

Školní vzdělávací program: **Gastronomie (model L + H)**
Kód a název oboru vzdělávání: **65-41-L/01 Gastronomie**
Délka a forma studia: **čtyřleté denní studium**
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s maturitní zkouškou**
Datum platnosti vzdělávacího programu: **od 1. září 2024 pro všechny ročníky**

Název a adresa školy: Střední škola a Vyšší odborná škola cestovního ruchu, České Budějovice, Senovážné náměstí 12, 370 01 České Budějovice

Zřizovatel: Jihočeský kraj

Název školního vzdělávacího programu: Gastronomie – zaměření kuchař (model L + H)

Kód a název oboru vzdělávání: 65-41-L/01 Gastronomie
Rámcový vzdělávací program: GASTRONOMIE

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s maturitní zkouškou, kvalifikační úroveň EQF 4

Délka a forma studia: čtyřleté denní studium

Jméno ředitele: Mgr. Zdeňka Erhartová

Kontakty pro komunikaci: tel. 386 354 769 fax: 386 354 265 e-mail: info@skolacrcb.cz
<http://www.skolacrcb.cz>

Platnost ŠVP: od 1. 9. 2024 pro všechny ročníky

Č. j.: SVPG22/02

Obsah

1	PROFIL ABSOLVENTA.....	4
1.1	ZÁKLADNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE	4
1.2	UPLATNĚNÍ ABSOLVENTA.....	4
1.3	OČEKÁVANÉ KOMPETENCE ABSOLVENTA.....	5
1.4	ZPŮSOB UKONČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ.....	7
2	CHARAKTERISTIKA VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU.....	8
2.1	IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE	8
2.2	POPIS CELKOVÉHO POJETÍ VZDĚLÁVÁNÍ	8
2.3	POKUSNÉ OVĚŘOVÁNÍ	14
2.4	ORGANIZACE VÝUKY	14
2.5	ZPŮSOB HODNOCENÍ ŽÁKŮ.....	15
2.6	VZDĚLÁVÁNÍ ŽÁKŮ SE SPECIÁLNÍMI VZDĚLÁVACÍMI POTŘEBAMI A ŽÁKŮ MIMOŘÁDNĚ NADANÝCH.....	16
2.7	REALIZACE BEZPEČNOSTI A OCHRANY ZDRAVÍ PŘI PRÁCI A POŽÁRNÍ PREVENCE.....	19
2.8	PODMÍNKY PRO PŘIJÍMÁNÍ KE VZDĚLÁVÁNÍ	20
2.9	ZPŮSOB UKONČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ.....	20
3	UČEBNÍ PLÁN.....	22
4	ROZVRŽENÍ OBSAHU VZDĚLÁVÁNÍ GASTRONOMIE.....	24
5	UČEBNÍ OSNOVY	25
	ČESKÝ JAZYK A LITERATURA	25
	ANGLICKÝ JAZYK – 1. CIZÍ JAZYK.....	36
	NĚMECKÝ JAZYK - 1. CIZÍ JAZYK.....	42
	ANGLICKÝ JAZYK – 2. CIZÍ JAZYK	52
	NĚMECKÝ JAZYK – 2. CIZÍ JAZYK.....	57
	ZÁKLADY SPOLEČENSKÝCH VĚD	63
	DĚJEPIS.....	69
	MATEMATIKA	73
	ZÁKLADY PŘÍRODNÍCH VĚD	82
	TĚLESNÁ VÝCHOVA.....	89
	INFORMATIKA.....	101
	TECHNIKA ADMINISTRATIVY.....	108



STŘEDNÍ ŠKOLA
A VYŠŠÍ ODBORNÁ ŠKOLA
CESTOVNÍHO RUCHU
ČESKÉ BUDĚJOVICE

Školní vzdělávací program: **Gastronomie (model L + H)**

Kód a název oboru vzdělávání: **65-41-L/01 Gastronomie**

Délka a forma studia: **čtyřleté denní studium**

Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Datum platnosti vzdělávacího programu: **od 1. září 2024 pro všechny ročníky**

<i>KORRESPONDENCE A KOMUNIKACE</i>	111
<i>EKONOMIKA</i>	115
<i>ÚČETNICTVÍ</i>	122
<i>POTRAVINY A VÝŽIVA</i>	128
<i>TECHNOLOGIE</i>	134
<i>STOLNIČENÍ</i>	141
<i>MARKETING A MANAGEMENT</i>	147
<i>ODBORNÝ VÝCVIK</i>	150
6 POPIS PODMÍNEK VÝUKY	158
6.1 MATERIÁLNÍ PODMÍNKY	158
6.2 PERSONÁLNÍ PODMÍNKY	160
6.3 ORGANIZAČNÍ PODMÍNKY	161
6.4 CHARAKTERISTIKA SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY	161

1 PROFIL ABSOLVENTA

1.1 ZÁKLADNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

Název a adresa školy:	Střední škola a Vyšší odborná škola cestovního ruchu, České Budějovice, Senovážné náměstí 12, 370 01 České Budějovice
Název školního vzdělávacího programu:	Gastronomie – zaměření kuchař (model L + H)
Kód a název oboru vzdělávání:	65-41-L/01 Gastronomie
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s maturitní zkouškou, kvalifikační úroveň EQF 4 střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3 (volitelně)
Délka a forma studia:	čtyřleté denní
Datum platnosti:	od 1. 9. 2024 pro všechny ročníky

1.2 UPLATNĚNÍ ABSOLVENTA

Po vykonání závěrečné zkoušky:

Absolvent se uplatní při výkonu povolání kuchař v pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých i malých provozech. Je připraven na soukromé podnikání ve stravovacích službách.

Je připraven zajišťovat provoz výrobních a obytných středisek, využívat technologická zařízení, organizovat potřebné činnosti při přípravě, průběhu a ukončení gastronomické praxe, vést příslušnou dokumentaci provozovny.

Ve styku s hostem bude jednat profesionálně a komunikovat ve dvou cizích jazycích.

Po vykonání maturitní zkoušky:

Obor kuchař je určen pro přípravu středoškolsky vzdělaných odborníků pro výkon technologických činností v odvětví společného stravování a současně pro vykonávání obchodně podnikatelských aktivit v oboru.

Absolvent se může uplatnit v podnicích společného stravování, zejména ve funkci kuchař, nebo podle osobních předpokladů i ve vyšších provozních funkcích.

Uplatnění absolventů v tomto odvětví je jak v pozici zaměstnanecké, tak i v pozici právního subjektu podnikání v daném oboru.

Po získání maturitní zkoušky je žák schopen pokračovat ve studiu na vyšší odborné škole nebo vysoké škole.

1.3 OČEKÁVANÉ KOMPETENCE ABSOLVENTA

Odborné kompetence:

absolvent byl veden k tomu, aby

- měl vědomosti o potravinách, nápojích a zpracovávaných surovinách, o jejich složení, jakosti, nejvhodnějším technologickém zpracování, skladování a manipulaci s nimi
- získal poznatky o výživě člověka a řídil se jimi
- získal schopnost posuzování potravin z hlediska jejich kvality, ošetřování a jejich vhodnosti pro technologické zpracování
- ovládal technologii přípravy jídel pro běžné a slavnostní příležitosti včetně jídel dietních
- uměl pracovat s technologickými normami
- ovládal techniku expedice jídel a nápojů
- měl přehled o strojním zařízení a technickém vybavení provozoven společného stravování a dovedl je prakticky využívat
- osvojil si zásady hygieny, bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a ochrany životního prostředí
- ovládal techniku přípravy a dokončování jídel před hostem
- ovládal gastronomická pravidla, uměl sestavovat jídelní a nápojové lístky
- osvojil si vedení evidence o pohybu zboží, sestavování kalkulace a stanovení ceny
- ovládal základy obsluhy a s ní související činnosti
- ovládal moderní administrativní techniku
- uměl pracovat s informacemi a adekvátně využíval osobní počítač
- osvojil si návyk zvyšovat svou odbornou úroveň a získané poznatky využívat ve své činnosti
- osvojil si psychologické základy práce a jednání s lidmi, základy společenského a profesního chování, základy marketingu
- osvojil si základy ekonomického myšlení a chování, orientoval se v tržním prostředí a byl schopen využívat těchto znalostí v gastronomickém provozu
- uvědomoval si odpovědnost za své jednání, výsledky své práce, za dodržování pracovní kázně a práci celého týmu

- měl přehled o úrovni gastronomických služeb v zahraničí
- byl otevřený novým trendům v gastronomii.

