provozování. Dále si žáci uvědomí postavení podnikatele ve společnosti zejména v roli zaměstnavatele. Žák se naučí orientovat v zákoníku práce, osvojí si pojmy související s odměňováním práce a získá přehled o majetku podniku, jeho získávání, opotřebení a evidenci. V této části by měl žák získat základní vědomosti v pracovně-právních vztazích, ale i umět vypočítat mzdu. V posledním celku by měl žák získat přehled o struktuře majetku, která je při podnikání nezbytná.

Charakteristika učiva: Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – ekonomické vzdělávání, společenskovední vzdělávání. V prvním tematickém celku se žák seznamuje s podmínkami pro podnikání jak fyzických osob tak právnických osob. Seznámení se ze zákonů souvisejících s podnikáním, se základními pojmy v podnikání a povinnostmi podnikatelů. Žák si uvědomuje výhody a nevýhody určité formy podnikání. Dále si uvědomuje povinnosti vůči státu. V Druhém tematickém celku se žák seznamuje se základní pracovně-právní problematikou, s organizační strukturou podniku, se způsoby vzniku a ukončení pracovního poměru, způsoby odměňování a výpočet mezd. Dále je žák seznámen s druhy škod a odpovědností za škody a funkcí úřadu práce. Ve třetím celku se obeznámí s majetkem podniku, způsobem jeho nabývání, evidencí, inventarizací i péčí o něj. Žák si uvědomuje podstatu inventarizace majetku a vypořádání se s inventarizačními rozdíly. Učivo má návaznost ve druhé části na předmět občanská nauka.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - rozlišuje různé formy podnikání a vysvětlí jejich hlavní znaky; - vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet; - na příkladu vysvětlí základní povinnosti podnikatele vůči státu;	1. Podnikání - Podle živnostenského zákona a zákona o obchodních korporacích ▪ Podnikatelský záměr – povinnosti podnikatele ▪ Zakladatelský rozpočet
- orientuje se v hierarchii zaměstnanců podniku - má přehled o právech a povinnostech zaměstnanců a zaměstnavatelů - vysvětlí vznik a zánik pracovního poměru - popíše základní náležitosti pracovní	2. Zaměstnanci podniku ▪ Organizační struktura podniku ▪ Personalistika podniku ▪ Vznik pracovního poměru ▪ Ukončení pracovního poměru ▪ Povinnosti a práva zaměstnanců, zaměstnavatelů

smlouvy - použije správně druhy mezd a dokáže vysvětlit strukturu mzdy - rozliší druhy srážek z hrubé mzdy - vypočítá čistou mzdu - provede jednoduchý výpočet zdravotního a sociálního pojištění	▪ Struktura výpočtu mzdy (sociální a zdravotní pojištění) ▪ Mzda časová a úkolová a její výpočet ▪ Sociální a zdravotní pojištění
- charakterizuje obecný vztah nákladů, výnosů k výsledku hospodaření podniku rozliší jednotlivé druhy nákladů a výnosů - vypočítá výsledek hospodaření - stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníka, místa a období	3. Majetek podniku - členění, evidence, oceňování - inventarizace . Hospodaření podniku ▪ Náklady podniku ▪ Výnosy podniku ▪ Cena

Ročník: 3.**Počet hodin celkem: 30****Pojetí předmětu**

Cíl předmětu: Cílem je získat základní odborné znalosti o ekonomice podniku, způsobech hospodaření, financování, základních pojmech k vedení daňové evidence. Dokáže se orientovat v daňové soustavě ČR. Dále žák porozumí pojmům spojených s daňovými zákony a orientuje se v daňových pojmech. Žák je seznámen s systémem bankovní soustavy. Žák si na základě poznatků dokáže založit a pracovat se svým bankovním účtem, zná základní bankovní operace a s tím související dokumenty. Uvědomuje si výhody a nevýhody hotovostního a bezhotovostního platebního styku. Žák je seznámen a dovede používat základní pojmy v oblasti pojišťovnictví. Výuka vede k logickému uvažování v daných oblastech a umožní získané poznatky aplikovat i do běžného občanského života.

Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – ekonomické vzdělávání, společenskovední vzdělávání. V prvním tématickém celku se žák seznamuje s hospodařením podniku, hospodářským výsledkem, s použitím zisku a kalkulací ceny. Dokáže rozdělit náklady podniku a ví, jakým způsobem může použít zisk z podnikání. Navazuje seznámení se s financováním podnikatelské činnosti. Uvědomuje si výhody a nevýhody financování vlastními či cizími zdroji. V třetím tématickém celku se žák seznamuje s bankovní strukturou v ČR. Žák chápe cíle a fungování komerčních bank. Žák dokáže vysvětlit výhody a nevýhody bezhotovostního platebního styku a je seznám se základními dokumenty, které se v bezhotovostním platebním styku používají. Žák se naučí používat běžný účet. Ve čtvrté části – daňová soustava se obeznámí s daňovými pojmy a konstrukcí státního rozpočtu i samotnými daněmi. V páté části jsou zahrnuta pojištění zákonná i dobrovolná proto, aby žák chápal jejich význam a svoji odpovědnost za sebe ve svém dalším životě. Porozumění těmto tématům umožňuje žákovi samostatnou orientaci jak v případné podnikatelské činnosti, tak v soukromí a je základem pochopení i učiva v předmětu daňová evidence, která je posledním tématickým celkem. Zná její význam a charakteristiku. Umí popsat základní knihy daňové evidence. Ví, na základě jakých dokladů se účtuje do knih daňové evidence. Je seznám s jakými údaji pracuje pro sestavení daňového přiznání. Součástí učiva jsou tzv. standardy finanční gramotnosti.
-------------------------------	--

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
- orientuje se v platebním styku a smění peníze podle kurzovního lístku - vysvětlí, co jsou kreditní a debetní karty a jejich klady a zápory - charakterizuje jednotlivé druhy úvěrů a jejich zajištění - vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN a vyhledá aktuální výši úrokových sazeb na trhu	Finanční vzdělávání ▪ Centrální banka ▪ Obchodní banky ▪ úvěrové produkty ▪ úroková míra, RPSN ▪ Pasivní bankovní operace ▪ Neurální bankovní operace ▪ Peníze, hotovostní a bezhotovostní platební styk
- - charakterizuje jednotlivé daně a vysvětlí jejich význam pro stát - provede jednoduchý výpočet daní - vyhotoví daňové přiznání k dani z příjmu fyzických osob - vyhotoví a zkontroluje daňový doklad - vysvětlí zásady daňové evidence	Daně ▪ Základní pojmy ▪ daně a daňová soustava ▪ Daně přímé – výpočet daní ▪ Daně nepřímé ▪ Přiznání k dani ▪ Státní rozpočet ▪ Zásady daňové evidence ▪ Daňové a účetní doklady
orientuje se v produktech pojišťovacího trhu a vybere nejvýhodnější pojistný produkt s ohledem na své potřeby	Pojištění a pojistné produkty
vybere vhodný propagační nástroj pro určitý produkt uvede základní portfolio	Marketing - Produkt - Propagace – reklama, konkurence

marketingových nástrojů a jejich využití	- Podpora prodeje, osobní prodej
--	----------------------------------

SPOLEČENSKÁ VÝCHOVA

Ročník: 2.
Počet hodin celkem: 33
Pojetí předmětu

Cíl předmětu: Cílem předmětu je poskytnout základní poznatky komunikace mezi lidmi v aplikaci na podmínky gastronomického provozu. Získané vědomosti vedou žáky k tvůrčímu uplatňování zásad společenského chování, profesního jednání a vystupování v přímém styku s hosty a utváření pocitu jejich spokojenosti.

Charakteristika učiva: Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Estetické vzdělávání, Komunikace ve službách. Skladba učiva je rozložena do tématických celků, které poskytnou žákovi základní přehled o charakteristice osobnosti člověka, vlivu společenského prostředí na její utváření, komunikace, socializace osobnosti a psychologii jejího chování.

Metody a formy výuky: Dialog, přednáška, výklad, beseda, řízený rozhovor, samostatná a skupinová práce, testy, soutěže.

Vyhledávání informací v odborných publikacích, učebnicích, na internetu.

Hodnocení žáků: Numerické, slovní, jednotlivců a skupin. Opakování formou testování znalostí.

Kriteria hodnocení vychází z Klasifikačního řádu SOŠ a SOU Písek.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat: *Komunikativní kompetence (kompletně kompetence 3 – důraz na 3.1, 3.3, 3.7, 3.9)* – žáci se vyjadřují přiměřeně k účelu jednání v projevech mluvených i psaných, dokáží se vhodně prezentovat při oficiálním jednání, umí zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřené texty. *Sociální kompetence (2.4, 4.8, 4.9, 4.10)* – snaží se pracovat společně i v týmu, podílet se na realizaci společných prací a jiných činností, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, přispívat k utváření vstřícných mezilidských vztahů a předcházení osobních konfliktů. Nepodléhat předsudkům a stereotypům ve vztahu a přístupu k jiným lidem. *Personální kompetence (4.3, 4.7)* – snaží se o efektivní učení, žáci jsou připraveni odhadovat výsledky svého jednání a chování v různých situacích, učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností, přijímat hodnocení svých výsledků a způsobů jednání i ze strany jiných lidí, adekvátně na ně reagovat a přijímat radu i kritiku.

Digitální kompetence – využívání digitálních technologií k získávání, zpracování a ukládání informací a posouzení věrohodnosti zdrojů.

Průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti – žáci znají zásady správného jednání s lidmi, dokáží se orientovat v nabídce médií, váží si materiálních a duchovních hodnot

Člověk a svět práce – žáci se naučí verbálně prezentovat při nejrozličnějších jednáních.

Člověk a životní prostředí – žáci znají a tvůrčím způsobem uplatňují moderní poznatky spojené s ochranou zdraví v návaznosti na péči o životní prostředí (boj proti kouření, osobní a duševní hygiena jako základ harmonické osobnosti).

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
	1. Úvod do učiva
žák - uvědomuje si význam psychologie a společenské výchovy pro zvolený obor - osvojí si základní terminologii	Význam psychologie a společenské výchovy pro pracovníky v gastronomickém provozu. Základní terminologie.
	2. Osobnost člověka

žák - rozpozná základní psychické jevy osobnosti - začlení jednotlivé typy osobností podle temperamentu - využívá získaných vědomostí pro hodnocení lidí	- základy psychologie osobnosti - význam psychologie pro řešení vzniklých problémů - charakteristika osobnosti člověka - vliv prostředí na její utváření - význam poznávání a hodnocení lidí pro pracovníky v gastronomickém provozu
	3. Osobnost z hlediska sociální psychologie
žák - chápe význam a úlohu společenského prostředí na utváření osobnosti člověka a z toho pramenící společenské konvence a pravidla společenského chování	- vliv společenského prostředí na utváření osobnosti - sociální prostředí - komunikace - socializace osobnosti - osobnost ve společenských situacích - pozice - status - společenská role
	4. Společenské chování
žák - respektuje společenská pravidla	- základní společenská a profesní pravidla - pozdravy, představování, oslovování - vizitky - tykání, vykání - chůze, pohyb - návštěvy - korespondence, telefonování - oblékání, společenská zábava, tanec - kultura, rodinné oslavy, tradice - chování u stolu
	5. Vystupování a chování pracovníků v gastronomickém provozu
žák - pochopí význam požadavků kladených v oblasti estetiky na pracovníky gastronomického provozu - uplatňuje získané vědomosti ve vlastní práci	- zevnějšek pracovníka - duševní hygiena a péče o zdraví - zvládání stresu - ústní projev, řeč těla, výraz tváře - postřeh, iniciativa - záměrné ovlivňování hostů
	6. Řešení obvyklých a zvláštních situací v gastronomickém provozu
žák - využívá získaných základních znalostí k řešení situací (modelových) - aktivně si osvojuje získané vědomosti - mění vědomosti v dovednosti - uplatňuje dovednosti jako prakticky použitelné dovednosti jako cestu k profesionálnímu chování	- chování pracovníka gastronomického provozu v obvyklých situacích - typy hostů - přivítání a usazení hosta - nabídka a příjem objednávky - obsluha hosta, vyúčtování s hostem - chování obsluhujícího pracovníka ve špičkovém provozu - chování obsluhujícího k různým typům hostů (pohlaví, věk, účel návštěvy) - asertivita – řešení praktických situací - problematičtí hosté a jejich chování
	7. Zahraniční klientela
žák - zná zásady a užívá získané vědomosti v práci	- odlišné zvyklosti ve stravování různých národů - odlišnosti pramenící z náboženských tradic a zvyklostí

POTRAVINY A VÝŽIVA

Ročník: 1.

Počet hodin celkem: 33

Pojetí předmětu

Cíl předmětu: Žáci poznají činnost trávicí soustavy, metabolismus člověka, dokáží zpracovat získané informace z předmětu a aplikovat je v praxi, jsou schopni ovlivňovat vztahy mezi organismem a vnějším prostředím na základě získaných informací. Žáci se seznámí s potravinami, s jejich druhy a využitelností pro technologické zpracování, s požadavky na jejich jakost a skladování. Žáci získají základní poznatky o potravinách rostlinného a živočišného původu.

Charakteristika učiva: Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – *Výroba pokrmů*. Učivo je zaměřeno na způsob fungování trávicího systému, na složení potravin a fungování organismu. Při charakteristice potravin rostlinného a živočišného původu je kladen důraz na jednotlivé druhy rostlinné stravy, a to na ovoce, zeleninu, brambory, luštěniny, obiloviny, mlýnské výrobky, houby a sladidla. Dále jsou do učiva zahrnuty pochutiny, včetně koření, kávy a čaje, kávovin a ostatních druhů pochutin. Z živočišných potravin obsahuje učivo mléko a vejce. Poznatky z předmětu jsou propojovány s předmětem *technologie* a s *odborným výcvikem*.

Metody a formy výuky: Je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, skupinové diskuze, vyvození poznatků, samostatné práce žáků, práce s učebnicí. Je využívána audiovizuální technika, didaktické pomůcky, dataprojektor, je kladen důraz na samostatnou práci žáků, především při některých žákovských projektech. Při výuce jsou vyhledávány informace za využívání digitálních technologií a je posuzována vhodnost zdrojů. Klade se důraz na individuální práci žáků s textem, zvyšování čtenářské gramotnosti. Při výuce se používají odborné knihy a časopisy např. *Výživa*, *Food Service*, *Minutka*, ve kterých žák vyhledává a zpracovává jednotlivé informace z oblasti potravin a výživy. Důležitou součástí jsou exkurze odborné (pekárny, mlékárna).

Hodnocení žáků: Hodnocení žáků je prováděno kombinací slovního hodnocení a známkováním. Známkou je žák hodnocen za samostatnou práci, další hodnocení je prováděno na základě písemného i slovního opakování jednotlivých učebních celků a jednotlivých témat. Je sledována průběžně aktivita žáka při vyučování, práce se zdroji informací, účast na diskuzi ke konkrétnímu úkolu.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat: **Klíčové kompetence:**
Kompetence k učení - samostatné pořizování poznámek, dovednost vyhledávat a efektivně zpracovávat informace, které se týkají potravin a výživy.
Komunikativní kompetence – komunikativní dovednosti s používáním odborné terminologie, věcně správně a srozumitelně zpracovávat přiměřeně náročné texty na odborná témata, prezentovat výsledky své práce.
Odborné kompetence - nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.
Digitální kompetence – využívání digitálních technologií k získávání,

zpracování a ukládání informací a posouzení věrohodnosti zdrojů.

Průřezové téma:

Člověk a životní prostředí – žáci chápou význam potravin pro lidstvo, chápou význam životního prostředí pro člověka a jeho zdraví a jednají v duchu udržitelného rozvoje.

Informační a komunikační technologie – využívat různé zdroje informací, získávat informace ze sítě Internet, efektivně s informacemi pracovat.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
žák - vysvětlí princip trávení jednotlivých složek potravin, uvede prostředky trávení	1. Trávicí soustava Jednotlivé části trávicí soustavy, metabolismus, přeměna živin
- rozlišuje a charakterizuje jednotlivé potraviny z hlediska původu a druhů, použití v technologii přípravy jídel a jejich význam ve výživě - zná správný způsob uložení jednotlivých potravin ve skladu - zná požadavky na ošetřování potravin ve skladu - kontroluje zařízení skladů, eviduje zásoby a jejich pohyb	2. Potraviny Význam pro lidský organismus, dělení potravin – lipidy, sacharidy, bílkoviny, voda, vláknina, vitamíny a minerální látky, hodnocení kvality potravin, Skladování potravin- druhy skladů, zásady skladování, přejímka zboží
- využívá znalosti o potravinách ve výživě - je schopen určit význam jednotlivých druhů potravin pro lidský organismus - charakterizuje jejich využití při tepelném zpracování	3. Potraviny rostlinného původu <i>Ovoce</i> - složení, rozdělení, význam, použití <i>Zelenina</i> -složení, rozdělení, význam, použití <i>Brambory</i> - složení, rozdělení, význam, použití <i>Luštěniny</i> - složení, druhy, význam, použití <i>Obiloviny a mlýnské výrobky</i> - složení, rozdělení, význam, použití <i>Houby</i> - složení, druhy, význam, použití <i>Sladidla</i> - druhy, vlastnosti, použití
- zná vliv a význam pochutin pro člověka - vhodně používá správné pochutiny při přípravě jídel - je si vědom prospěšnosti i špatného vlivu některých pochutin na zdraví lidí	4. Pochutiny <i>Koření</i> - rozdělení, význam, použití <i>Povzbuzující pochutiny</i> - charakteristika, druhy, význam
- používá ve správné míře ostatní druhy pochutin při přípravě a ochucování pokrmů	5. Ostatní druhy pochutin <i>Sůl, ocet</i> – výroba, druhy, význam <i>Pikantní omáčky, hořčice, polévkové koření, Kypřicí prostředky</i>
- dokáže vysvětlit význam potravin	6. Potraviny živočišného původu <i>Mléko a mléčné výrobky</i> – význam, složení, druhy,

živočišného původu pro lidský organismus v různých věkových skupinách z hlediska jejich složení	jakost <i>Vejce- složení, druhy, jakost, nákazy</i>
---	--

Ročník: 2. počet hodin 33**Pojetí předmětu**

Cíl předmětu: Cílem předmětu je, aby se žáci seznámili s požadavky na hygienu v gastronomii, s novými trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách. Žáci získají přehled o výživě, dokáží rozlišit vlastnosti jednotlivých druhů masa, dokáží správně používat jednotlivé druhy masa při tepelné úpravě, jsou schopni vysvětlit jeho význam pro lidský organismus. Znájí souvislosti mezi životním prostředím a kvalitou masa. Jsou vedeni tak, aby uměli posoudit věrohodnost informací, vytvořili si vlastní názor a byli schopni o něm diskutovat a prosadit si ho.

Charakteristika učiva: Obsah předmětu vychází z RVP – Výroba pokrmů. Obsah učiva ve 2. ročníku se zabývá rozdělením masa a masných výrobků, aby žák dokázal rozlišit jednotlivé druhy a části masa a dokázal je zařadit do jakostních tříd. Seznamuje se základními faktory ovlivňující kvalitu masa. Žák je schopen rozpoznat podle struktury a barvy masa jednotlivé druhy a části jatečných druhů i ostatních mas, zná význam jednotlivých druhů mas pro racionální výživu, pro diferencované stravování. Získané poznatky žáci aplikují v odborném předmětu *technologie* a při *odborném výcviku*.

Metody a formy výuky: Je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, skupinové diskuze, vyvození poznatků, samostatné práce žáků, práce s učebnicí a s odbornou literaturou. Je využívána audiovizuální technika, didaktické pomůcky, dataprojektor, je kladen důraz na samostatnou práci žáků, především při některých žákovských projektech. Při výuce se používají odborné knihy a časopisy např. *Výživa*, *Food Service*, *Minutka*, ve kterých žák vyhledává a zpracovává jednotlivé informace z oblasti živočišných potravin (masa a masných výrobků) a výživy. Důležitou součástí jsou odborné exkurze (masokombinát).

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
žák - charakterizuje jednotlivé druhy masa, zná význam pro výživu, je schopen rozlišit jednotlivé druhy masa podle základních znaků - zná význam zrání masa pro další použití při přípravě pokrmů	1. Potraviny živočišného původu <i>Maso</i> – význam ve výživě, dělení, charakteristika, složení, jednotlivé druhy masa, skladování
- rozděluje jednotlivé druhy masa podle kuchyňského použití a podle jakostních tříd	2. Jatečné druhy masa <i>Hovězí, telecí, vepřové, jehněčí a kůzlečí maso</i> - rozdělení, význam ve výživě, složení, jakost, použití a skladování
- chápe význam drůbežního a rybího masa	3. Ostatní druhy masa <i>Drůbež</i> – rozdělení, význam ve výživě, složení,

v dietním stravování - zná charakteristické znaky masa u jednotlivých druhů zvěřiny a ví, jak je zvýraznit nebo potlačit	jakost, skladování <i>Ryby</i> – rozdělení, význam ve výživě, složení, jakost, skladování <i>Zvěřina</i> – rozdělení, význam ve výživě, složení, jakost, skladování
- se seznámí se specifickými druhy masa, jeho složením a přípravou	4. Koryši, měkkýši, obojživelníci Druhy těchto živočichů, použití, charakteristika, význam, specifika jednotlivých druhů
- umí zařadit jednotlivé druhy masných výrobků a zná jejich význam při dalším zpracování	5. Masné výrobky <i>Uzeniny</i> – význam složení <i>Konzervy</i> a pokonzervy Dělení a skladování masných výrobků

Ročník: 3.**Počet hodin celkem: 30****Pojetí předmětu**

Cíl předmětu:	Cílem učiva 3. ročníku je aby žáci porozuměli rozdělení nápojů, dovedli je charakterizovat, získali přehled o jednotlivých skupinách nápojů a o jednotlivých výrobních postupech. Žáci pochopí souvislost mezi správnou výživou, zdravým životním stylem a prevencí civilizačních chorob. Jsou seznámeni s nebezpečím alkoholizmu a dalších návykových látek v souvislosti se svou profesí. Uplatňují v praxi požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě, znají zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování, sestavují jídelní lístek podle pravidel racionální výživy.
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází z RVP – Výroba pokrmů. Učivo je rozděleno do 3 kapitol. Jednak jsou to <i>nápoje</i> , kde jsou zařazeny poznatky o druzích, výrobě, použití a skladování. Dále v části věnované <i>zdravé výživě</i> se žáci seznámí se zásadami správné výživy a aplikují tyto znalosti při praktickém sestavování jídelních lístků pro různé skupiny strážníků. Kapitola <i>diferencovaná strava</i> umožňuje žákům sestavení jídelního lístku na základě různých omezení ve výživě.
Metody a formy výuky:	Je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, skupinové diskuze, vyvození poznatků, samostatné práce žáků, práce s učebnicí a s odbornou literaturou. Je využívána audiovizuální technika, didaktické pomůcky, dataprojektor, je kladen důraz na samostatnou práci žáků, především při některých žákovských projektech. Při výuce se používají odborné knihy a časopisy např. <i>Výživa</i> , <i>Food Service</i> , <i>Minutka</i> , ve kterých žák vyhledává a zpracovává jednotlivé informace z oblasti nápojů, zdravé výživy, léčebných diet, funkčních potravin. Důležitou součástí jsou odborné exkurze např. pivovar – Protivín.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
žák - dokáže klasifikovat a charakterizovat	1. Nápoje <i>Nealkoholické nápoje</i> – význam, dělení,

jednotlivé druhy nápojů, včetně jejich využití a podávání za různých podmínek – zná správný uvede správné způsoby skladování způsob skladování a ošetřování jednotlivých skupin nápojů, vysvětlí a označení potravin a nápojů a údajech na etiketách nealkoholických a alkoholických nápojů a alergenů v potravinách - dokáže označit typické nápoje pro jednotlivé státy a stručně popíše jejich výrobu - zná vliv alkoholu na lidské zdraví a možnosti boje proti alkoholismu a dalším návykovým látkám	charakteristika jednotlivých druhů nápojů <i>Alkoholické nápoje</i> – pivo, víno, destiláty <i>Pivo</i> – suroviny, výroba, tržní druhy, ošetřování, pivní zařízení <i>Víno</i>- oblasti vinařské, charakteristika vína, dělení vín, výroba, vady, skladování vín, použití vína k pokrmům <i>Lihoviny</i>- charakteristika, dělení, výroba Vliv alkoholu na lidské zdraví, alkoholismus
- objasní podstatu racionální výživy - rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě - uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu	2. Správná výživa a způsoby stravování Zásady správné výživy Diferenciace ve výživě Druhy stravy- charakteristika, vliv na organismus Stravovací návyky, obezita, návykové látky
- charakterizuje specifika stravování vybraných osob podle nových trendů ve výživě - vysvětlí úlohu dietního stravování a dokáže vyjmenovat hlavní typy léčebných diet - je schopen sestavit různé typy jídelních lístků na základě zvláštních požadavků	3. Diferencovaná strava Diferencovaná strava podle věku- výživa dětí, dospívajících, těhotných a kojících žen, starých osob podle fyzické zátěže strava v různých pracovních podmínkách Dietní stravování- druhy diet
- dovede uplatnit získané vědomosti a vhodně je reprezentovat	4. Opakování k závěrečným zkouškám průběžně od března do konce května

TECHNOLOGIE

Ročník: 1.

Počet hodin celkem: 49,5

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:

Cílem předmětu je:

- zprostředkovat žákům přehled o hygienických předpisech HACCP uváděné v praxi, zdůraznit bezpečnostní předpisy, které souvisejí se zpracováním surovin
- seznámit žáky s vlastnostmi a využitelností potravin pro technologické zpracování, na jakost a skladování
- zprostředkovat žákům osvojení kulinářských technik a postupů a jejich postupné využívání při přípravě tradičních pokrmů a při vytváření vlastních receptur
- seznámit žáky s vybavením provozoven společného stravování, rozdělit provozovny na výrobní střediska a odbytová střediska, přípravny dle HACCP
- naučit žáky pracovat s odbornou literaturou a s recepturami studených a teplých pokrmů a cukrárenskými recepturami
- vést žáky k tomu, aby samostatně pracovali s normami studených a teplých pokrmů, zvládli orientaci v kalkulačním a normovacím listě
- využívat znalostí z estetiky při expedici pokrmů, hospodárně zacházet s potravinami a získat povědomí o ekologickém chování
- zprostředkovat žákům osvojení podstaty jednotlivých kulinářských technik a postupů a jejich využití při přípravě pokrmů a při vytváření vlastních receptur.

Charakteristika učiva:

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Výroba pokrmů, Profilující okruh kuchař.

Žáci se seznámí se základními druhy technického a technologického vybavení provozoven společného stravování, s předběžnou přípravou potravin, kterou připravují v přípravnách (zeleniny, masa, cukrářské výroby, mléčných výrobků atd.), se základními technologickými postupy přípravy příloh, polévek a bezmasých pokrmů.

Obsah učiva se prolíná s obsahem učiva předmětu potraviny a výživa, chemie a odborný výcvik

Metody a formy výuky:

Velký důraz se klade na samostatnou i skupinovou práci, na využívání dostupné odborné literatury, odborných časopisů, na získávání poznatků, které žáci využívají v ostatních odborných předmětech (např. stolničení, ekonomika, potraviny a výživa, zařízení provozoven), při školních gastronomických akcích.