Klíčové kompetence:

absolvent byl veden tak, aby

- se choval společensky a vystupoval profesionálně
- odhadoval reálně své odborné a osobní kvality a stanovil si reálné životní a profesní cíle
- dovedl identifikovat běžné problémy, hledal způsoby řešení a i v oblasti interpersonální
- uměl jednat s lidmi a pracovat v týmu
- akceptoval hodnocení a názory jiných, adekvátně a konstruktivně na ně reagoval
- vážil si svobody a lidských práv, preferoval humánní a demokratické hodnoty
- ctil život jako nejvyšší hodnotu
- jednal odpovědně, měl aktivní přístup k životu včetně života občanského
- uvažoval a jednal v souladu s ekonomickými a environmentálními principy
- znal zásady správné životosprávy, relaxace a regenerace duševních a fyzických sil, uměl poskytnout první pomoc
- uplatňoval morální principy, demokratické hodnoty a zásady kritického myšlení
- orientoval se v měnícím se tržním prostředí, akceptoval požadavky trhu práce
- uplatňoval principy celoživotního vzdělávání a sledoval trendy v oboru
- komunikoval kultivovaně
- dovedl se jasně a srozumitelně vyjadřovat v ústní i písemné formě
- měl osvojeny principy sociální komunikace
- využíval informačních médií v komunikaci
- pracoval s PC, využíval internet a další zdroje informací
- dokázal používat získané matematické poznatky při řešení úkolů v běžných životních a profesních situacích
- ovládal základní právní předpisy spojené s vykonávanou funkcí a podnikáním
- využíval informačních médií v komunikaci
- aktivně komunikoval ve dvou jazycích na běžná témata společenského a pracovního charakteru
 - v kontaktu se zákazníkem
 - v kontaktu s obchodními partnery
 - v mezinárodním pracovním týmu.

1.4 ZPŮSOB UKONČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ

Po absolvování 3. ročníku (volitelné):

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou; dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list a certifikát platící v EU.

Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy.

Dosažený stupeň vzdělání – Střední vzdělání s výučním listem.

Po absolvování 4. ročníku (povinné):

Vzdělání se ukončuje maturitní zkouškou; dokladem o získání středního vzdělání s maturitní zkouškou je vysvědčení o maturitní zkoušce.

Konání maturitní zkoušky se řídí školským zákonem a příslušným prováděcím předpisem.

Dosažený stupeň vzdělání – Střední vzdělání s maturitní zkouškou.

Profilová část maturitní zkoušky:

Ředitel školy určí nabídku povinných zkoušek tak, aby nejméně dvě ze tří zkoušek žák konal ze vzdělávací oblasti odborného vzdělávání. Jedna z povinných zkoušek musí být konána formou praktické zkoušky.

2 CHARAKTERISTIKA VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

2.1 IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

Název a adresa školy:	Střední škola a Vyšší odborná škola cestovního ruchu, České Budějovice, Senovážné náměstí 12, 370 01 České Budějovice
Název školního vzdělávacího programu:	Gastronomie – zaměření kuchař (model L + H)
Kód a název oboru vzdělávání:	65-41-L/01 Gastronomie
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s maturitní zkouškou, kvalifikační úroveň EQF 4 Střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3
Délka a forma studia:	čtyřleté denní
Datum platnosti:	od 1. 9. 2024 pro všechny ročníky

2.2 POPIS CELKOVÉHO POJETÍ VZDĚLÁVÁNÍ

Obsah vzdělávání je rozpracován tak, aby byl naplňován RVP pro maturitní obor 65-41-L/01 Gastronomie a aby byl zároveň do konce třetího ročníku naplněn RVP přiřazeného oboru 65-51-H/01 Kuchař-číšník.

Pedagogická koncepce školy vychází z principu spoluzodpovědnosti žáků za vlastní vzdělávání (podle § 2 zákona 561/2004 Sb.), jehož uplatnění rozvíjí žákovské osobnostní kompetence – potřebu pracovat na vlastním rozvoji, plánovat sebezdokonalování, chápat nutnost celoživotního vzdělávání, vytvářet profesionální hrdost a kladný vztah k oboru a vytvářet v žácích kladný vztah ke škole a potřebu stále se do školy vracet pro nové odborné inspirace a mezilidské kontakty.

Vzdělávací strategie školy je založena na propojení výuky s praxí a s konkrétní praktickou zkušeností žáků/žákynů:

- V celém průběhu studia jsou v jeho praktické části rozvíjeny profesní dovednosti v podmínkách reálného provozu školního stravovacího úseku při pořádání různých gastronomických a společenských akcí. Tímto způsobem se každý žák a žákyně od prvního ročníku podílí na doplňkové činnosti školy. Žáci jsou plně zainteresováni na kvalitě poskytovaných služeb a na spokojenosti zákazníka. Významná je prezentace žáků na veřejnosti.
- Odborné teoretické znalosti a praktické dovednosti mohou žáci rozšířit a zkvalitnit účastí na kurzech studené kuchyně, kurzů dekorativního vyřezávání ovoce a zeleniny a kurzu dekorativního cukrářství. V těchto kurzech se žáci seznamují s nejnovějšími trendy v oboru. Na závěr kurzů obdrží žáci po jejich úspěšném zakončení potvrzení formou certifikátu.
- Výuka předmětu odborný výcvik probíhá jak v odborných učebnách v ulici Fráni Šrámka (Zátkova budova), tak i na smluvních pracovištích. Odborná praxe probíhá na smluvních pracovištích u sociálních partnerů školy. Při výuce předmětu je velký důraz kladen na rozvíjení odborných kompetencí a profesních návyků, na schopnost komunikace na vysoké společenské úrovni. Na smluvních pracovištích získávají žáci schopnost přizpůsobit se neznámým prostředím, odlišným způsobům organizace práce a dalším požadavkům daných provozů.
- Při účasti na cateringových akcích školy a významných akcích smluvních partnerů získávají žáci další organizační zkušenosti, možnosti prezentací na veřejnosti.
- Odborné kompetence žáků jsou zvyšovány dílčími prezentacemi odborných firem, organizováním seminářů s odbornou i legislativní tematikou, pořádáním exkurzí ve firmách (významná ubytovací a stravovací zařízení, organizace státní správy a bankovníctví, výrobci a dodavatelské firmy surovin, potravin, nápojů a vybavení provozoven).
- Další propojení s praxí škola zajistí prostřednictvím besed a lektorů – odborníků z praxe z oblasti hotelnictví, gastronomie, cestovního ruchu (AHRČR, JCCCR).
- Praktická část maturitní zkoušky je složena z výkonu manažerské funkce ve formě zpracování písemných podkladů pro výrobu stravovacího provozu a praktické přípravy pokrmů.

Vedle praktického odborného vzdělávání je prioritou školy jazykové vzdělávání:

- Kompetence z německého jazyka mohou žáci rozvíjet v rámci společných gastronomických i sportovních akcí s partnerskými školami v rakouském Bad Leonfeldenu a německém Grafenau.
- Během čtyřletého studia mají žáci a žákyně možnost zúčastnit se jazykových exkurzí spojených s návštěvou provozů spojených s gastronomií nebo turismem do Anglie, Francie a německy mluvících zemí (Rakousko, Německo, Švýcarsko). Žáci mají možnost uplatnit své dovednosti a i jazykové kompetence na zahraničních stážích.
- Škola pořádá každoročně olympiády z českého, anglického a německého jazyka, nejlepší účastníci pokračují v kolech regionálních.