Při výuce jsou vyhledávány informace za využívání digitálních technologií a je posuzována vhodnost zdrojů.

Klade se důraz na individuální práci žáků s textem, zvyšování čtenářské gramotnosti.

Hodnocení žáků:

Hodnocení žáků je numerické. Znalosti jsou ověřovány pomocí písemných testů, ústního zkoušení, referátů (samostatný projev), je hodnocena kreativnost, samostatnost, aktivita při hodinách.

Přínos předmětu pro rozvoj

Klíčové kompetence: 1.3,1.4,3.1,3.2,3.5,4.6,4.8,4.9
Kompetence k učení:

klíčových kompetencí a průřezových témat:	absolvent samostatně pořizuje poznámky, dovede vyhledávat a zpracovávat informace, které se týkají technologie <i>Komunikativní kompetence:</i> absolvent je schopen vyjadřovat se v projevech mluvených i psaných, komunikovat se zákazníky, zaměstnavatelem <i>Personální a sociální kompetence:</i> absolvent je schopen se vzdělávat, pečovat o svůj fyzický a duševní rozvoj, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, pracovat samostatně i v týmu <i>Digitální kompetence</i> – využívání digitálních technologií k získávání, zpracování a ukládání informací a posouzení věrohodnosti zdrojů.
--	--

Průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti – přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání

Člověk a životní prostředí – jednat hospodárně

Člověk a svět práce – pěstovat kladný vztah k oboru

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
žák - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - jedná v souladu s předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany - uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti - konkrétně uvádět teploty pokrmů před expedicí, teploty lednic a mraznic, sledovat čistotu při práci s vejci) - vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava udržování, výdej, zchlazování a regeneraci - charakterizuje alimentální nákazy - žáci jsou seznámeni s povinností proškolení - žáci se orientují v druzích skladů a jejich teplotách - vysvětlí a uplatní kritické body v osobní hygieně	1. Hygienické požadavky na provoz společného stravování Hygienické předpisy v gastronomii Kritické body HACCP Alimentální nákazy Předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany v provozovnách, bezpečnost výrobních zařízení Skladování potravin Osobní hygiena, pracovní oblečení
- rozlišuje <u>obvyklé</u> vybavení výrobního střediska (náčiní, nářadí, stroje) - rozlišuje střediska z hlediska jeho funkce (studená, teplá kuchyně, cukrárna, přípravny zeleniny,	2. Výrobní středisko Rozdělení na jednotlivé úseky Základní vybavení výrobního střediska Druhy skladů Základní povinnosti kuchaře Pracovní pomůcky a inventář Práce se stroji Příprava výrobních středisek před zahájením provozu, práce po skončení provozu

masa, ryb) - orientuje se v organizaci práce ve výrobním středisku - ovládá požadavky na ošetřování a skladování potravin dle kritických bodů HACCP - aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů - orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů - pracuje s normami, hygienickými předpisy s pracovními postupy a odbornou literaturou - zná technologické postupy přípravy všech druhů polévek, - objasní technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – základní omáčky, omáčky k hovězímu masu, studené omáčky - rozliší technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – přílohy - aplikuje znalosti z předmětu PaV - rozliší technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – bezmasé pokrmy	3. Základy technologie přípravy pokrmů Příprava a předběžná úprava potravin rostlinného původu a živočišného původu Základní tepelné úpravy při zpracování potravin – vaření, zadělávání, dušení, pečení, smažení Ostatní tepelné úpravy – zapékání, gratinování, pečení na rožni, na grilu, úpravy v mikrovlnné peci, úpravy v konvektomatu Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů - <i>polévky</i> - význam, rozdělení, dávkování - vývary – hnědé polévky – zavářky, vložky - bílé polévky, přesnídávkové polévkové - speciální a studené polévky Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů - <i>omáčky</i> - význam, rozdělení základních omáček - omáčky k hovězímu masu - základní bílé a hnědé omáčky - složité omáčky (bílé, hnědé a speciální) - studené omáčky Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů - <i>přílohy</i> - z brambor a mouky z rýže, těstovin, luštěnin, zeleniny a obilovin Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů - <i>bezmasé pokrmy</i> - z brambor a zeleniny - z luštěnin, hub - z rýže, těstovin - z vajec, sýrů - z obilovin
---	--

- aplikuje znalosti z předmětu PaV	
-	

Ročník: 2. počet hodin 33**Pojetí předmětu****Cíl předmětu:** Cílem předmětu je:

- prohlubovat znalosti získané v prvním ročníku, procvičovat v testech dovednosti prvního ročníku
- interpretovat údaje o potravinách z předmětu PaV
- poskytnout žákům poznatky a vědomosti o přípravě, úpravě a zpracování surovin a potravin živočišného původu
- dbá na dodržování zásad racionální výživy v návaznosti na klasické a moderní technologické postupy přípravy pokrmů
- vést žáky k osvojování zásad přípravy pokrmů a jejich expedice, k hospodárnému využívání potravin
- zdůrazňovat dodržování hygienických, ekologických a bezpečnostních pravidel a předpisů, které souvisí se zpracováním surovin

Charakteristika učiva:

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Výroba pokrmů, Profilující okruh kuchař.

Obsahem učiva jsou tradiční pokrmy z jatečních mas, ryb, drůbeže, zvěřiny, žáci se seznámí s předběžnou přípravou ryb, drůbeže, zvěřiny, a s technologickými postupy přípravy tradičních pokrmů z jatečního masa, ryb, drůbeže, zvěřiny

Doplňkem učiva je příprava pokrmů z mletých mas a masových míšenin
Obsah učiva se prolíná s obsahem učiva předmětu Potraviny a výživa, chemie a odborný výcvik

Metody a formy výuky:

Velký důraz se klade na samostatnou i skupinovou práci, která se zaměřuje především na využívání receptur teplých pokrmů), na využívání dostupné odborné literatury, odborných časopisů, na získávání poznatků, které žáci využívají v ostatních odborných předmětech (např. stolničení, ekonomika, potraviny a výživa, zařízení provozoven), při školních gastronomických akcích. Využívají se DVD a kazety k jednotlivým tématům, besedy s odborníky, odborné exkurze (např. masokombinát), přednášky. Probrané učivo je prohlubováno pomocí frontálního opakování, doplňování do tajenek, pomocí referátů z promítaných DVD, kazet.

Výuka je doplňována ukázkou nákresů jednotlivých druhů mas a obrazový materiál.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
žák - používá jednotlivé druhy jatečných mas a technologické postupy přípravy tradičních pokrmů z jatečných mas - aplikuje znalosti z předmětu PaV - prokáže znalosti v rozlišení mas (využívá se tzv. slepá mapka) - demonstruje dohotovování a	1. Základy technologie přípravy pokrmů z jatečných mas (hovězí, telecí, vepřové, skopové, jehněčí, kůzlečí, králíčí) Příprava a předběžná úprava potravin Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů dle jednotlivých druhů, kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů

expedování a aranžování hotových pokrmů na talíř - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů - - zhodnotí používání telecího masa pouze na diety a v hotelích (o speciálních úpravách telecího masa se čerpá z časopisu HotelRevue) - dohotovuje a expeduje pokrmy - aplikuje znalosti z předmětu PaV - prokáže znalosti v rozlišení mas (využívá se tzv. slepá mapka) - používá řeznické receptury a diskutuje o výrobě zabijačkových pokrmů - popíše zajímavosti skopového a jehněčího masa (velmi málo používané), - uvede zajímavosti o historii a podávání skopového a jehněčího masa - specifikuje nejlepší receptury ze stejnojmenného časopisu - vysvětlí historii přípravy ryb u našich předků	– <i>hovězí – tepelné úpravy pokrmů:</i> - příprava základů - vaření hovězího masa - dušení hovězího masa - pečení hovězího masa – špikování masa - úprava vnitřností Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů dle jednotlivých druhů – <i>telecí – tepelné úpravy pokrmů:</i> - vaření telecího masa - zadělávání telecího masa - dušení telecího masa - pečení telecího masa - smažení telecího masa - úprava vnitřností Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů dle jednotlivých druhů – <i>vepřové – tepelné úpravy pokrmů:</i> - vaření vepřového masa - dušení vepřového masa - pečení vepřového masa - smažení vepřového masa - úprava vnitřností - příprava uzeného masa a slaniny - zabijačkové pokrmy Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů dle jednotlivých druhů – <i>skopové, jehněčí a kůzlečí – tepelné úpravy pokrmů:</i> - vaření - dušení - pečení - smažení - úprava vnitřností Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů dle jednotlivých druhů – <i>králičí – tepelné úpravy pokrmů:</i> - vaření - dušení - pečení - smažení 2. Základy technologie přípravy pokrmů z ryb, koryšů a měkkýšů Předběžná příprava sladkovodních a mořských ryb Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů
---	---

- prokáže znalosti při sestavování rybářského menu - dokáže sestavit menu na drůbeží hody - vyzkouší velikonoční nádivku našich babiček - srovnává receptury „Kuře na 225 způsobů“ - vysvětlí historii pokrmů ze zvěřiny - použije receptury našich předků - demonstrují použití masových míšenin jako teplých předkrmů v kokotkách a hrstinkách, využití v hotelích - u všech druhů mas používá normy, receptury a odbornou literaturu a odborné	dle jednotlivých druhů Tepelné úpravy pokrmů: - vaření - dušení - pečení - smažení Příprava vnitřností z ryb Úprava pokrmů z korýšů, měkkýšů a obojživelníků 3. Základy technologie přípravy pokrmů z drůbeže Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů dle jednotlivých druhů – hrabavá a vodní drůbež Předběžná příprava, vykošťování, porcování Tepelné úpravy pokrmů: - vaření - zadělávání - dušení - pečení - smažení Druhy a příprava nádivek Příprava drůbežích vnitřností 4. Základy technologie přípravy pokrmů ze zvěřiny Předběžná příprava zvěřiny Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů dle jednotlivých druhů – srstnaté, pernaté, nízké a černé zvěřiny Tepelné úpravy pokrmů: - vaření - dušení - pečení - smažení 5. Základy technologie přípravy pokrmů z mletého masa a masových míšenin Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů dle jednotlivých druhů – masové míšeniny – salpikon, salmi, ragú, krokety Tepelné úpravy pokrmů z mletých mas – charakteristika, porcování, základní a doplňkové ingredience
---	---

časopisy

Ročník: 3.**Počet hodin celkem: 90****Pojetí předmětu****Cíl předmětu:**

Cílem předmětu je:

- prohlubovat a doplňovat znalosti získané v prvním a druhém ročníku, procvičovat v testech dovednosti prvního a druhého ročníku
- poskytnout žákům poznatky a vědomosti o přípravě, úpravě a zpracování surovin a potravin při vlastní přípravě pokrmů
- vést žáky k dodržování zásad racionální výživy v návaznosti na klasické i moderní technologické postupy přípravy pokrmů
- upevnit znalosti o dodržování hygienických, ekologických a bezpečnostních pravidel a předpisů, které souvisí se zpracováním surovin

Charakteristika učiva:

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Výroba pokrmů, Profilující okruh kuchař.

Obsahem učiva je příprava tradičních pokrmů na objednávku, studené kuchyně, teplých předkrmů, moučníků, teplých nápojů.

Obsah učiva se prolíná s obsahem učiva předmětu Potraviny a výživa, speciální technologie, stolničení, hospodářské výpočty a odborný výcvik.

Metody a formy výuky:

Velký důraz se klade na samostatnou i skupinovou práci, která se zaměřuje především na využívání receptur teplých pokrmů, na využívání dostupné odborné literatury, odborných časopisů, na získávání poznatků, které žáci využívají v ostatních odborných předmětech (např. stolničení, ekonomika, potraviny a výživa, zařízení provozoven), při školních gastronomických akcích. Využívají se DVD a kazety k jednotlivým tématům, besedy s odborníky, odborné exkurze (např. masokombinát), přednášky. Probrané učivo je prohlubováno pomocí frontálního opakování, pomocí referátů z promítaných DVD, kazet.

Výuka je doplňována ukázkou nákresů jednotlivých druhů mas a obrazový materiál. Dále je doplňována odbornou literaturou, odbornými časopisy (Minutka, Food-service, HotelRevue apod.)

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
žák - připravuje výrobky studené kuchyně z vajec, sýrů, uzeniny, mléčných výrobků, zeleniny a ovoce - dokáže připravit studené a teplé nápoje - aplikuje znalosti z předmětu PaV, STO	1. Technologické postupy přípravy pokrmů dle jednotlivých druhů Příprava pokrmů studené kuchyně zaměřena i na přípravu rautových stolů a kalkulace pokrmů studené kuchyně 2. Technologické postupy přípravy teplých a studených nápojů Studené nápoje – mléčné koktejly, aromatizovaná mléka Teplé nápoje – káva, kakao, čaj, grog

- dokáže připravit moučníky uvedené v recepturách teplých pokrmů, dokáže normovat pokrmy různých těst a výrobků - charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet - aplikuje znalosti z předmětu PaV, STO - ovládá technologické přípravy jednotlivých minutek, charakterizuje použité suroviny a způsob zpracování a podání, předvede úpravu minutek s oblohou, rozdílno dle ročních období	3. Technologické postupy přípravy moučníků Moučníky z kynutého a litého těsta Moučníky z plundrového a listového těsta Moučníky z odpalovaného těsta Moučníky z piškotového těsta Restaurační moučníky Náplně a polevy 4. Technologické postupy přípravy dietních pokrmů Sestavování jídelníčků pro jednotlivé diety Příprava dietních pokrmů a moučníků 5. Technologické postupy přípravy všech druhů minutkových pokrmů Minutky z hovězího masa Minutky z vepřového masa Minutky z telecího masa Minutky ze skopového, jehněčího masa Minutky z králíčího masa Minutky z ryb, drůbeže, zvěřiny Minutky z mletého masa Minutky bezmasé Minutky z vnitřností 6. Práce s odbornou literaturou Prohlubování a upevňování znalostí z 1., 2. a 3. ročníků Odborná práce na PC
---	--

STOLNIČENÍ

Ročník: 1.