- Škola doporučuje svým žákům a žákyním potvrdit si své jazykové kompetence získáním alespoň jednoho mezinárodně platného jazykového certifikátu.
- Uplatnitelnost absolventa školy na mezinárodním trhu práce zvýší tzv. dodatek k maturitnímu vysvědčení Europass, usnadňující uznání odborné kvalifikace absolventa v zahraničí.

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

- **Kompetence k učení** – vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi: měli pozitivní vztah k učení a vzdělávání; ovládali různé techniky učení; uměli si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky, uplatňovali různé způsoby práce s textem; uměli efektivně vyhledávat a zpracovávat informace; byli čtenářsky gramotní, s porozuměním poslouchali mluvené projevy, pořizovali si poznámky, využívali ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí; znali možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.
- **Kompetence k řešení problémů** – vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi: porozuměli zadání úkolu nebo určili jádro problému; získali informace potřebné k řešení problémů; navrhovali způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnili jej, vyhodnotili a ověřili správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky; uplatňovali při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace; volili prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit; využívali zkušeností a vědomostí nabytých dříve; spolupracovali při řešení problémů s jinými lidmi.
- **Komunikační kompetence** – vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi: se vyjadřovali přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovali; formulovali své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně; účastnili se diskusí, formulovali a obhajovali své názory a postoje; zpracovávali administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná a odborná témata; dodržovali jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii; zaznamenávali písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí; vyjadřovali se a vystupovali v souladu se zásadami kultury projevu a chování; dosáhli jazykové způsobilosti potřebné pro pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru odborné kvalifikace; chápali výhody znalosti cizích jazyků pro životní a pracovní uplatnění; byli motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností v celoživotním učení.
- **Personální a sociální kompetence** – vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi: posuzovali reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovali důsledky svého jednání a chování v různých situacích; stanovovali si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek; reagovali adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímali radu i kritiku; ověřovali si získané poznatky, kriticky zvažovali názory, postoje a jednání jiných lidí; měli odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovali o svůj fyzický i duševní rozvoj; byli si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí; adaptovali se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovali; byli připraveni řešit své sociální i

ekonomické záležitosti; byli finančně gramotní; pracovali v týmu a podíleli se na realizaci společných pracovních a jiných činností; přijímali a odpovědně plnili svěřené úkoly; podněcovali práci v týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů; nezaújatě zvažovali návrhy druhých; přispívali k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům; nepodléhali předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým.

- **Občanské kompetence a kulturní povědomí** – vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi: jednali odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu, dodržovali zákony, respektovali práva a osobnost druhých lidí; vystupovali proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci; jednali v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování; přispívali k uplatňování hodnot demokracie; uvědomovali vlastní kulturní, národní a osobní identitu, přistupovali s aktivní tolerancí k identitě druhých; zajímali se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě; chápali význam životního prostředí pro člověka a jednali v duchu udržitelného rozvoje; uznávali hodnotu života, uvědomovali si odpovědnost za vlastní život a spoluzodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních; uznávali tradice a hodnoty svého národa, chápali jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu; podporovali hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a měli k nim vytvořen pozitivní vztah.
- **Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám** – vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi: měli odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání; uvědomovali si význam celoživotního učení a byli připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám; měli přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovali o své budoucí profesní a vzdělávací dráze; měli reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a uměli je srovnávat se svými představami a předpoklady; uměli získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívali poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání; vhodně komunikovali s potenciálními zaměstnavateli, prezentovali svůj odborný potenciál a své profesní cíle; znali obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků; rozuměli podstatě a principům podnikání; měli představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a estetických aspektech soukromého podnikání; dokázali vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi.
- **Matematické kompetence** – vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi: správně používali a převáděli běžné jednotky; používali pojmy kvantitativního charakteru; četli různé formy grafických znázornění; prováděli reálný odhad výsledku řešení dané úlohy; nacházeli vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, uměli je vymezit, popsat a správně využít pro dané řešení; četli a vytvářeli různé formy grafického znázornění; aplikovali znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině a prostoru; efektivně aplikovali matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích.
- **Digitální kompetence** - vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni se orientovat v digitálním prostředí a využívat digitální technologie bezpečně, sebejistě, kriticky a tvořivě při práci, při učení, ve volném čase i při svém zapojení do společenského života, tzn. že 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; 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.

Průřezová témata:

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

1. Občan v demokratické společnosti – kompetence občana v demokratické společnosti.
2. Člověk a životní prostředí – kompetence environmentální, k občanskému i profesnímu jednání v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje.
3. Člověk a svět práce – kompetence k pracovnímu uplatnění.
4. Člověk a digitální svět – digitální kompetence a rozvoj kritického myšlení.

Realizace průřezových témat bude uskutečňována:

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

Metody a formy výuky:

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

- forma frontálního vyučování
- výklad s návazností na znalost žáků
- diskuze, aktivizační metody

- samostatné řešení úkolů
- skupinového vyučování
- praktické práce; prezentace ve třídě
- hry a soutěže
- práce s informačními a komunikačními technologiemi.

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

- **odborné kurzy** (studené kuchyně, kurz dekorativního vyřezávání ovoce a zeleniny, kurz dekorativního cukrářství)
- několikadenní intenzivní výukové bloky, často provázené prezentací zhotovených výrobků před rodičovskou veřejností
- zajišťování **gastronomických akcí** – konkrétní akce s výběrovou účastí
- **exkurze** – jednodenní i vícedenní, většinou na mezipředmětovém základě
 - exkurze s odborným zaměřením
 - v hotelích – v rámci města Č. Budějovice, v rámci kraje, v Praze
 - ve firmách – Budějovický Budvar, Vítana Byšice, Plzeňský Prazdroj, vinařské závody
 - ve finančních a dalších institucích – banky, pojišťovny
 - na veletrzích
 - na odborných soutěžích
 - exkurze v rámci společenskovedního a estetického vzdělávání: výstavy, galerie v rámci města Č. Budějovice nebo v rámci Jihočeského kraje, památky UNESCO, Praha
 - exkurze na vytváření interkulturních vztahů: poznávací exkurze spojené s odborným zaměřením v okolních Evropských zemích
- **prezentace firem** – jako součást exkurzí ve firmách nebo formou samostatné prezentace nebo odborné přednášky v prostorách školy MAKRO, JARg aj.
- **odborné přednášky** zástupců státní správy (BOZP, ČOI), pojišťovnictví a bankovníctví (ČNB, ČSOB), hygieny (KHS)
- **besedy s významnými osobnostmi regionu**
- **soutěže** – představují významnou podporu motivace, sebepotvrzení a seberealizace žáků a žákyň, kteří při své prezentaci i v soutěžích rozvíjejí osobnostní kompetence podstatné pro budoucí manažery. Soutěže podporují vlastní aktivitu a kreativitu žáků a žákyň.
 - **oblast gastronomická:** dekorativní vyřezávání ovoce a zeleniny, moderní zdobení, studená kuchyně apod.
 - **oblast jazyková:** školní a okresní olympiády
 - **oblast sportovní:** středoškolské atletické soutěže, středoškolské hry v kopané, volejbalu, basketbalu, florbalu, sportovní utkání s partnerskou školou z Bad Leonfeldenu

- **účast na výstavách** – Vzdělání a řemeslo
- **projekty**
 - prezentace školy na výstavě Vzdělání a řemeslo
 - projekt společenského večera pro rodiče žáků školy
 - projekt Kulinářské umění
 - realizace projektů s vazbou na novinky v gastronomii, hotelnictví a turismu
 - sportovní utkání s partnerskou školou v Bad Leonfeldenu
 - ADAPTAČNÍ KURZ žáků 1. ročníků (viz Základní kompetence a strategie prevence rizikového chování v rámci podpory zdravého životního stylu)
 - projekt Po zelené – EVVO
 - projekt Minimálního programu prevence SPJ.

2.3 POKUSNÉ OVĚŘOVÁNÍ

Obor vzdělávání je zařazen do pokusného ověřování organizace a průběh modelu vzdělávání umožňujícího dosažení středního vzdělávání s výučním listem a středního vzdělávání s maturitní zkouškou u vybraných oborů vzdělávání kategorie stupně vzdělávání „L“ a „H“. Ověřování je vyhlášeno MŠMT v souladu s § 171 odst. 1 zákona č. 561/2004 Sb. včetně jeho novelizací a změn.

2.4 ORGANIZACE VÝUKY

Studium je organizováno jako čtyřleté denní. Organizace výuky se řídí platnými právními předpisy. Stěžejním dokumentem pro organizaci výuky jsou konkretizované učební plány, které jsou součástí pedagogické dokumentace školy a vycházejí z rámcových vzdělávacích plánů pro obory Gastronomie a Kuchař-číšník.

Teoretická a praktická výuka je realizována v Zátkově budově školy (ulice F. Šrámka 9), odborný výcvik probíhá také v této budově v odborných učebnách. Zároveň je výuka odborného výcviku možná i na smluvních pracovištích sociálních partnerů převážně ve městě České Budějovice, ale i dalších místech jihočeského regionu.

Časový fond odborného výcviku je rozšířen o souvislou odbornou praxi, v 1. a 3. ročníku nejvíce 2 týdny, ve druhém ročníku nejvíce 3 týdny a je k dispozici k procvičování učiva uvedeného v jednotlivých ročnících odborného výcviku.

Důležitou součástí výuky jsou i odborné kurzy a různé odborné exkurze.

2.5 ZPŮSOB HODNOCENÍ ŽÁKŮ

Při hodnocení výsledků vzdělávání se uplatňují zejména následující principy:

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

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

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

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

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

2.6 VZDĚLÁVÁNÍ ŽÁKŮ SE SPECIÁLNÍMI VZDĚLÁVACÍMI POTŘEBAMI A ŽÁKŮ MIMOŘÁDNĚ NADANÝCH

Škola se věnuje práci s nadanými žáky. Na doporučení vyučujících se zúčastňují různých soutěží, olympiád a projektů, umožňujících srovnání v rámci regionálním nebo celostátním.

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

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

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

Škola zpracovává Minimální program prevence sociálně patologických jevů, ten je každoročně evaluován a je součástí povinné dokumentace školy. Práce s žáky se specifickými poruchami učení a chování se řídí platnou vyhláškou MŠMT – vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných.

Žáci se speciálními vzdělávacími potřebami mají právo na vzdělání, jehož obsah, formy a metody odpovídají jejich vzdělávacím potřebám a možnostem. Žákům se speciálními vzdělávacími potřebami a žákům mimořádně nadaným škola poskytuje podpůrná opatření v různých stupních (stupeň podpůrného opatření je stanoven školským poradenským zařízením nebo školním poradenským pracovištěm na základě diagnostiky vzdělávacích potřeb) dle jejich konkrétních vzdělávacích potřeb.

Zabezpečení výuky žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Za žáky se speciálními vzdělávacími potřebami jsou považováni žáci, kteří k naplnění svých vzdělávacích možností nebo uplatnění a užívání svých práv na vzdělávání na rovnoprávném základě s ostatními potřebují poskytnutí podpůrných opatření. Tito žáci mají právo na bezplatné poskytování podpůrných opatření z výčtu uvedeného v novele školského zákona č. 82/2015 Sb. § 16 (platného od 1. 9. 2016) a vyhlášky č. 27/2016 Sb. (platné od 19. 9. 2016). Podpůrná opatření, která vycházejí z platného znění Školského zákona vyhlášky, je povinna realizovat škola i školské zařízení. Podpůrnými opatřeními se rozumí nezbytné úpravy ve vzdělávání a školských službách odpovídající zdravotnímu stavu, kulturnímu prostředí nebo jiným životním podmínkám žáka.

Pojetí vzdělávání žáků s přiznanými podpůrnými opatřeními

Při plánování a realizaci vzdělávání žáků s přiznanými podpůrnými opatřeními je třeba mít na zřeteli fakt, že se žáci ve svých individuálních vzdělávacích potřebách a možnostech liší. Účelem podpory vzdělávání těchto žáků je plné zapojení a maximální využití vzdělávacího potenciálu každého žáka s ohledem na jeho individuální možnosti a schopnosti. Proto je pedagog povinen přizpůsobit své výchovně vzdělávací strategie stanovených podpůrných opatření, která vycházejí z pravidel pro použití podpůrných opatření školou a školským zařízením stanovených ve vyhlášce č. 27/2016 Sb.

Péče o tyto žáky koordinuje ve škole **školní poradenské pracoviště** ve složení výchovná poradkyně, pracovnice pověřená sledováním a prevencí rizikového chování (ve škole má roli i sociálního pedagoga), třídní učitelé těchto žáků, koordinátorka ŠVP, asistenti pedagoga (pokud ve škole jsou), kariérová poradkyně a zástupci ředitelky pro teoretické i praktické vyučování. Za školní poradenské pracoviště mimo jiné komunikuje s odbornými vně pracovišti školy výchovná poradkyně, konzultuje s pedagogy možnosti inkluze žáky, zajišťuje spolupráci mezi pedagogy, poskytuje metodickou podporu pedagogům, podílí se na vytváření strategií a programů zaměřených na podporu rozvoje osobnosti žáků, kariérová poradkyně poskytuje informace pro volbu povolání nebo navrhuje další vzdělávání žáků.

Škola vytváří nezbytné podmínky pro vzdělávání včetně zajištění poradenské pomoci. Žáci mají právo na bezplatné poskytování podpůrných opatření pro školu. Při hodnocení žáků se speciálními vzdělávacími potřebami se přihlíží k povaze postižení nebo znevýhodnění. V případě třetího až pátého stupně podpůrných opatření je do vzdělávacího procesu zapojen i asistent pedagoga. Žáci se speciálními vzdělávacími potřebami absolvují výuku se svou kmenovou třídou (s přihlédnutím k požadavkům IVP).

Podepsaný plán pedagogické podpory nebo individuální vzdělávací plán se stává součástí osobní dokumentace žáka. Třídní učitel zajišťuje přiměřenou integraci žáka do kolektivu, informuje ostatní kolegy o případných změnách nebo problémech, udržuje kontakt s rodiči a rozvíjí spolupráci při tvorbě koncepce a systému vzdělávání těchto žáků.

Informovaný souhlas

Výchovný poradce zajistí bezodkladně po obdržení ŠPZ písemný informovaný souhlas zákonného zástupce žáka a žádost o vytvoření IVP, bez kterého nemůže být IVP prováděn. Výchovný poradce po získání informovaného souhlasu zákonného zástupce žáka nebo souhlasu zletilého žáka předá informaci o zahájení poskytování podpůrných opatření podle IVP zástupcům ředitelky a správcům školního informačního systému, kteří jej

zaznamenají do školní matriky. IVP je zpracován bez zbytečného odkladu, nejpozději do 1 měsíce ode dne, kdy škola obdržela Doporučení ŠZP a zákonného zástupce.

Systém péče o žáky s priznanými podpůrnými opatřeními

Tvorbu a realizaci PLPP a IVP koordinuje výchovný poradce, který spolupracuje s třídními učiteli, vyučujícími, rodinou a školním poradenským pracovištěm.

Opatření využívaná v PLPP a IVP:

- přizpůsobení metod výuky (individualizace výuky, přizpůsobení tempa práce apod.)
- úpravy učiva (obsahu i rozsahu)
- organizace výuky (přizpůsobení individuálnímu tempu)
- hodnocení (doplňující slovní hodnocení)
- intervence školy (konzultace se školním poradenským pracovištěm, podpora výuky)
- pomůcky (využití PC, kopírovací technika, elektronické materiály)

Žáci se sociálním znevýhodněním průběžně vytipovává a monitoruje třídní učitel ve spolupráci s výchovným poradcem. Ve spolupráci s ostatními pedagogy usiluje o co největší začlenění žáků do třídního kolektivu, aktivně navazuje komunikaci s rodiči a spolupracuje s příslušnými organizacemi.