Počet hodin celkem: 33

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:

- zprostředkovat žákům přehled o hygienických předpisech HACCP uváděné v praxi, zdůraznit bezpečnostní předpisy, které souvisejí s obsluhou
- seznámit žáky s vybavením provozoven společného stravování, rozdělit provozovny na výrobní střediska a odbytová střediska, přípravy dle HACCP
- dle získaných poznatků sestavit jídelní a nápojové lístky dle gastronomických pravidel
- ovládat techniku odbytu - různé druhy a techniky odbytu, volit vhodné formy obsluhy dle prostředí a charakteru, používat vhodný inventář
- vést žáky k uplatňování zásad společenského chování, profesního jednání a vystupování
- upozorňovat na nebezpečí alkoholismu a dalších návykových látek v souvislosti s profesí
- Cílem obsahového okruhu Odbyt a obsluha je poskytnout žákům znalosti o technice odbytu výrobků a služeb ve stravovacích zařízeních

Charakteristika učiva:

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Odbyt a obsluha. Žáci se seznámí s vybavením odbytového střediska, s přípravnými pracemi před zahájením provozu. Žáci rozpoznají běžný inventář a jeho používání v praxi. Postupně se seznamují s technikou jednoduché obsluhy, získávají znalosti, jak podávat snídaně, přesnídávky, obědy, svačiny a večeře. Žáci sestavují jídelní a nápojové lístky, při sestavování uplatňují znalosti gastronomických pravidel. Žáci se seznamují s organizací práce při různých systémech obsluhy, jsou vedeni k efektivnímu využívání získaných vědomostí v praxi. Jsou k dodržování bezpečnosti práce. Obsah učiva se prolíná s obsahem učiva předmětu technologie, potravin a výživa, odborný výcvik, zařízení provozoven.

Metody a formy výuky:

Při výuce se používá forma výkladu, rozhovoru, práce s učebnicí. Důraz se také klade na samostatnou i skupinovou práci, na využívání dostupné odborné literatury, odborných časopisů, na získávání poznatků, které žáci využívají v ostatních odborných předmětech (např. technologie, potravin a výživa, zařízení provozoven, společenská výchova), při školních gastronomických akcích. Při výuce jsou vyhledávány informace za využívání digitálních technologií a je posuzována vhodnost zdrojů. Klade se důraz na individuální práci žáků s textem, zvyšování čtenářské gramotnosti. Využívají se ~~DVD a kazety~~ online výukové materiály k některým tématům, besedy s odborníky, odborné exkurze, přednášky. Probrané učivo je prohlubováno pomocí frontálního opakování, praktického procvičování ve školní restauraci.

Hodnocení

Hodnocení žáků je numerické. Znalosti jsou ověřovány pomocí písemných

žáků:	testů, ústního zkoušení, referátů (samostatný projev), je hodnocena kreativnost, samostatnost, aktivita při hodinách.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Klíčové kompetence: 1.3, 1.4, 3.1, 3.2, 3.5, 3.7, 4.6, 4.8, 4.9 <i>Kompetence k učení:</i> absolvent samostatně pořizuje poznámky, dovede vyhledávat a zpracovávat informace, které se týkají stolničení <i>Komunikativní kompetence:</i> absolvent je schopen vyjadřovat se v projevech mluvených i psaných, komunikovat se zákazníky, zaměstnavatelem, vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování, vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování <i>Personální a sociální kompetence:</i> absolvent je schopen se vzdělávat, pečovat o svůj fyzický a duševní rozvoj, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, pracovat samostatně i v týmu <i>Digitální kompetence</i> – využívání digitálních technologií k získávání, zpracování a ukládání informací a posouzení věrohodnosti zdrojů. Průřezová témata: <i>Občan v demokratické společnosti</i> – přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání <i>Člověk a životní prostředí</i> – jednat hospodárně <i>Člověk a svět práce</i> – pěstovat kladný vztah k oboru Mezipředmětové vztahy: Technologie, Potraviny a výživa, Zařízení provozoven, Společenská výchova, Speciální obsluha, Odborný výcvik, Hospodářské výpočty, Ekonomika, Informační technologie

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
žák - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - jedná v souladu s předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany - žáci jsou seznámeni s povinností proškolení - vysvětlí a uplatní kritické body v osobní hygieně	1. Hygienické požadavky na provoz společného stravování Hygienické předpisy v gastronomii Kritické body HACCP Předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany v provozovnách Osobní hygiena, pracovní oblečení
- orientuje se v organizaci práce v odbytovém středisku - jedná profesionálně v souladu se společenským chováním - chová se profesionálně - řeší možné nehody při obsluze - ovládá předcházet konfliktním situacím na provozovně	2. Osobnost číšníka Společenské chování a vystupování obsluhujících Základní společenská pravidla Chování u stolu a při jídle Obecná pravidla chování obsluhujících na pracovišti a mimo něj Pravidla chování obsluhujících ve vztahu k hostům a spolupracovníkům

- rozlišuje malý a velký inventář - se seznámí s gastronomickými pravidly a jejich významem pro společné stravování - sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy - servis pokrmů - dokáže vhodně používat inventář dle druhu podávaného pokrmu a nápoje - dokáže vybrat sortiment pokrmů při servisu snídaní - ovládá techniku jednoduché obsluhy při servisu různých druhů pokrmů	3. Zařízení a vybavení na úseku obsluhy - vybavení a zařízení na úseku obsluhy 4. Gastronomická pravidla Zásady sestavování jídelních lístků Druhy a náležitosti jídelních lístků Zásady sestavování nápojových lístků Druhy a náležitosti nápojových lístků Zásady sestavování menu Druhy a náležitosti menu 5. Jednoduchá obsluha Podávání snídaní, druhy snídaní Podávání přesnídávek Podávání jednoduchých obědů Podávání jednoduchých večeří
--	---

Ročník: 2. počet hodin 33

Pojetí předmětu

Cíl předmětu: Cílem předmětu je:

- prohlubovat znalosti získané v prvním ročníku, procvičovat v testech dovednosti prvního ročníku
- seznámit žáky s technikou odbytu
- seznámit žáky s technikou složité obsluhy
- seznámit žáky se servisem teplých a studených nápojů, ošetřováním a skladováním nápojů
- seznámit žáky s provozem a zařízením některých společensko-zábavních středisek
- vést žáky k uplatňování zásad společenského chování, profesního jednání a vystupování
- zdůrazňovat dodržování hygienických, ekologických a bezpečnostních pravidel a předpisů

Charakteristika učiva: Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Odbyt a obsluha. Obsahem učiva je technika odbytu-způsoby a systémy obsluhy, formy prodeje, technika složité obsluhy-základní forma, skladování, ošetřování a servis nápojů.

Doplňkem učiva jsou některá společensko-zábavní střediska – kavárny, vinárny, bary, varieté, kabarety, koliby, salaše, pivnice, bary.

Obsah učiva se prolíná s obsahem učiva předmětu technologie, potravin a výživa, odborný výcvik, společenská výchova.

Metody a formy výuky: Při výuce se používá forma výkladu, rozhovoru, práce s učebnicí. Důraz se také klade na samostatnou i skupinovou práci, na využívání dostupné

odborné literatury, odborných časopisů, na získávání poznatků, které žáci využívají v ostatních odborných předmětech (např. technologie, potraviny a výživa), při školních gastronomických akcích. Využívají se DVD a kazety k některým tématům, besedy s odborníky, odborné exkurze, přednášky. Probrané učivo je prohlubováno pomocí frontálního opakování, praktického procvičování ve školní restauraci. K rozšíření odborných znalostí a dovedností se zařazuje barmanský kurz.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
žák - vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku - dokáže charakterizovat a použít různé formy obsluhy - uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem - přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky hosta - navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb - dokáže se orientovat v jednotlivých druzích nápojů - vysvětlí odborný servis alkoholických a nealkoholických nápojů - zná teplotu nápojů a jejich podávání - opakuje znalost z 1.ročníku – vhodnost nápojů k jednotlivým pokrmům - dokáže charakterizovat složitou obsluhu, používat ji v praxi, rozliší jednoduchou a složitou obsluhu - ovládá techniku složité obsluhy - dokáže zvolit vhodný inventář dle charakteru společenské příležitosti - rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení - charakterizuje druhy a zařízení kaváren - dokáže sestavit kavárenský nápojový a jídelní lístek - dokáže charakterizovat druhy káv,	1. Způsoby a systémy obsluhy Restaurační způsob obsluhy Kavárenský způsob obsluhy Slavnostní způsob obsluhy Obvodový systém obsluhy Systém vrchního číšníka Francouzský systém obsluhy Rautový systém obsluhy Formy nabídky, prodeje a placení pokrmů a nápojů 2. Servis studených a teplých nápojů Skladování nápojů a jejich ošetřování Základní pravidla servisu nápojů Servis studených a teplých nealkoholických nápojů Servis studených a teplých alkoholických nápojů Teploty nápojů Údržba pivního zařízení 3. Složitá obsluha – základní forma Obědy – příprava pracoviště, založení inventáře na složitý oběd Servis pokrmů a nápojů Večeře – příprava pracoviště, založení inventáře na složitou večeři Práce po skončení provozu - význam , úkoly odbytu - členění odbytových středisek 4. Společensko-zábavní střediska Kavárny Vinárny Varieté, kabarety Koliby, salaše Pivnice Bary

demonstruje jejich přípravu a servis - charakterizuje vinárnu a vinný sklep, druhy a zařízení vináren - dokáže sestavit vinárenský nápojový a jídelní lístek - ovládá techniku obsluhy ve vinárně - charakterizuje ostatní společensko-zábavní střediska	
--	--

Ročník: 3.**Počet hodin celkem: 30****Pojetí předmětu****Cíl předmětu:** Cílem předmětu je:

- prohlubovat a doplňovat znalosti získané v prvním a druhém ročníku, procvičovat v testech dovednosti prvního a druhého ročníku
- seznámit žáky s technikou složité obsluhy – vyšší forma, se slavnostními hostinami, jejich objednáním, zajištěním a vyúčtováním
- seznámit žáky s přípravou míchaných nápojů
- seznámit žáky s dokončováním pokrmů u stolu hosta-např. flambování, míchání salátů, dochucování apod.
- vést žáky k uplatňování zásad společenského chování, profesního jednání a vystupování
- upevnit znalosti o dodržování hygienických, ekologických a bezpečnostních pravidel a předpisů, které souvisí se zpracováním surovin

Charakteristika učiva: Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Odbyt a obsluha. Obsahem učiva je vyšší forma složité obsluhy, slavnostní hostiny, míšené nápoje, dokončování pokrmů u stolu hosta, obsluha v ubytovacích zařízeních a dopravních prostředcích. Obsah učiva se prolíná s obsahem učiva předmětu potravin a výživa, speciální technologie, technologie, hospodářské výpočty a odborný výcvik.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
žák - dokáže charakterizovat ochucování a zjemňování, porcování, flambování, přípravu dresinků a míchání salátů před hostem, dranzírování, přípravu desertů u stolu hosta, úpravu studených nápojů u stolu hosta – dekantování, frapování - popíše obsluhu na hotelovém	1. Složitá obsluha – vyšší forma Práce u stolu hosta 2. Obsluha v ubytovacích zařízeních a dopravních prostředcích

pokoji, vysvětlí práci etážového číšníka - objasní rozdíly v obsluze v malých a velkých hotelech - dokáže se orientovat v obsluze v jednotlivých dopravních prostředcích a v sortimentu nabízených nápojů a pokrmů - vysvětlí přípravu míšených nápojů, použití surovin a inventáře - rozlišuje druhy slavnostních hostin - je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců - dokáže přijmout a evidovat objednávky hostů - vysvětlí vyúčtování tržeb - dokáže vypracovat menu k různým příležitostem - vysvětlí předpisy související s odbytem výrobků a služeb při hostinách s nabídkovým stolem - dokáže rozlišit druhy slavnostních hostin s nabídkovým stolem - objasní některé další druhy společenských akcí – např. pozvání k barovému pultu, brunch, čaj o páté, piknik, výlet na lodi apod.	Obsluha na hotelovém pokoji Obsluha v jídelních vozech, letadlech, na lodi, hotelbusu (rotelu) 3. Míšené nápoje Význam Druhy barového inventáře Suroviny používané k přípravě míšených nápojů Základní postupy a zásady práce barmana Druhy míšených nápojů 4. Slavnostní hostiny - slavnostní hostiny a společenská setkání Význam a druhy hostin Objednávka hostiny, příprava a organizační zajištění Sestava slavnostního menu Příprava místnosti a slavnostní tabule Zakládání inventáře včetně výzdoby Banketní obsluha Servis pokrmů a nápojů Vyúčtování a práce po skončení hostiny 5. Slavnostní hostiny s nabídkovým stolem Druhy, význam, charakteristika Organizační zajištění Příprava místnosti a inventáře Způsob obsluhy Vyúčtování a práce po skončení 6. Příprava na ZZ Prohlubování a upevňování znalostí z 1., 2. a 3. ročníků Odborná práce na PC
--	---

ZAŘÍZENÍ PROVOZU

Ročník: 1.