Zabezpečení vzdělávání žáků nadaných a mimořádně nadaných

Nadaným žákem se rozumí jedinec, který při adekvátní podpoře vykazuje ve srovnání s vrstevníky vysokou úroveň v jedné či více oblastech rozumových schopností, v pohybových, volních, uměleckých nebo sociálních dovednostech. Za mimořádně nadaného žáka se považuje v souladu s vyhláškou č. 27/2016 Sb. Žák, jehož rozložení schopností dosahuje mimořádné úrovně při vysoké tvořivosti v celém okruhu činností nebo jednotlivých oblastech rozumových schopností, v pohybových, manuálních, uměleckých nebo sociálních schopnostech.

Péče o nadané a mimořádně nadané žáky ve škole

Škola je povinna vytvářet ve svém ŠVP a při jeho realizaci podmínky k co největšímu využití potenciálu každého žáka s ohledem na jeho individuální možnosti. To platí v plné míře i pro vzdělávání žáků nadaných a mimořádně nadaných. U žáků by měla probíhat takovým způsobem,

aby byl stimulován rozvoj jejich potencionálu u různých druhů nadání a aby se tato nadání mohla ve škole projevit a pokud možno i dále rozvíjet. Škola je povinna využít pro podporu nadání a mimořádného nadání takových opatření podle individuálních vzdělávacích potřeb žáků v rozsahu prvního až pátého stupně podpory. Při vyhledávání nadaných a mimořádně nadaných žáků věnovat pozornost i žákům se speciálními vzdělávacími potřebami.

Péče o nadané a mimořádně nadané žáky bude probíhat v běžných hodinách i dalších aktivitách pořádaných školou, v odborných a jazykových kurzech, nabídkou zájmových aktivit, účastí na olympiádách a soutěžích celostátních i mezinárodních.

2.7 REALIZACE BEZPEČNOSTI A OCHRANY ZDRAVÍ PŘI PRÁCI A POŽÁRNÍ PREVENCE

Školní vzdělávací program se uskutečňuje v souladu s rámcovými vzdělávacími programy 65-41-L/01 Gastronomie a 65-51-H/01 Kuchař – číšník a v souladu s platnými právními předpisy. Podle školského zákona poskytuje škola nezbytné informace k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví prostřednictvím:

- školního řádu
- směrnic k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví žáků a studentů v teoretickém a praktickém vyučování a při výchově mimo vyučování
- provozních řádů odborných učeben
- provozních řádů učeben výpočetní techniky
- pokynů k výuce tělesné výchovy
- pokynů k odbornému výcviku
- pokynů k průběhu exkurzí
- organizačních a bezpečnostních pokynů
- všeobecných zásad bezpečnosti a ochrany zdraví pro dobu teoretického vyučování.

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

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

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

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

2.8 PODMÍNKY PRO PŘIJÍMÁNÍ KE VZDĚLÁVÁNÍ

- dle § 60 zákona č. 561/2004 Sb. ve znění pozdějších předpisů
- písemný souhlas se zařazením žáka do realizace ověřování modelu vzdělávání L + H (platí i pro přijetí do vyššího ročníku)
- splnění podmínek zdravotní způsobilosti uchazečů o studium daného oboru stanovených vládním nařízením.

Zdravotní způsobilost:

Podmínky zdravotní způsobilosti jsou stanoveny v Nařízení vlády o soustavě oborů vzdělávání v základním, středním a vyšším odborném vzdělávání. Posuzuje je příslušný registrující praktický lékař, který ji písemně potvrdí v příloze přihlášky ke vzdělávání modelu L + H.

2.9 ZPŮSOB UKONČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ

Jednotná závěrečná zkouška

Jednotná závěrečná zkouška se skládá na konci třetího ročníku a řídí se zákonem 561/2004 Sb., vyhláškou č. 47/2005 Sb. o ukončování vzdělávání ve středních školách závěrečnou zkouškou a o ukončování vzdělávání v konzervatoři absolutoriem, příslušnými prováděcími předpisy a je v souladu s pokyny NPI Praha. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list a certifikát platící v EU.

Části závěrečné zkoušky:

PÍSEMNÁ ZKOUŠKA	PRAKTICKÁ ZKOUŠKA	ÚSTNÍ ZKOUŠKA
Realizace kompetencí z předmětů: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Technologie ▪ Stolničení ▪ Potraviny a výživa ▪ Ekonomika ▪ Občanská nauka 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vypracování samostatné odborné práce na dané téma (menší dílčí část v cizím jazyce) ▪ Obhajoba samostatné odborné práce (a komunikace v cizím jazyce) ▪ Příprava pokrmu ze samostatné odborné práce ▪ Příprava hlavního pokrmu s přílohou 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Komunikace na vylosované téma z technologie ▪ Komunikace ze dvou podotázek ze světa práce a předmětu potraviny a výživa

Maturitní zkouška

Maturitní zkouška se řídí zákonem č. 561/2004 Sb., vyhláškou č. 177/2009 Sb. a příslušnými prováděcími předpisy. Skládá se ze společné a profilové zkoušky. Žák získá střední vzdělání s maturitní zkouškou, jestliže úspěšně vykoná obě části maturitní zkoušky.

Společná část

- podle maturitního schématu zveřejněného na www.novamaturita.cz platného pro konkrétní rok.

Profilová část

1. profilová zkouška: praktická odborná zkouška – praktické vystoupení žáka, zpracování podkladů a jejich prezentace.
2. profilová zkouška: teoretická odborná část – ústní zkouška z okruhu předmětů odborné vzdělávací oblasti v oblasti potravin, výživy a výroby v gastronomii.
3. profilová zkouška: teoretická odborná část – ústní zkouška z okruhu předmětů odborné vzdělávací oblasti v oblasti ekonomické.
4. profilová zkouška: zkouška z cizího jazyka – žák volí jeden z jazyků vyučovaných ve škole, zkouška se skládá z ústní a písemné části. Žák může požádat o nahrazení profilové zkoušky z cizího jazyka dle SERR.
5. profilová zkouška: zkouška z českého jazyka a literatury – zkouška se skládá z ústní a písemné části

3 UČEBNÍ PLÁN

POVINNÉ VYUČOVACÍ PŘEDMĚTY	I.	II.	III.	IV.	CELKEM
Český jazyk a literární výchova*	3	3	3	3	12
První cizí jazyk*	3	2	3	4	12
Druhý cizí jazyk*	2	1	1	2	6
Základy společenských věd	1	1	1	0	3
Dějepis	2	0	0	0	2
Matematika*	3	2	3	4	12
Základy přírodních věd	2	1	0	0	3
Tělesná výchova	2	2	2	2	8
Informatika	2	0	0	0	2
Technika administrativy	2	0	0	0	2
Korespondence a komunikace	0	0	0	1	1
Ekonomika**	1	1	1	3	6
Účetnictví**	0	0	1	2	3
Potraviny a výživa**	1	1	1	2	5
Technologie**	2	2	2	2	8
Stolničení	1	1	0	0	2
Marketing a management	0	0	0	1	1
Odborný výcvik	6	17,5	14	3,5	41
CELKEM VYUČOVACÍCH HODIN V TÝDNU	33	34,5	32	29,5	129
ODBORNÁ PRAXE	2 týdny	3 týdny	2 týdny	0	7 týdnů

1. cizí jazyk je ten, ve kterém žáci navazují na základní školu (anglický nebo německý).
2. cizí jazyk je ten, se kterým žáci začínají, případně ten, ve kterém žáci také navazují na základní školu (anglický, německý) – volí si v 1. ročníku.

Úroveň osvojených komunikativních jazykových kompetencí odpovídá u prvního cizího jazyka minimální úrovni B1, u dalšího cizího jazyka případně navazujícího na výuku cizího jazyka podle RVP ZV minimální úrovni A2 podle SERR pro jazyky.

Vzdělávání v cizím jazyce je zařazeno také do zkráceného studia pro žáky, kteří již získali střední vzdělání s maturitní zkouškou v jiném oboru vzdělávání. Výuka navazuje na úroveň B1, popř. B2 podle SERR a zaměřuje se na osvojení odborných komunikativních dovedností. Výuka odborného jazyka je realizována v minimálním časovém rozsahu 64 hodin.

Žáci si během studia v rámci slovní zásoby osvojí minimálně 2300 lexikálních jednotek, z čehož obecně odborná a odborná terminologie tvoří u úrovně B1 minimálně 20 %, u úrovně A2 15 % lexikálních jednotek.

Část odborné praxe lze realizovat o prázdninách (maximálně 2 týdny). Místo konání odborné praxe si mohou žáci zajistit individuálně, výběr pracoviště schvaluje ředitel školy. Vykonání odborné praxe je podmínkou pro ukončení ročníku.

* předměty, které jsou součástí společné části maturitní zkoušky

** předměty, které jsou součástí profilové části maturitní zkoušky

Přehled využití týdnů v období září-červen školního roku:

Činnost	1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník
Vyučování dle učebního plánu	33	33	33	29
Lyžařský výcvikový kurz	1			
Sportovně turistický kurz		1		
Jednotná závěrečná zkouška			1	
Souhrnné opakování učiva ve 4. ročníku				1
Časová rezerva, exkurze, výchovně vzdělávací akce, odborné kurzy, praxe	6	6	6	6
Maturitní zkoušky				1
Celkem	40	40	40	37

4 ROZVRŽENÍ OBSAHU VZDĚLÁVÁNÍ GASTRONOMIE

ROZVRŽENÍ OBSAHU VZDĚLÁVÁNÍ GASTRONOMIE				
RVP		ŠVP		
Vzdělávací a obsahové okruhy	Minimální počet hodin	Vyučovací předmět	Počet týdenních hodin celkem	Využití disponibilních hodin
Jazykové vzdělávání	21	Český jazyk a literatura	5	0
		První cizí jazyk	12	1
		Druhý cizí jazyk	6	1
Společenskovědní vzdělávání	5	Základy společenských věd	3	0
		Dějepis	2	0
Přírodovědné vzdělávání	4	Základy přírodních věd	3	0
		Potraviny a výživa	1	0
Matematické vzdělávání	10	Matematika	12	2
Estetické vzdělávání	5	Český jazyk a literatura	5	0
Vzdělávání pro zdraví	8	Tělesná výchova	8	0
Informatické vzdělávání	4	Technika administrativy	2	0
		Informatika	2	0
Ekonomika	10	Ekonomika	6	0
		Účetnictví	3	0
		Marketing a management	1	0
Výživa	8	Potraviny a výživa	4	1
		Odborný výcvik	5	0
Výroba a odbyt v gastronomii	25	Technologie	8	0
		Stolníčení	2	0
		Odborný výcvik	36	21
Komunikace ve službách	3	Korespondence a komunikace	1	0
		Český jazyk a literatura	2	0
Disponibilní hodiny	25			26
Celkem	128		129	26

5 UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	ČESKÝ JAZYK A LITERATURA				
Ročník:	I.	II.	III.	IV.	Celkem
Počet hodin:	3	3	3	3	12

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu
Cílem předmětu český jazyk a literatura je prohloubení vyjadřovacích a komunikačních schopností, pochopení principů užívání jazyka v rozmanitých komunikačních situacích (v mluvené i písemné podobě), neboť úspěšná komunikace je pro žáka/žákyni hlavním předpokladem dobrého uplatnění na trhu práce a ve společnosti. Obecným cílem jazykového vzdělávání je rozvíjet komunikační kompetenci žáků a naučit je užívat jazyka jako prostředku k dorozumívání a myšlení, k přijímání, sdělování a výměně informací na základě jazykových a slohových znalostí. Vzdělávání směřuje ke kultivaci emočního prožívání žáků, včetně prožívání a vnímání estetického. Literární výchova má vést ke čtenářství, rozboru a interpretaci děl a celkovému přehledu v české a světové literatuře.
Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí
Předmět má přispět ke kultivaci žáka, utvářet kladný vztah k duchovním hodnotám a kulturnímu dědictví, vést žáka ke čtenářství, rozvíjet sociální a občanské kompetence, pomáhat formovat jeho postoje a hodnoty nejen v oblasti umělecké. Z hlediska afektivních cílů vzdělávání směřuje ke kultivaci emočního prožívání žáků, včetně prožívání a vnímání estetického. Pomáhá žákům využívat kulturních hodnot, chránit je a chápat jazyk jako jev, v němž se odráží historický a kulturní vývoj národa.
Charakteristika učiva
Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP Vzdělávání a komunikace v českém jazyce a Estetické vzdělávání. Předmět je chápán jako předmět tvořený třemi složkami: jazykovou, komunikační a literární. Hodinová dotace činí 3 hodiny týdně. Klíčovou činností je práce s textem, která vede k porozumění (žák/žákyně v textu nalezne požadované informace, rozliší podstatné od nepodstatného, vystihne hlavní myšlenku) a zhodnocení textu z hlediska obsahové a formální výstavby a z hlediska stylistického. Žáci by měli uplatňovat český jazyk v rovině recepce, reprodukce a interpretace a měli by chápat význam kultury osobního projevu pro společenské a pracovní uplatnění jedince. Žák/žákyně si postupně osvojí práci se všemi typy textů (informační, administrativní, odborné, publicistické, umělecké). Komunikační zaměření je vázáno na konkrétní vědomosti (poučení o systému a normách jazyka).

V oblasti literární je učivo řazeno chronologicky a podle stěžejních uměleckých směrů uplatňujících se v literární tvorbě určitého období. Důraz je kladen na identifikaci dominantních znaků literatury dané doby, na zařazení typických děl a stěžejních osobností do širších a dlouhodobých souvislostí, na zaujímání vlastních názorů. Těžiště učiva spočívá v práci s literárními texty. Žáci by měli také umět kriticky hodnotit informace z různých zdrojů a předávat je vhodným způsobem s ohledem na jejich uživatele, měli by umět využívat jazykových vědomostí a dovedností v praktickém životě, vyjadřovat se srozumitelně a souvisle, formulovat a obhajovat své názory.

Pojetí výuky

Výuka českém jazyce a komunikaci probíhá v následujících formách:

- převažuje práce s textem (analýza a interpretace – realizována individuálně, v párech, ve skupinách)
- prezentování konkrétních výsledků ve formě mluvené, psané, popř. elektronické (dle konkrétních potřeb)
- delší projevy (mluvené či psané) zpravidla v rámci domácí individuální práce, autodidaktické metody využívány při procvičování pravopisného a gramatického učiva, analýze delších textů, vyhledávání textů dle daných kritérií, problémovém učení apod.
- při zaměření na komunikaci mluvenou i další formy – např. práce s audiovizuálními materiály a pomůckami, diskuze a hry
- možnost praktické aplikace získaných dovedností: prezentace projektů, exkurze (knihovna, výstavy, kulturní akce), soutěže, příprava kulturního programu (workshop), seminární práce

Předmět souvisí s cizími jazyky (jazykový transfer, systém jazyka, typ jazyka), s předmětem aplikovaná psychologie (neverbální komunikace, konverzace) a s předměty odbornými (odborný styl a texty).

V literární výchově těžiště spočívá v práci žáka s literárními texty, výuka probíhá formou: sociálně komunikativního učení, skupinového vyučování, činnostně orientovaného učení (práce s textovým, obrazovým a zvukovým materiálem), autodidaktických metod, projektových metod, veřejných prezentací žáka a frontálního vyučování.

Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení výsledků žáka je vyjádřeno klasifikací. Je zohledňován vstřícný přístup žáků, aktivita ve výuce a samostatné plnění zadaných úkolů. Při prezentaci výsledků práce ve třídě se uplatní sebehodnocení a hodnocení vzájemné, práce s textem je vyhodnocována převážně společně, u otevřených úloh jsou oceňována zejména originální řešení. Testování probíhá zpravidla po ukončení tematického celku.