Počet hodin celkem: 33

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	Seznámit žáky s vybavením a provozem společného stravování – žáci se mají seznámit se základními druhy strojů, se zařízením a technologiemi používané v gastronomickém provozu, jejich funkcemi, bezpečnou obsluhou a běžnou údržbou, organizací práce a fungováním skladů ve veřejném stravování.
Charakteristika učiva:	Učivo vychází z RVP – <i>Výroba pokrmů, odbyt a obsluha</i> . - žáci se seznámí s prvotními informacemi o provozovně, jejím vybavením v teorii i při praktické výuce s možností naučit se ovládat a manipulovat se zařízením a vybavením, zároveň s dodržováním bezpečnosti práce.
Metody a formy výuky:	Výklad s návazností na znalosti žáků, řízený rozhovor, diskuze, skupinová práce, samostatné řešení úkolů. Při výuce jsou vyhledávány informace za využívání digitálních technologií a je posuzována vhodnost zdrojů. Klade se důraz na individuální práci žáků s textem, zvyšování čtenářské gramotnosti.
Hodnocení žáků:	Hodnotí se - numerologicky dle Pravidel hodnocení žáků, která jsou součástí Školního řádu . Ústní a písemné ověřování, testy, bodové hodnocení samostatné práce, kolektivní hodnocení samostatné práce.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	<i>Klíčové kompetence</i> – 1.1, 1.5, 2.4, 4.1, 4.9, <i>K učení</i> – má pozitivní vztah ke vzdělávání a uvědomuje si potřebu získávat nové informace, znalosti a dovednosti; využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností jiných lidí <i>Kompetence k učení</i> – spolupracovat při řešení problémů – týmová práce <i>Personální a sociální kompetence</i> - posuzovat reálně své fyzické i duševní možnosti, odhadovat důsledky svého chování a jednání v různých situacích, přijímá radu i kritiku, adaptuje se na pracovní a životní podmínky, pracuje samostatně <i>Digitální kompetence</i> – využívání digitálních technologií k získávání, zpracování a ukládání informací a posouzení věrohodnosti zdrojů. <i>Průřezová témata</i> <i>Občan v demokratické společnosti</i> – cílevědomé úsilí o dobré znalosti a dovednosti ústní i písemné komunikaci.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák - uplatňuje požadavky na hygienu v provozovnách - rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska - dodržuje zásady bezpečnosti - dokáže manipulovat se zařízením a stroji v provozovně	1. Charakteristika provozoven společného stravování a zásady technického řešení - požadavky na vybavení - rozdělení závodů VS - výrobní, odbytové a ubytovací prostory - instalační zařízení – zásobování pitnou vodou, kanalizace, plynové vedení, elektroinstalace, větrání a klimatizace - úprava interiéru – řešení podlah, stěn a

	stropů, osvětlení - hygienické a sanitární zařízení, hygienické předpisy - bezpečnostní předpisy, bezpečnost práce, zacházení se spotřebiči 2. Základní vybavení výrobních středisek - pracovní stoly - váhy - přepravní vozíky - nádobí a náčiní na přípravu jídel 3. Zařízení na mechanické zpracování potravin - stroje na škrabání brambor a kořenové zeleniny - univerzální stroj a přídatná zařízení - stroje na zpracování masa - stroje na zpracování těsta - jednoúčelové a víceúčelové strojky 4. Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů nápojů - zařízení podle zdroje tepla a tepelné úpravy – sporáky, zařízení na pečení a smažení - grily, rošty, rožně - mikrovlnná zařízení, kávovary, mikrokuchyně, velkokapacitní zařízení, - parní konvektomaty, automaty na tepelné úpravy pokrmů - tendence v progresivním vybavování výrobních středisek 5. Zařízení umývání - ohřívače vody, mycí dřezky a stroje na mytí nádobí - doplňková zařízení – drtiče odpadků, pásové dopravní automaty 6. Zařízení pro uchování pokrmů a nápojů v teple - zařízení pro uchování a výdej - na ohřev inventáře - zařízení pro převoz pokrmů a nápojů - zařízení v odbytových střediscích s obsluhou - desky, vozíky, skříně 7. Chladicí a mrazicí zařízení - význam, druhy, způsoby chlazení a mražení - druhy těchto zařízení, jejich využití a údržba - zařízení pro chlazení a zmrazování polotovarů a hotových jídel, šokovací skříně
--	--

- vysvětlí organizaci práce ve skladu, včetně evidence zásob - využívá a kontroluje zařízení skladů potravin - eviduje pohyb zásob - zná požadavky na ošetřování a skladování potravin - rozliší jednotlivá zařízení a vybavení pro jednotlivá střediska - zná požadavky na vybavení odbytových a ubytovacích středisek dle kategorie a třídy	8. Skladové hospodářství - druhy skladů - hygiena, bezpečnost - technické vybavení 9. Odbytová střediska – zařízení a vybavení - nábytek v odbytových střediscích - technické zařízení - prostředky pro sanitaci a údržbu - prodejní a zábavní automaty 10. Ubytovací střediska – zařízení a vybavení - vybavení ubytovacích prostorů - administrativní a technická zařízení - elektronika v hotelovém provozu - protipožární ochrana

HOSPODÁŘSKÉ VÝPOČTY

Ročník: 3.

Počet hodin celkem: 30

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:

Cílem vzdělávání je naučit žáky:

- odhadnout a posoudit výsledky zadaných úkolů vzhledem ke skutečnosti,
- efektivně numericky počítat z paměti i písemně, upevnit znalosti z matematického vzdělávání v praktických situacích,
- porozumět matematickým vyjádřením a využívat je v praktických situacích,
- používat a převádět běžně užívané jednotky (délka, plocha, objem, hmotnost, peněžní jednotky).

Charakteristika učiva:

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP - *Matematické vzdělávání, ekonomické vzdělávání*.

Předmět Hospodářské výpočty zahrnuje procvičování tématických celků Operace s reálnými čísly, Převody jednotek a Procentový počet v návaznosti na matematické vzdělávání a praktickou činnost žáků v odborném výcviku, při využití znalostí zejména ekonomického vzdělávání.

Pomůcky: počítačka

Metody a formy výuky:

Používají se následující metody:

- výklad, rozhovor, diskuse
- cvičení – provádění zápisů a výpočtů, doplňování hodnot
- vyhledávání údajů a dat
- vyvozování poznatků a jejich aplikace
- samostatná práce žáků, skupinová práce, učení druhého

Hodnocení žáků:

Ústní zkoušení se zápisem na tabuli – 1x za pololetí

Písemné zkoušení v počtu 2 pololetní práce – časový rozsah 1 vyučovací hodina (celkem 2 vyučovací hodiny),

2 – 4 písemná zkoušení v jednom pololetí – časový rozsah 10 – 20 minut

Slovní hodnocení je uzavřeno hodnocením numerickým.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

Klíčové kompetence:

Kompetence k řešení problémů: 2.1, 2.4

Žáci jsou schopni :

- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému a navrhnout způsob řešení,
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

Komunikativní kompetence: 3.2, 3.6

Žáci jsou schopni :

- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně;
- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí.

Sociální kompetence: 4.9

Žáci jsou schopni přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly.

Matematické kompetence: 7.1, 7.3, 7.4

Žáci jsou schopni :

- správně používat a převádět běžné jednotky;
- číst různé formy grafického znázornění (tabulky, grafy);
- provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy.

Kompetence k pracovnímu uplatnění: 6.1

Žáci jsou schopni mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti.

Digitální kompetence – využívání digitálních technologií k získávání, zpracování a ukládání informací a posouzení věrohodnosti zdrojů.

Průřezová témata: *Člověk a svět práce* - práce s informacemi, vyhledávání, vyhodnocování a využívání informací, písemné vyjadřování matematických zápisů.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - hbitě provádí početní operace s přirozenými čísly a desetinnými čísly - používá různé zápisy čísel (desetinná čísla, zlomky) - pomocí zlomků určí část celku - zaokrouhlí číslo	1. Operace s reálnými čísly Početní operace s přirozenými čísly Početní operace s racionálními čísly (desetinná čísla a zlomky) Zaokrouhlování čísel
- převádí jednotky objemu a hmotnosti - přepočítá cenu zboží na požadovanou měnu	2. Převody jednotek Jednotky délky, plochy, objemu, hmotnosti Peněžní jednotky – přehled Převody a propočty peněžních jednotek
- používá trojčlenku pro výpočet přímé a nepřímé úměrnosti - řeší příklady z praxe využitím procentového počtu - kalkulují ceny pokrmů - počítá kalkulační listy	3. Procentový a úrokový počet Trojčlenka a její využití Procento Výpočet základu, procentové části a počtu procent Příklady z praxe, kalkulační listy
- vyhledává a zpracovává data, porovnává je - pracuje s údaji vyjádřenými v tabulkách - určí četnost znaku a aritmetický průměr	4. Práce s daty
- vypracuje v průběhu roku dvě hodinové písemné práce	Písemná práce

ADMINISTRATIVA**Ročník: 1.****Počet hodin: 33****Pojetí předmětu****Cíl předmětu:**

Cílem předmětu je:

- seznámit žáky s využitím výpočetní techniky v praxi, naučit žáky psaní hmatovou metodou na klávesnicích počítačů a elektronických psacích strojích
- seznámit žáky se základními postupy při práci s textovým editorem MS WORD
- naučit žáky normalizované úpravy písemností při psaní adres a písemností spojených s obchodním a stravovacím provozem
- vést žáky k tomu, aby věcně, jazykově i formálně správně pracovali ve shodě s normalizovanou úpravou písemností
- vést žáky k tomu, aby samostatně zvládli tvorbu tabulek
- rozvíjet u žáků čtenářskou gramotnost – zvládnout opis textu z tištěné předlohy hmatovou metodou, pěstování kultivovaného písemného projevu z hlediska vhodné odborné stylizace, logické, věcné i gramatické správnosti a vyhovující formální úpravy v souladu s normou pro úpravu písemností
- rozvíjet u žáků samostatnost a digitální kompetence v podobě základních dovedností obsluhy klávesnice počítače (tzv. klávesnicová gramotnost), které pak využívají v praxi

Charakteristika učiva:

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Komunikace ve službách.

Žáci se seznámí s klávesnicí počítačů a elektronických psacích strojů, s hmatovou metodou psaní na klávesnici, ovládají základní prstoklad a dosahují na klávesnici určité přesnosti a rychlosti

Žáci se seznámí s normalizovanou úpravou písemností

Obsah učiva se prolíná s obsahem učiva Práce s počítačem

Metody a formy výuky:

Velký důraz se klade na samostatnou práci žáka, na základní prstoklad klávesnice počítače, na schopnost psaní hmatovou metodou a na zvyšování přesnosti a rychlosti psaní na klávesnici, dále se důraz klade na schopnost žáka sestavit dopis po formální, jazykové a věcné stránce s využitím platné normy ČSN 01 6910

Do výuky je začleněno používání automatických funkcí textového editoru při vyřizování obchodní korespondence

Rychlost a přesnost psaní na klávesnici je zvyšována opisem textů z tištěné předlohy

Ve výuce se využívá i skupinová spolupráce žáků, kdy žáci řeší problémové situace, na něž reagují příslušnými písemnostmi, které vypracovávají v souladu s výše uvedenou normou pro úpravu písemností.

Žák využívá učebního programu pro nácvik psaní na klávesnici ATF

Hodnocení žáků:

Hodnocení žáků je numerické na základě dosažených čistých úhozů za minutu psaného textu podle normy pro výpočet procenta chyb v textu, dále je žák hodnocen podle schopnosti samostatně stylizovat a napsat písemnosti hospodářské a personální korespondence spojené s obchodním a stravovacím provozem, hodnotí se samostatnost při tvorbě korespondence, přesnost, rychlost a úprava písemností

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Hodnocení žáka je doplňováno i sebehodnocením žáka a hodnocením ze strany jeho spolužáků. Klíčové kompetence: 1.3,1.4,3.1,3.2,3.5,4.6,4.8,4.9 <i>Kompetence k učení:</i> Absolvent samostatně ovládá hmatovou metodu psaní na klávesnici počítače nebo elektronického psacího stroje, sestavuje písemnosti spojené s obchodním a stravovacím provozem <i>Komunikativní kompetence:</i> Absolvent je schopen vyjadřovat se v psaném projevu ve formě jednotlivých písemností obchodní a personální korespondence, písemně komunikovat se zákazníky, dodavateli, zaměstnanci i zaměstnavateli <i>Personální a sociální kompetence:</i> Absolvent je schopen se vzdělávat, dorozumívat se psaným projevem, odpovědně plnit úkoly, samostatně pracovat Průřezová témata: <i>Občan v demokratické společnosti</i> – přijímat odpovědnost z vlastní jednání a rozhodování, schopnost odolávat myšlenkové manipulaci, hledat kompromisní řešení <i>Člověk a životní prostředí</i> – vlastní odpovědnost za své jednání, šetrný přístup k životnímu prostředí, jednat hospodárně <i>Člověk a svět práce</i> – pěstovat kladný vztah k oboru <i>Informační a komunikační technologie</i> – využívání digitálního zpracování, budování informační společnosti, zpracování, předávání a uchovávání informací
---	---

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
žák - Je seznámen se zpracováním písemností pomocí textových editorů - seznámí se se základním prstokladem klávesnice psacího stroje a počítače - hmatová metoda - žák nacvičuje prstoklad základní písmenné řady, je schopen hmatovou metodou ovládat klávesy a číst text - žák nacvičuje prstoklad horní písmenné řady, - seznamuje se s novými značkami a funkcemi využívanými v textovém editoru - žák ovládá psaní horní číselné řady - žák je schopen psát hmatovou metodou, opisuje texty, píše podle diktátu	Seznámení s klávesnicí psacího stroje a počítače - rozdělení psacích strojů, klávesnice PC - hmatová metoda a základní prstoklad Nácvik písmen a znamének I - nácvik písmen g, h, s, l, - j, k, d, f, ů, a, opravy chyb - i, čárka, tečka Nácvik písmen a znamének II - nácvik písmen y, x, c, v, b, n, m, - opravy chyb - i, čárka - p, q, o, w - přesun části textu myší Nácvik písmen a znamének III - nácvik písmen ě, š, č, ř, ž, ý, á, í, é - diakritická znaménka, značky - Zvyšování přesnosti a rychlosti psaní - Souvislý opis textů, diktát Korespondence a stylizace dopisů - ČSN 01 6910 - Části dopisu a jejich tvorba

- žák se seznamuje s platnou normou pro psaní korespondence - žák se učí sestavit a napsat dopis	- Obchodní dopis nabídka, objednávka Personální korespondence – žádost o místo, životopis, výpověď
--	--

SPECIÁLNÍ TECHNOLOGIE

Ročník: 3.

Počet hodin celkem: 15

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:

Cílem předmětu je:

- prohlubovat a doplňovat znalosti získané v prvním a druhém ročníku
- poskytnout žákům poznatky a vědomosti o přípravě, úpravě a zpracování surovin a potravin při vlastní přípravě pokrmů speciálních, zahraničních kuchyní
- seznámit žáky s novými trendy v gastronomii a novými surovinami, s přípravou pokrmů ve zvláštních podmínkách, ? se zážitkovou gastronomií
- upevnit znalosti o dodržování hygienických, ekologických a bezpečnostních pravidel a předpisů, které souvisí se zpracováním surovin

Charakteristika učiva:

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Výroba pokrmů, Profilující okruh kuchař.

Obsahem učiva je příprava speciálních pokrmů studené kuchyně, teplé kuchyně, moučníků.

Obsah učiva se prolíná s obsahem učiva předmětu potraviny a výživa, technologie, stolničení, hospodářské výpočty a odborný výcvik.

Metody a formy výuky:

Velký důraz je kladen na využití speciálních pokrmů, na využívání dostupné odborné literatury, odborných časopisů, na získávání poznatků, které žáci využívají v ostatních odborných předmětech (např. stolničení, ekonomika, potraviny a výživa, zařízení provozoven), při školních gastronomických akcích. Při výuce jsou vyhledávány informace za využívání digitálních technologií a je posuzována rozdílná vhodnost a věrohodnost zdrojů.

Klade se důraz na individuální práci žáků s textem, zvyšování čtenářské gramotnosti. Využívají se k jednotlivým tématům, besedy s odborníky, odborné exkurze (např. masokombinát), přednášky, skripta vytvořená v rámci projektu z ESF. Probrané učivo je prohlubováno pomocí frontálního opakování, pomocí referátů.

Hodnocení žáků:

Hodnocení žáků je numerické. Znalosti jsou ověřovány pomocí písemných testů, ústního zkoušení, referátů (samostatný projev), je hodnocena kreativnost, samostatnost, aktivita při hodinách.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

Klíčové kompetence: 1.1,1.3,1.4,1.5, 2.1,2.4,3.1,3.5,4.6,4.8,6.3,6.7,7.1,7.5,8.5

Kompetence k učení

absolvent samostatně pořizuje poznámky, má pozitivní vztah k učení, vyhledává a efektivně zpracovává informace, které se týkají speciální technologie, využívá ke svému učení různé informační zdroje

Komunikativní kompetence:

absolvent je schopen vyjadřovat se v projevech mluvených i psaných, komunikovat se zákazníky, zaměstnavatelem, vyslechnout názory druhých a vhodně na ně reaguje, snaží se dodržovat odbornou terminologii

Kompetence k řešení problému:

absolvent je schopen porozumět zadání úkolu, určit jádro problému,

navrhnout varianty řešení, spolupracuje při řešení problémů s jinými lidmi
Personální a sociální kompetence:

absolvent je schopen se vzdělávat, pečovat o svůj fyzický a duševní rozvoj, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, pracovat samostatně i v týmu
Kompetence k pracovnímu uplatnění:

absolvent má základní vědomosti a dovednosti potřebné pro rozvíjení vlastních podnikatelských aktivit, získá reálnou představu o pracovních podmínkách v oboru nejen v ČR, ale i v zahraničí

Matematické kompetence:

absolvent je schopen používat a správně převádět jednotky, aplikuje matematické postupy při řešení praktických úkolů

Kompetence využívat prostředky ITK:

absolvent používá Internet pro získání informací ve svém oboru
Digitální kompetence – využívání digitálních technologií k získávání, zpracování a ukládání informací a posouzení věrohodnosti zdrojů.

Průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti – přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, schopnost orientovat se v gastronomii různých národů

Člověk a životní prostředí – jednat hospodárně

Člověk a svět práce – pěstovat kladný vztah k oboru, vyhledávat, vyhodnocovat a využívat informace ze svého oboru

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
žák - dokáže použít speciální omáčky a polévky naší kuchyně (ukázka M.D.Rettigové-Staré receptury), receptury speciálních polévek a omáček ze zahraničí - navrhuje menu typických českých pokrmů ve 4 ročních obdobích – sestavuje menu pomocí speciálních předkrmů, polévek, hlavních pokrmů a moučníků, - navrhuje menu pro různé příležitosti (např. velikonoční, vánoční, dožínkové, atd.) - si uvědomuje růst nároků na úpravu jídel a srovnává úpravu jídel klasické kuchyně a moderní gastronomie např. menu v zimním období (např. zvěřinové, podzimní – ryby atd.) - aplikuje znalosti z PaV, technologie, stolnění	1. Speciální polévky a omáčky zařazené v menu a v jídelním lístku 2. Vytváření menu 3. Speciální ingredience speciální úprava zeleniny, ovoce, hub koření

charakterizuje zahraniční kuchyně - jednotlivých států Evropy, asijské kuchyně a kuchyně jižní a severní Ameriky - kombinuje použití speciálních pokrmů při různých gastronomických akcích, kombinuje s novými trendy v gastronomii, - je seznámen s prvky zážitkové gastronomie) - dokáže administrativní práce pro gastronomické akce(objednávka, rozpis práce a vyúčtování)	octy, oleje speciální úpravy korýšů, měkkýšů, obojživelníků speciální úpravy ryb 4. Mezinárodní kuchyně Pokrmý zahraničních kuchyní v souvislosti s gastronomickými pravidly severní Evropa jižní Evropa střední Evropa asijské kuchyně severní a jižní Amerika 5. Gastronomické akce raut, recepce, banket, brunch slavnostní příležitosti – garden party, piknik atd.
---	---

KONVERZACE V NĚMECKÉM JAZYCE

Ročník: 3.

Počet hodin celkem: 30

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	Cílem předmětu je prohloubit a utřídit jazykové a řečové vědomosti a dovednosti žáků. Výuka podporuje rozvoj kognitivních znalostí žáka a rozšiřuje jeho celkový rozhled o společnosti, napomáhá rozvíjení jeho osobnosti
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází z RVP – Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce. Výuka je zaměřena jednak na zvládnutí obecné slovní zásoby a konverzace na témata, která se během učiva v učebním oboru probírají pouze okrajově, dále konverzace na témata, která může žák použít při práci ve svém oboru. Zařazena jsou témata jak z oblasti osobní (rodina, kamarádi, bydlení, volný čas, koníčky), tak z oblasti veřejné (cestování, stravování, v hotelu, u lékaře, ve městě apod.) Další tematické celky tvoří podrobnější informace o životě v německy mluvících zemích. Při výuce se používají především tematicky zaměřené texty, především z různých kuchařek a časopisů (Freundschaft, Hallo, Klett Blätter ...)
Metody a formy výuky:	Základní výukovou metodou pro konverzační témata je aktivní opakování slovní zásoby, práce s textem, rozhovory a samostatná vystoupení žáků. Prioritou je samostatné vyjadřování žáků. Výuka reálií spočívá především v samostatné práci žáků s informacemi a následné diskusi.
Hodnocení žáků:	Hodnotí se komplexní řečové dovednosti. Znalosti a dovednosti jsou průběžně prověřovány ústně, písemně a především prakticky. V ústním projevu se hodnotí zvuková stránka jazyka, lexikální rozsah, správná aplikace probraných gramatických pravidel s ohledem na samostatnost, plynulost, srozumitelnost a plynulost. V písemné interakci se hodnotí grafická stránka jazyka, lexikální rozsah, správná aplikace probraných gramatických pravidel s ohledem na správnost, srozumitelnost a přiměřenost. Pololetní hodnocení se skládá z hodnocení za jednotlivá čtvrtletí a samostatné práce (1 za pololetí). Numerická klasifikace.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Klíčové kompetence: Žáci jsou schopni se přiměřeně vyjádřit k účelu jednání a v uvedených komunikačních situacích, formulují své myšlenky srozumitelně a souvisle, jsou schopni aktivně diskutovat s vrstevníky, porozumět sdělení druhých a respektovat jejich názory, vytvářejí jednoduché texty na běžná témata, umí se učit, vyhodnocovat vlastní výsledky, odhalovat vlastní nedostatky a napravovat je. Žáci dokáží pracovat ve skupině i v týmu, společně se podílet na realizaci úkolu, zodpovědně plnit zadané úkoly, dokáží určit jádro problému, aktivně získávají informace potřebné k jeho řešení, volí vhodné prostředky a strategie řešení. Průřezová témata: Občan v demokratické společnosti – žáci budou schopni se přiměřeně vyjadřovat (ústně i písemně) k probraným komunikačním situacím, výuka podporuje rozvoj kognitivních znalostí žáka a rozšiřuje jeho celkový rozhled o společnosti, napomáhá rozvíjení jeho osobnosti, žák formuluje své názory a postoje, je schopen vyslechnout názory druhých a přiměřeně

na ně reagovat, žák je schopen pracovat samostatně i v týmu.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
žák - odhadne význam neznámých výrazů v mluvené řeči, pokud je mu známo téma, sdělení se může zopakovat - porozumí projevům rodilých mluvčí na známé téma - porozumí frázím, které se vztahují k běžným tématům osobního a veřejného života, jsou-li pronášeny zřetelně - rozumí jednotlivým pokynům zprostředkovaným technikou v soukromí i ve veřejných budovách - rozumí nápisům a pokynům na orientačních tabulích v hotelu, místním popiskám ve městě, plánu města - odhadne význam neznámých výrazů v psaném textu - porozumí přiměřeným textům, určí téma a klíčová slova - pohotově najde v obecném textu důležité informace - samostatně zformuluje vlastní myšlenky ve formě rozsáhlejšího sdělení v běžných situacích osobního i veřejného charakteru - pohotově reaguje v běžných a předvídatelných situacích - reaguje v náročnějších, ale předvídatelných situacích - samostatně zformuluje vlastní myšlenky ve formě rozsáhlejšího písemného sdělení: - vhodně používá slovní zásobu v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů - pohotově aplikuje základní principy anglické gramatiky, která se týká: - slovní zásoby, tvoření slov, obohacování slovní zásoby - tvarosloví	Řečové dovednosti a jazykové prostředky Receptivní řečové dovednosti Poslech s porozuměním Čtení a práce s textem Produktivní řečové dovednosti Ústní vyjadřování Písemné vyjadřování Jazykové prostředky Slovní zásoba a její tvoření Grafická podoba jazyka a pravopis Stylistika a sloh

- syntaxe - správně používá běžné gramatické prostředky a vzorce v ústním i písemném vyjadřování	
- samostatně zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého ústního sdělení - samostatně zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého písemného sdělení - konverzuje na uvedená konverzační témata s vrstevníkem – porozumí sdělení, zaujme stanovisko a plynule, souvisle a srozumitelně ho vyjádří	Konverzační témata Vztahy mezi lidmi Cestování Škola a vzdělávání Ve městě, na venkově Česká republika Oblečení, móda Hudba, film
- má zeměpisné znalosti o německy mluvících zemích - zná nejvýznamnější města a pamětihodnosti - samostatně informuje o uvedené zemi	Německy mluvící země Deutschland Österreich Die Schweiz
- reaguje na požadavky zákazníka - ovládá odbornou slovní zásobu - přiměřeně reaguje na nespokojeného hosta	V restauraci V hotelu Jídelní lístek Recepty

KONVERZACE V ANGLICKÉM JAZYCE

Ročník: 3.

Počet hodin celkem: 30

Pojetí předmětu

Cíl předmětu: Cílem předmětu je prohloubit a utřídit jazykové a řečové vědomosti a dovednosti žáků. Výuka podporuje rozvoj kognitivních znalostí žáka a rozšiřuje jeho celkový rozhled o společnosti, napomáhá rozvíjení jeho osobnosti

Charakteristika učiva: Obsah předmětu vychází z RVP – Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce. Výuka je zaměřena jednak na zvládnutí obecné slovní zásoby a konverzace na témata, která se během učiva v učebním oboru probírají pouze okrajově, dále konverzace na témata, která může žák použít při práci ve svém oboru. Zařazena jsou témata jak z oblasti osobní (rodina, kamarádi, bydlení, volný čas, koníčky), tak z oblasti veřejné (cestování, stravování, v hotelu, u lékaře, ve městě apod.) Další tematické celky tvoří podrobnější informace o životě v anglicky mluvících zemích.

Při výuce se používají především tematicky zaměřené texty, především z různých kuchařek a časopisů (Bridge, ...)

Metody a formy výuky: Základní výukovou metodou pro konverzační témata je aktivní opakování slovní zásoby, práce s textem, rozhovory a samostatná vystoupení žáků. Prioritou je samostatné vyjadřování žáků.

Výuka reálií spočívá především v samostatné práci žáků s informacemi a následné diskusi.

Hodnocení žáků: Hodnotí se komplexní řečové dovednosti. Znalosti a dovednosti jsou průběžně prověřovány ústně, písemně a především prakticky. V ústním projevu se hodnotí zvuková stránka jazyka, lexikální rozsah, správná aplikace probraných gramatických pravidel s ohledem na samostatnost, plynulost, srozumitelnost a plynulost. V písemné interakci se hodnotí grafická stránka jazyka, lexikální rozsah, správná aplikace probraných gramatických pravidel s ohledem na správnost, srozumitelnost a přiměřenost.