Hodnocení výsledků žáka je vyjádřeno klasifikací jejímž dílčími částmi jsou:

- zpracování projektu a jeho prezentace
- aktivita ve výuce
- analýza literárního textu
- testy osvojených vědomostí, dovedností a schopností

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Dominantní v českém jazyce a komunikaci je rozvíjení **komunikativní kompetence** v rámci průřezových témat **Člověk a společnost, Člověk a svět práce. Environmentální výchova** je zahrnuta tematicky (rozbor odborných a publicistických textů).

Využívání informačních technologií je směřováno k jejich rutinnímu uplatnění při vytváření výstupů tematických celků (samostatných prací, testů, veřejných prezentací) v ostatních průřezových tématech.

Celkové pojetí výuky, způsob hodnocení a charakteristika učiva koresponduje s rozvojem dalších klíčových kompetencí:

Sociální a personální a komunikativní – reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání jiných lidí, přijímat radu a kritiku, pracovat v týmu. Zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí. Dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro pracovní uplatnění.

Kompetence k učení, pracovní – ovládat různé techniky učení, uplatňovat různé způsoby práce s textem, umět efektivně vyhledávat informace, být čtenářsky gramotný, s porozuměním poslouchat mluvené projevy, pořizovat si poznámky, využívat různé informační zdroje.

Občanské kompetence – zodpovědnost, kulturní chování a mluva, vědomí národních tradic.

Literární výchova je součástí estetické složky kurikula. Prolíná jím hlavně průřezové téma Člověk v demokratické společnosti. Literární výchova přispívá k rozvoji kompetencí:

Občanské kompetence – uvědomovat si vlastní kulturní a národní identitu, přistupují s aktivní tolerancí k identitě jiné kultury. Být hrdý na tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost a současnost ve světovém kontextu. Myslet kriticky, tvořit si vlastní úsudek a diskutovat o něm s druhými.

Komunikativní kompetence – formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle. Aktivně se účastnit diskuzí a obhajovat své názory, respektovat názory druhých. pracovat s informacemi, získávat informace z otevřených zdrojů a kriticky o nich přemýšlet. Dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii.

Sociální kompetence – pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných činností a projektů.

Personální kompetence – efektivně se učit a pracovat, vyhodnocovat dosažené výsledky, využívat zkušeností druhých, zvažovat názory druhých, učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností.

Digitální kompetence – použití prostředků informačních technologií v rámci odbornosti.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
1. ročník	
<p>Žák/žákyně:</p> <ul style="list-style-type: none"> - použije nastavení velikosti textu, fontu, řezu (tučné, kurzíva), zarovnání textu, vlastností odstavce, řádkování, záhlaví a zápatí, tabelátory, odrážky a číslování, rozložení stránky (ohraničení, okraje), číslování stránek, poznámky a komentáře, kontrola pravopisu 	<p>Digitální technologie v předmětu Formátování textu</p>
<ul style="list-style-type: none"> - odlišuje variety národního jazyka (spisovný jazyk, obecná čeština, slang, argot, dialekty), v textu rozpozná stylově příznakové jevy, vhodně je využívá ve svém jazykovém projevu v souladu s komunikativní situací, vysvětlí vývoj češtiny, zařadí češtinu do správné skupiny jazyků - je seznámen s nejnovějšími normativními příručkami, samostatně s nimi pracuje - samostatně vyhledává, porovnává a kriticky vyhodnocuje mediální, odborné aj. informace, na příkladech doloží vliv médií, druhy mediálních produktů a jejich účinky, také uvede základní média působící v regionu - vysvětlí, jak je organizována knihovní služba, orientuje se v kulturních institucích - správně používá citace, bibliografické údaje a dodržuje autorská práva - zaznamenává bibliografické údaje podle státní normy - ovládá zásady spisovné výslovnosti, vhodně zařazuje zvukové prostředky řeči, používá a interpretuje i prostředky neverbální komunikace - rozlišuje esteticky působivé uspořádání hlásek (eufonie, kakofonie, zvukomalba, rýmy), je seznámen s druhy prozodických systémů - uplatňuje při tvorbě textů znalosti českého pravopisu (i/y, bě, pě, mě, vě, pravopis předložek a předpon, velká písmena, skupiny souhlásek a zdvojených souhlásek, psaní cizích slov, interpunkce) - rozliší grafické prostředky související se strukturou literárního díla (aliterace, figury) 	<p>Český jazyk a komunikace Obecné poučení o jazyku a řeči Národní jazyk a jeho útvary Jazyková komunikace Jazyková kultura Vývojové tendence češtiny Postavení češtiny mezi ostatními jazyky Informatická výchova, knihovny, média a jejich produkty Práce s příručkami ve fyzické i elektronické podobě</p> <p>Zvuková stránka jazyka</p> <p>Grafická stránka jazyka</p>

<ul style="list-style-type: none"> - je obeznámen se strukturou slovní zásoby (aktivní, pasivní, stylově neutrální a příznakové lexikální jednotky), významovými vztahy mezi slovy - vysvětlí význam slov a jejich použití v daném kontextu, posoudí vhodnost zvoleného pojmenování, ve svém projevu volí odpovídající prostředky, včetně odborné terminologie - k pojmenování přiřadí synonyma, antonyma, české protějšky, rozezná obrazná a neobrazná pojmenování - rozpozná specifika jednotlivých funkčních stylů (nalezne a pojmenuje jazykové prostředky), nalezne dominantní slohový postup, popř. slohový útvar, sám je vhodně používá a kombinuje - je si vědom vlivu slohotvorných činitelů (připravené x nepřipravené projevy, přímé x nepřímé, monologické x dialogické, formální x neformální apod.) - rozpozná funkční styly - je seznámen s formální úpravou dopisů (úřední i osobní) - sestaví krátké informativní útvary (oznámení, zpráva) - je připravován na přímou a nepřímou komunikaci s hostem, klientem - je rutinním uživatelem e-mailu - po přípravě (ukázky uměleckých textů, analýza textů, stylizační cvičení apod.) samostatně vytvoří vlastní text – vypravování - seznámí se s kulturními institucemi ČR a regionu a navštíví některé z nich - dovede využívat základní literárně vědní terminologii - rozliší text literárně teoretický, literárně historický a literárně kritický - rozezná žánrový charakter textu, rozezná umělecký text od neuměleckého - analyzuje výstavbu textu, identifikuje v textu námět, téma, motiv - rozpozná specifické prostředky básnického jazyka - orientuje se v základních útvarech ústní lidové slovesnosti a chápe kořeny lidové tvorby a její bezprostřední spojení s životem člověka a společnosti 	<p>Slovní zásoba, sémantika</p> <p>Komunikace, stylistika (slohotvorní činitelé, funkční styly, slohové postupy, slohové útvary)</p> <p>Styl prostě sdělovací (konverzace, dopisy, telefonické rozhovory, e-mailová komunikace)</p> <p>Vypravování, vypravování v uměleckém stylu (autor, čtenář, vypravěč, postavy), narativní postupy (řeč přímá, nepřímá, polopřímá, nevlastní přímá)</p> <p>Literární výchova</p> <p>Kulturní instituce v regionu a ČR Literatura jako druh umění Literární teorie Literární druhy Literární žánry</p>
--	---