Pololetní hodnocení se skládá z hodnocení za jednotlivá čtvrtletí a samostatné práce (1 za pololetí). Numerická klasifikace.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat: Klíčové kompetence: žáci jsou schopni se přiměřeně vyjádřit k účelu jednání a v uvedených komunikačních situacích, formulují své myšlenky srozumitelně a souvisle, jsou schopni aktivně diskutovat s vrstevníky, porozumět sdělení druhých a respektovat jejich názory, vytvářejí jednoduché texty na běžná témata, umí se učit, vyhodnocovat vlastní výsledky, odhalovat vlastní nedostatky a napravovat je. Žáci dokáží pracovat ve skupině i v týmu, společně se podílet na realizaci úkolu, zodpovědně plnit zadané úkoly, dokáží určit jádro problému, aktivně získávají informace potřebné k jeho řešení, volí vhodné prostředky a strategie řešení.

Průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti – žáci budou schopni se přiměřeně vyjadřovat (ústně i písemně) k probraným komunikačním situacím, výuka podporuje rozvoj kognitivních znalostí žáka a rozšiřuje jeho celkový rozhled o společnosti, napomáhá rozvíjení jeho osobnosti, žák formuluje své názory a postoje, je schopen vyslechnout názory druhých a přiměřeně

na ně reagovat, žák je schopen pracovat samostatně i v týmu.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
žák - odhadne význam neznámých výrazů v mluvené řeči, pokud je mu známo téma, sdělení se může zopakovat - porozumí projevům rodilých mluvčí na známé téma - porozumí frázím, které se vztahují k běžným tématům osobního a veřejného života, jsou-li pronášeny zřetelně - rozumí jednotlivým pokynům zprostředkovaným technikou v soukromí i ve veřejných budovách - rozumí nápisům a pokynům na orientačních tabulích v hotelu, místním popiskám ve městě, plánu města - odhadne význam neznámých výrazů v psaném textu - porozumí přiměřeným textům, určí téma a klíčová slova - pohotově najde v obecném textu důležité informace - samostatně zformuluje vlastní myšlenky ve formě rozsáhlejšího sdělení v běžných situacích osobního i veřejného charakteru - pohotově reaguje v běžných a předvídatelných situacích - reaguje v náročnějších, ale předvídatelných situacích - samostatně zformuluje vlastní myšlenky ve formě rozsáhlejšího písemného sdělení: - vhodně používá slovní zásobu v rozsahu daných komunikačních situací a tématických okruhů - pohotově aplikuje základní principy anglické gramatiky, která se týká: - slovní zásoby, tvoření slov, obohacování slovní zásoby - tvarosloví - syntaxe	Řečové dovednosti a jazykové prostředky Receptivní řečové dovednosti Poslech s porozuměním Čtení a práce s textem Produktivní řečové dovednosti Ústní vyjadřování Písemné vyjadřování Jazykové prostředky Slovní zásoba a její tvoření Grafická podoba jazyka a pravopis Stylistika a sloh

- správně používá běžné gramatické prostředky a vzorce v ústním i písemném vyjadřování	
- samostatně zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého ústního sdělení - samostatně zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého písemného sdělení - konverzuje na uvedená konverzační témata s vrstevníkem – porozumí sdělení, zaujme stanovisko a plynule, souvisle a srozumitelně ho vyjádří	Konverzační témata Vztahy mezi lidmi Cestování Škola a vzdělávání Ve městě, na venkově Česká republika Oblečení, móda Hudba, film
- má zeměpisné znalosti o anglicky mluvících zemích - zná nejvýznamnější města a pamětihodnosti - samostatně informuje o uvedené zemi	Anglicky mluvící země The UK Ireland The USA Canada Australia
- reaguje na požadavky zákazníka - ovládá odbornou slovní zásobu - přiměřeně reaguje na nespokojeného hosta	V restauraci V hotelu Jídelní lístek Recepty

ODBORNÝ VÝCVIK

Ročník: 1.

Počet hodin celkem: 495

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:

Cílem předmětu je:

- zprostředkovat žákům přehled o hygienických předpisech HACCP uváděné v praxi, zdůraznit bezpečnostní předpisy, které souvisejí se zpracováním surovin
- seznámit žáky s vybavením provozoven společného stravování, rozdělit provozovny na výrobní střediska a odbytová střediska, přípravny dle HACCP
- naučit žáky pracovat s odbornou literaturou a s recepturami studených a teplých pokrmů
- rozlišovat vlastnosti a technologickou využitelnost základních druhů potravin, znát způsoby skladování potravin a nápojů
- vést žáky k tomu, aby samostatně pracovali s normami studených a teplých pokrmů, zvládli orientaci v normovacím listě
- vytvoření dovedností potřebných při technologii přípravy pokrmů, naučit žáky používat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu a dbát na jejich údržbu
- respektovat trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích
- využívat znalostí z estetiky při expedici pokrmů, hospodárně zacházet s potravinami a získat povědomí o ekologickém chování

Charakteristika učiva:

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Výroba pokrmů, Profilující okruh kuchař, Odbyt a obsluha.

Žáci se seznámí se základními druhy technického a technologického vybavení provozoven společného stravování, s předběžnou přípravou potravin, kterou připravují v přípravnách (zeleniny, masa, cukrářské výroby, mléčných výrobků atd.), se základními technologickými postupy přípravy příloh, polévek a bezmasých pokrmů. Seznámí se se základy normování z teplých norem a orientuje se v základních tepelných úpravách, nezpracování potravin rostlinného i živočišného původu. Průběžné je žák seznamován s pracovními nástroji a pomůckami a používá je při odborném výcviku.

Obsah učiva se prolíná s obsahem učiva předmětu technologie, potravin a výživa, chemie.

Metody a formy výuky:

Při odborném výcviku je používán výklad, demonstrační metody, názorné ukázky a moderní výukové prostředky (instruktážní videa), práce s odbornou literaturou.

Žáci pracují na zadaných úkolech samostatně i v týmu. Systematicky jsou využívány receptury teplých pokrmů, projekt Kulinářské akademie a další odborná literatura, žák je veden k jejich správnému používání.

Žáci se zúčastňují na různých prezentačních akcích školy – rauty, bankety. Podílí se na školních projektech.

Hodnocení žáků:

Hodnocení žáků je numerické. Hodnotí se kvalita provedené práce, pracovní přístup, kreativnost, samostatnost, schopnost spolupráce, průběžné jsou kontrolovány písemné úkoly – normování, které žák samostatně vypracuje a včas odevzdá.

Podle množství a kvality vykonané práce je žák hodnocen i finanční formou kapesného – hodnocení je prováděno na základě dosažených pracovních výsledků, na základě plnění jednotlivých úkolů, s ohledem na množství odpracovaných hodin.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

Klíčové kompetence: 1.3,1.4,2.1,2.4,3.1,3.2,3.5,4.6,4.8,4.9, 7.1,7.4,

Kompetence k učení:

absolvent samostatně pořizuje poznámky, dovede vyhledávat a zpracovávat informace, které se týkají odborného výcviku oboru kuchař

Kompetence k řešení problému:

absolvent porozumí zadání úkolu, určí jádro problému, získá potřebné informace k řešení problému, navrhne způsob řešení a zdůvodní jej, spolupracuje při řešení problému s jinými lidmi (týmové řešení)

Komunikativní kompetence:

absolvent je schopen vyjadřovat se v projevech mluvených, komunikovat se zákazníky, zaměstnavatelem, snaží se dodržovat odbornou terminologii

Personální a sociální kompetence:

absolvent je schopen se vzdělávat, pečovat o svůj fyzický a duševní rozvoj, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, pracovat samostatně i v týmu

Matematické kompetence:

Absolvent je schopen správně používat a převádět běžné jednotky. Provádět reálný odhad výsledku řešení daného úkolu

Průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti – přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání

Člověk a životní prostředí – jednat hospodárně

Člověk a svět práce – pěstovat kladný vztah k oboru

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
žák - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - jedná v souladu s předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany - konkrétně uvádět teploty pokrmů před expedicí, teploty lednic a mraznic, sledovat čistotu při práci s vejci- žák vysvětlí důvod zákazu expedice syrových vajec) - vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi - žáci jsou seznámeni s povinností proškolení - žáci se orientují v druzích skladů a jejich teplotách - vysvětlí a uplatní kritické body v osobní hygieně	1. Hygienické požadavky na provoz společného stravování Hygienické předpisy v gastronomii Kritické body HACCP Předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany v provozovnách Skladování potravin Osobní hygiena, pracovní oblečení

- rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska (náčiní, náradí, stroje) - rozlišuje střediska z hlediska jeho funkce (studená, teplá kuchyně, cukrárna, přípravny zeleniny, masa, ryb) - orientuje se v organizaci práce ve výrobním středisku - ovládá požadavky na ošetřování a skladování potravin dle kritických bodů HACCP - využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin (např. zachovat v ovoci zelenině minerály a vitamíny) - ovládá způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin - pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku - podílí se na organizaci práce ve výrobním středisku - hospodárně nakládá při práci se surovinami - pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů a umí je aplikovat při přípravě jednotlivých pokrmů - ovládá a používá technologické postupy přípravy všech druhů polévek - ovládá a používá technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – základní omáčky, omáčky k hovězímu masu, studené omáčky - ovládá a používá technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – přílohy	2. Výrobní středisko Rozdělení, základní vybavení Základní povinnosti kuchaře Pracovní pomůcky a inventář Práce se stroji Příprava výrobních středisek před zahájením provozu, práce po skončení provozu 3. Základy přípravy pokrmů Příprava a předběžná úprava potravin rostlinného původu a živočišného původu Základní tepelné úpravy při zpracování potravin – vaření, zadělávání, dušení, pečení, smažení Ostatní tepelné úpravy – zapékání, gratinování, pečení na rožni, na grilu, úpravy v mikrovlnné peci, úpravy v konvektomatu Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů - <i>polévky</i> - význam, rozdělení, dávkování - vývary – hnědé polévky – zavářky, vložky - bílé polévky, přesnídávkové polévkové - speciální a studené polévky Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů - <i>omáčky</i> - význam, rozdělení základních omáček - omáčky k hovězímu masu - základní bílé a hnědé omáčky - složité omáčky (bílé, hnědé a speciální) - studené omáčky Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů - <i>přílohy</i> - z brambor a mouky z rýže, těstovin, luštěnin, zeleniny a obilovin Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů - <i>bezmasé pokrmy</i> - z brambor a zeleniny - z luštěnin, hub - z rýže, těstovin
--	---

- ovládá a používá technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – bezmasé pokrmy - aplikuje znalosti z předmětu technologie, potravin a výživa	- z vajec, sýrů - z obilovin
---	---

Ročník: 2. počet hodin 595**Pojetí předmětu****Cíl předmětu:** Cílem předmětu je:

- prohlubovat znalosti získané v prvním ročníku
- poskytnout žákům poznatky a vědomosti o přípravě, úpravě a zpracování surovin a potravin živočišného původu
- dbá na dodržování zásad racionální výživy v návaznosti na klasické a moderní technologické postupy přípravy pokrmů
- vést žáky k osvojování zásad přípravy pokrmů a jejich expedice, k hospodárnému využívání potravin
- zdůrazňovat dodržování hygienických, ekologických a bezpečnostních pravidel a předpisů, které souvisí se zpracováním surovin

Metody a formy výuky: Při odborném výcviku je používán výklad, demonstrační metody, názorné ukázky a moderní výukové prostředky (instruktážní videa), práce s odbornou literaturou.

Žáci pracují na zadaných úkolech samostatně i v týmu. Systematicky jsou využívány receptury teplých pokrmů, projekt Kulinářské akademie a další odborná literatura, žák je veden k jejich správnému používání.

Žáci se zúčastňují na různých prezentačních akcích školy – rauty, bankety. Podílí se na školních projektech.

Charakteristika učiva: Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Výroba pokrmů, Profilující okruh kuchař.

Obsahem učiva jsou tradiční pokrmy z jatečních mas, ryb, drůbeže, zvěřiny, žáci se seznámí s předběžnou přípravou ryb, drůbeže, zvěřiny, a s technologickými postupy přípravy tradičních pokrmů z jatečního masa, ryb, drůbeže, zvěřiny

Doplňkem učiva je příprava pokrmů z mletých mas a masových míšenin.

Obsah učiva se prolíná s obsahem učiva předmětu technologie, potravin a výživa a projekt Kulinářské akademie.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
žák - používá jednotlivé druhy jatečných mas	1. Základy přípravy pokrmů z jatečných mas (hovězí, telecí, vepřové, skopové, jehněčí, kůzlečí,

a ovládá technologické postupy přípravy tradičních pokrmů z jatečných mas - prokáže znalosti v rozlišení mas, - volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky - zhodnotí používání telecího masa pouze na diety a v hotelích (o speciálních úpravách telecího masa se čerpá z časopisu HotelRevue) - ovládá dohotovování a expedování a aranžování hotových pokrmů na talíř - používá řeznické receptury a diskutuje o výrobě zabijačkových pokrmů - ovládá a používá přípravu skopového a jehněčího masa (velmi málo používané), - popíše zajímavosti o historii a podávání skopového a jehněčího masa	králíci) Příprava a předběžná úprava potravin Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů dle jednotlivých druhů – <i>hovězí – tepelné úpravy pokrmů:</i> - příprava základů - vaření hovězího masa - dušení hovězího masa - pečení hovězího masa – špikování masa - úprava vnitřností Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů dle jednotlivých druhů – <i>telecí – tepelné úpravy pokrmů:</i> - vaření telecího masa - zadělávání telecího masa - dušení telecího masa - pečení telecího masa - smažení telecího masa - úprava vnitřností Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů dle jednotlivých druhů – <i>vepřové – tepelné úpravy pokrmů:</i> - vaření vepřového masa - dušení vepřového masa - pečení vepřového masa - smažení vepřového masa - úprava vnitřností - příprava uzeného masa a slaniny - zabijačkové pokrmy Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů dle jednotlivých druhů – <i>skopové, jehněčí a kůzlečí – tepelné úpravy pokrmů:</i> - vaření - dušení - pečení - smažení - úprava vnitřností Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů dle jednotlivých druhů – <i>králíci – tepelné úpravy pokrmů:</i> - vaření - dušení - pečení - smažení
--	---

- vysvětlí historii přípravy ryb u našich předků - použije receptury ryb - prokáže znalosti při sestavování rybářského menu - dokáže sestavit menu na drůbeží hody - ovládá a používá přípravu tradičních pokrmů z drůbeže (věnuje maximální pozornost hygieně při zpracování – nebezpečí přenosu salmonelózy) - vysvětlí historii pokrmů ze zvěřiny - ovládá a používá přípravu pokrmů ze zvěřiny	2. Základy přípravy pokrmů z ryb, korýšů a měkkýšů Předběžná příprava sladkovodních a mořských ryb Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů dle jednotlivých druhů Tepelné úpravy pokrmů: - vaření - dušení - pečení - smažení Příprava vnitřností z ryb Úprava pokrmů z korýšů, měkkýšů a obojživelníků 3. Základy přípravy pokrmů z drůbeže Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů dle jednotlivých druhů – hrabavá a vodní drůbež Předběžná příprava, vykošťování, porcování Tepelné úpravy pokrmů: - vaření - zadělávání - dušení - pečení - smažení Druhy a příprava nádivek Příprava drůbežích vnitřností 4. Základy přípravy pokrmů ze zvěřiny Předběžná příprava zvěřiny Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů dle jednotlivých druhů – srstnaté, pernaté, nízké a černé zvěřiny Tepelné úpravy pokrmů: - vaření - dušení - pečení - smažení 5. Základy přípravy pokrmů z mletého masa a masových míšenin Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů dle jednotlivých druhů – masové míšeniny – salpikon, salmi, ragú, krokety Tepelné úpravy pokrmů z mletých mas – charakteristika, porcování, základní a doplňkové ingredience
--	---

- u všech druhů mas používá normy, receptury a odbornou literatury a odborné časopisy - aplikuje znalosti z předmětů technologie, potravin a výživa	
---	--

Ročník: 3.**Počet hodin celkem: 577,5****Pojetí předmětu****Cíl předmětu:**

Cílem předmětu je:

- prohlubovat a doplňovat znalosti získané v prvním a druhém ročníku
- poskytnout žákům poznatky a vědomosti o přípravě, úpravě a zpracování surovin a potravin při vlastní přípravě pokrmů
- vést žáky k dodržování zásad racionální výživy v návaznosti na klasické i moderní technologické postupy přípravy pokrmů
- upevnit znalosti o dodržování hygienických, ekologických a bezpečnostních pravidel a předpisů, které souvisí se zpracováním surovin
- vést žáky k samostatnému vykonávání obchodně provozních aktivit, žák sjednává odbyt výrobků a služeb
- vést žáky ke schopnosti objednat nákup surovin, potravin a dalšího materiálu a služeb

Charakteristika učiva:

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Výroba pokrmů, Odbyt a obsluha, Profilující okruh kuchař

Obsahem učiva je příprava tradičních pokrmů na objednávku, studené kuchyně, teplých předkrmů, dietních pokrmů, moučnicků, teplých nápojů. Obsah učiva se prolíná s obsahem učiva předmětu technologie, speciální technologie, speciální technologie, stolničení, potravin a výživa a hospodářské výpočty .

Poznatky z odborného výcviku jsou uplatňovány i v teoretických odborných předmětech.

Metody a formy výuky: Při odborném výcviku je používán výklad, demonstrační metody, názorné ukázky a moderní výukové prostředky (instruktážní videa), práce s odbornou literaturou.

Důraz se klade na samostatné zvládnutí některých odborných činností, které se žák naučil v 1. a 2. ročníku.

Žáci pracují na zadaných úkolech samostatně i v týmu. Systematicky jsou využívány receptury teplých pokrmů, projekt Kulinářské akademie a další odborná literatura, žák je veden k jejich správnému používání.

Žáci si ověřují znalosti získané v průběhu studia na dalších pracovištích OV, jsou vedeni k vyhledávání nových informací z oboru prostřednictvím komunikačních zařízení – internet.

Žáci se zúčastňují na různých prezentačních akcích školy – rauty, bankety. Podílí se na školních projektech.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
žák - připravuje výrobky studené kuchyně z vajec, sýrů, uzeniny, mléčných výrobků, zeleniny a ovoce - dokáže připravit studené a teplé nápoje běžně zařazené na nápojovém lístku - dokáže připravit moučníky uvedené v recepturách teplých pokrmů, dokáže normovat pokrmy různých těst a výrobků - ovládá a používá přípravu dietních pokrmů, popíše rozdělení diet, dokáže sestavit jídelníček pro diety - ovládá a používá přípravu jednotlivých minutek, charakterizuje použité suroviny a způsob zpracování a podání, předvede úpravu minutek s oblohou, rozdílnou dle ročních období	1. Postupy přípravy pokrmů dle jednotlivých druhů Příprava pokrmů studené kuchyně zaměřena i na přípravu rautových stolů a kalkulace pokrmů studené kuchyně 2. Postupy přípravy teplých a studených nápojů Studené nápoje – mléčné koktejly, aromatizovaná mléka Teplé nápoje – káva, kakao, čaj, grog 3. Postupy přípravy moučníků Moučníky z kynutého a litého těsta Moučníky z plundrového a listového těsta Moučníky z odpalovaného těsta Moučníky z piškotového těsta Restaurační moučníky Náplně a polevy 4. Postupy přípravy dietních pokrmů Sestavování jídelníčků pro jednotlivé diety Příprava dietních pokrmů a moučníků 5. Postupy přípravy všech druhů minutkových pokrmů Minutky z hovězího masa Minutky z vepřového masa Minutky z telecího masa Minutky ze skopového, jehněčího masa Minutky z králíčího masa Minutky z ryb, drůbeže, zvěřiny Minutky z mletého masa

- ovládá technologické postupy přípravy typických národních , regionálních a zahraničních pokrmů, včetně sestavení nabídky podle tradic a zvyklostí - navrhuje a aplikuje menu typických českých pokrmů ve 4 ročních obdobích- sestavuje menu pomocí speciálních předkrmů, polévek, hlavních pokrmů a moučníků, - navrhuje a aplikuje menu pro různé příležitosti (např. velikonoční, vánoční, dožínkové, atd.) - si uvědomuje růst nároků na úpravu jídel a srovnává úpravu jídel klasické kuchyně a moderní gastronomie např. menu v zimním období (např. zvěřinové, podzimní – ryby atd.) - kombinuje použití speciálních pokrmů při různých gastronomických akcích, kombinuje s novými trendy v gastronomii, - navrhne a aplikuje prvky zážitkové gastronomie - dokáže administrativní práce pro gastronomické akce (objednávka, rozpis práce a vyúčtování) - chová se profesionálně, dodržuje	Minutky bezmasé Minutky z vnitřností 6. Postupy přípravy pokrmů mezinárodní kuchyně - evropská kuchyně - asijská kuchyně - americká kuchyně - nové trendy v gastronomii - zážitková gastronomie - cateringové služby a specifika přípravy pokrmů pro akce mimo stravovací zařízení - příprava pokrmů ve zvláštních podmínkách 6. Vytváření menu - česká a regionální kuchyně 8. Gastronomické akce raut, recepce, banket, brunch slavnostní příležitosti – garden party, piknik atd.
--	---

profesní etiku - pečuje o svůj zevnějšek v souladu s požadavky profese a s hygienickými předpisy - aplikuje znalosti z předmětů technologie, speciální technologie, stolničení, potraviny a výživa, hospodářské výpočty, IKT, ekonomika	9. Příprava na ZZ Prohlubování a upevňování znalostí z 1., 2. a 3. ročníků Odborná práce na PC
---	--

PERSONÁLNÍ A MATERIÁLNÍ ZABEZPEČENÍ VÝUKY

Střední odborné učiliště, Písek, Komenského 86 bylo zřízeno jako samostatný právní subjekt – příspěvková organizace k 1.11.1990. Zřizovatelem je od 1.7.2001 Krajský úřad – Jihočeského kraje, U Zimního stadionu 1952/2, 370 76 České Budějovice.

Změna názvu školy byla provedena od 1.9.2005 na **Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Písek, Komenského 86**.

Od 1.1.2006 k SOŠ a SOU bylo delimitováno Odborné učiliště, Písek, Národní svobody 28 a Středisko praktického vyučování, Čížová 23.

Škola patří v regionu mezi největší ze středních škol, tradičně nabízí vzdělávání v řadě tříletých učebních oborů typu H v oblastech GASTRO, STAVO a AUTO, ve dvou maturitních oborech Obchodně podnikatelská činnost a Autotronik. Nabídka oborů je doplněna učebními obory typu E. Pro dosažení maturitního vzdělání mohou žáci po absolvování učebních oborů využít možností nástavbového studia.

Dojíždějící žáci či žáci se vzdálenějším bydlištěm mohou využít ubytování v Domově mládeže.

Personální podmínky

Na úseku teoretické výuky a odborného výcviku působí kvalifikovaní pracovníci s dlouhodobou pedagogickou praxí. V případě nových pracovníků jsou přednostně přijímáni pracovníci plně splňující odbornou a pedagogickou kvalifikaci. Pokud není plná kvalifikace, je pracovník veden k doplnění potřebné kvalifikace. Doplnění potřebné kvalifikace je v zájmu školy i pedagogů. V rámci plánu dalšího vzdělávání si učitelé doplňují kvalifikaci studiem VŠ a DPS. K dalšímu odbornému rozvoji využívají učitelé semináře zaměřené na rozvoj pedagogických dovedností např. pořádané pedagogickými centry. Odborné znalosti si převážně doplňují samostudiem. Předsedové předmětových a metodických komisí jsou garanty požadované úrovně výuky svých předmětů.

Výuka odborného výcviku je realizována odborně kvalifikovanými pedagogickými pracovníky - učiteli odborného výcviku, v případě praxe u smluvních partnerů ve spolupráci s instruktory z řad sociálních partnerů.

Materiální podmínky

Vedení školy se dlouhodobě snaží zajistit co nejlepší materiální podmínky jak pro teoretickou, tak pro praktickou výuku. Jedná se o finanční prostředky od zřizovatele, z grantů a projektů, ale také o finance z vlastních zdrojů – z produktivní činnosti. Díky tomu je škola hodnocena jako nadstandardně vybavena.

Úsek teoretické výuky je zajištěn celkem ve třech budovách školy, nacházejících se v blízkosti centra města. Hlavní budova školy se nachází v ulici Komenského. Mimo všeobecných a odborných učeben se zde nachází také vedení školy a administrativní úsek. Všechny učebny jsou moderně vybaveny prezentační technikou s připojením k internetu. Některé učebny jsou řešeny jako speciální – ITE, jazykové, odborné. V této budově jsou výukové prostory pro odborný výcvik oborů kuchař, číšník a prodavač včetně moderního gastrostudia. K výuce tělesné výchovy slouží sportovní zázemí školy tvořené tělocvičnou, gymnastickým sálem, posilovnou a venkovním sportovním areálem. Další budova v ulici Na Spravedlnosti zajišťuje výuku v devíti všeobecných učebnách, jedné učebně ITE a v rýsovně. V budově je cukrárenská výroba pro odbornou výuku oboru cukrář. Třetí budovou je budova na Třídě Národní svobody, kde probíhá teoretická a částečně také praktická výuka učebních oborů typu E.

K výuce odborných předmětů je částečně využíváno i vybavení školních dílen – diagnostika motorových vozidel, CNC stroje, 3D tiskárny, termokamera a další.

Materiální podmínky v teoretické výuce jsou kvalitní i pro pedagogické pracovníky. Samozřejmým vybavením všech kabinetů je výpočetní technika s trvalým připojením k internetu. Pracovníci mají také k dispozici přenosné počítače. Trvalé připojení k internetu mají také všechny počítačové učebny i domov mládeže, tak je zajištěn přístup k internetu i žákům školy. Pracovníci i žáci mohou využívat multifunkční tiskové zařízení.

Odborný výcvik u oborů GASTRO je převážně zajištěn u smluvních partnerů. Škola má k dispozici samostatnou kuchyni, která slouží k zajištění školního stravování žáků a zaměstnanců, ale také k zajištění akcí – večírků, rautů a podobně. Pro konání těchto akcí slouží malá restaurace přímo v areálu školy. Velkým přínosem pro odborný výcvik je nové gastrostudio.

SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY

Je založena v první řadě na spolupráci při zajišťování odborného výcviku, který je zajišťován u smluvních partnerů. Část žáků se připravuje pod vedením učitelů odborného výcviku ve školní restauraci, kterou naše škola provozuje, a v restauraci U Reinerů Písek. Ostatní žáci konají odborný výcvik pod vedením instruktorů na smluvních pracovištích u středně velkých a malých firem. Podle možnosti mohou žáci pracovat také na smluvním pracovišti v místě bydliště. Po několika měsících nebo v pololetí každého školního roku dochází k přerazování žáků – cílem je vystřídat žáky v různých typech provozoven. Uvedený model spolupráce školy vyhovuje, komunikace s partnery je velmi dobrá.

Sociální partneři jsou též členové komise při závěrečných zkouškách.