<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se ve vývoji české a světové literatury - prokáže základní přehled o vývojovém kontextu české a světové literatury - identifikuje podle charakteristických rysů základní literární směry a hnutí - přiřadí text k příslušnému literárnímu směru a příslušnému historickému období - konkrétní literární díla nebo texty klasifikuje podle druhů a žánrů - při rozboru textu uplatňuje znalosti z literární teorie a jazykového vyučování - rozliší autora, vypravěče, postavy - rozezná typy promluv, nalezne v textu potřebné informace - vystihne hlavní sdělení textu, interpretuje text - debatuje o textu, vyjádří vlastní prožitky z daných textů nebo děl - zhodnotí význam díla pro daný směr, zhodnotí význam autora pro dobu, v níž žil - zhodnotí význam autora i díla pro další vývoj literatury i pro další generace - seznámí se s kořeny lidového umění 	<p>Vývoj české a světové literatury v kulturních a historických souvislostech Starověké literatury mimoevropské Starověká literatura antická Středověká literatura v Evropě Literatura středověku na našem území. Renesance a humanismus v evropských literaturách a u nás Baroko v evropské literatuře a u nás. Literatura klasicismu, osvícenství a preromantismu</p>
2. ročník	
<ul style="list-style-type: none"> - popíše způsob, jakým bylo slovo utvořeno (určí kořen, předpony a přípony, gramatické zakončení, rozpozná význam předpony a přípony, určí základové slovo a slovtvorný základ) - vysvětlí význam slova a ve svém projevu užívá vhodné lexikální prostředky - určí slovnědruhovou platnost a tvar slova, vyhledá a opraví morfologické chyby - při tvorbě textů uplatňuje znalosti zásad českého pravopisu, tvarosloví a slovtvorných principů českého jazyka - vytvoří na základě získaných poznatků a analýzy textů vlastní text na dané téma - je seznámen s útvary využívanými v oboru (návod, technická zpráva, zápis z jednání apod.), vytvoří např. charakteristiku osobnosti pracující v jeho profesní sféře - porovná prostý popis s popisem uměleckým, analyzuje charakteristiku v umělecké literatuře (např. Neruda, Balzac, Čechov, Hrabal, Pavel) - popíše vhodné společenské chování v dané situaci - využije své poznatky o kultuře bydlení a odívání 	<p>Český jazyk a komunikace Změny ve slovní zásobě (tvoření slov, obohacování slovní zásoby, slovtvorný rozbor, univerbizace, multiverbizace, přejatá slova) Tvarosloví (slovní druhy a jejich mluvnické kategorie a tvary) Popis, charakteristika Společenská kultura</p>

<ul style="list-style-type: none"> - sestaví základní útvary administrativního stylu, zejména životopis, odlišuje životopis strukturovaný - komunikuje s institucemi, je připravován na přijímací pohovor apod., snaží se vhodně prezentovat, obhajovat své argumenty - dovede využívat základní literárně vědní terminologii - rozliší text literárně teoretický, literárně historický a literárně kritický - rozezná žánrový charakter textu; rozezná umělecký text od neuměleckého - analyzuje výstavbu textu; identifikuje v textu námět, téma, motiv - rozpozná specifické prostředky básnického jazyka - orientuje se v základních útvarech ústní lidové slovesnosti a chápe kořeny lidové tvorby a její bezprostřední spojení s životem člověka a společnosti - orientuje se ve vývoji české a světové literatury - prokáže základní přehled o vývojovém kontextu české a světové literatury - identifikuje podle charakteristických rysů základní literární směry a hnutí - přiřadí text k příslušnému literárnímu směru a příslušnému historickému období - konkrétní literární díla nebo texty klasifikuje podle druhů a žánrů - při rozboru textu uplatňuje znalosti z literární teorie a jazykového vyučování - rozliší autora, vypravěče, postavy - rozezná typy promluv, nalezne v textu potřebné informace - vystihne hlavní sdělení textu, interpretuje text - debatuje o textu, vyjádří vlastní prožitky z daných textů nebo děl - zhodnotí význam díla pro daný směr, zhodnotí význam autora pro dobu, v níž žil - zhodnotí význam autora i díla pro další vývoj literatury i pro další generace 	<p>Komunikace s institucemi – administrativní styl (životopis, úřední písemnosti, doklady, jednání s institucemi)</p> <p>Literární výchova Národní obrození Literatura romantismu Realismus a naturalismus v Evropě a světě Generace májovců, ruchovců a lumírovců Realismus a naturalismus v české literatuře Literární moderna</p>
3. ročník	
<ul style="list-style-type: none"> - sestaví jednoduchý zpravodajský útvar (zpráva, reportáž) - kriticky posoudí a interpretuje účinky textu, promluvy; rozezná výrazně manipulativní komunikaci, podbízivost, prvky laciného efektu, učí se jím bránit 	<p>Český jazyk a komunikace Publicistický styl (zpravodajské žánry, žánry mluvené i psané žurnalistiky), Média a mediální sdělení</p>

<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje typy mediálních sdělení a jejich funkci, identifikuje jejich typické postupy, jazykové a jiné prostředky; uvede příklady vlivu médií a digitální komunikace na každodenní podobu mezilidské komunikace; - formuluje své názory – argumentuje, obhajuje svá stanoviska - uvede a zhodnotí slavné osobnosti české žurnalistiky - zhodnotí význam médií pro společnost a jejich vliv na jednotlivé skupiny uživatelů - doloží druhy mediálních produktů - posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu, nalezne a odstraní nedostatky a chyby (vazby, předložkové spojovací výrazy, slovosled) - orientuje se ve výstavbě textu - využívá znalosti o větných členech a jejich vztazích, aktuálním členění a druzích vět k logickému strukturování výpovědi - uplatňuje znalosti skladby ve svém logickém vyjadřování - uspořádá části textu podle textové návaznosti, doplní podle smyslu vynechanou část textu, odhadne pokračování - dbá na srozumitelnost a přehlednost textu v souladu s obsahovou složkou - samostatně vytvoří spojitý text a používá některé prostředky textového navazování ke zvýšení srozumitelnosti a přehlednosti, rozčlení text v souladu s obsahovou složkou - rozpozná v textu využití jiného textu, rozezná metatext - (odliší předmluvu, doslov, nadpis, poznámky...) - přednese krátký monologický projev (proslov, referát) s využitím základních principů rétoriky: umění přesvědčit, zaujmout, argumentovat - vhodně se prezentuje, využívá i nonverbálních prostředků - obhájí před třídou svá stanoviska - zpracuje z odborného textu výpisky a výtah, vypracuje anotaci a resumé - vytvoří základní útvar odborného stylu (popisný, výkladový) vztahující se k jeho profesnímu zaměření - prokáže schopnost adekvátně se vyjadřovat ve svém oboru 	<p>Lexikologie: - vlastní jména v komunikaci - frazeologie</p> <p>Syntax: základní principy větné stavby; větné členy a vtahy, druhy vět podle postoje mluvčího, aktuální větné členění, druhy souvětí, interpunkce</p> <p>Tvorba komunikátu a stavba textu</p> <ul style="list-style-type: none"> - modifikace syntaktických konstrukcí v textu - koherence: navazování textu, odkazování, tematické posloupnosti - členění textu: odstavec a jiné jednotky - vzájemné vztahy: citace, aluze, parafráze - grafická a formální úprava textů <p>Rétorika: - druhy řečnických projevů, slovních útvarů; uspořádání řeči, stylizace</p> <ul style="list-style-type: none"> - podání projevu: výslovnost, gestikulace a mimika <p>Funkční oblast odborná:</p> <ul style="list-style-type: none"> - praktický odborný styl, styl příruček, formulářů, návodů, testy a jejich vyplňování - získávání a zpracování informací z textu <p>Literatura faktu</p>
---	---

<ul style="list-style-type: none"> - dokáže si dělat poznámky z přednášek, vhodně prezentuje, argumentuje a obhájí své stanoviska - orientuje se v literárněvědní terminologii - chápe a dovede využívat základní literárně vědní terminologii - rozliší text literárně teoretický, literárně historický a literárně kritický - rozezná žánrový charakter textu, rozezná umělecký text od neuměleckého - analyzuje výstavbu textu, identifikuje v textu námět, téma, motiv - rozpozná specifické prostředky básnického jazyka - orientuje se v základních útvarech ústní lidové slovesnosti a chápe kořeny lidové tvorby a její bezprostřední spojení s životem člověka a společnosti - orientuje se ve vývoji české a světové literatury - prokáže základní přehled o vývojovém kontextu české a světové literatury - identifikuje podle charakteristických rysů základní literární směry a hnutí - přiřadí text k příslušnému literárnímu směru a příslušnému historickému období - konkrétní literární díla nebo texty klasifikuje podle druhů a žánrů - při rozboru textu uplatňuje znalosti z literární teorie a jazykového vyučování - rozliší autora, vypravěče, postavy - rozezná typy promluv, nalezne v textu potřebné informace - vystihne hlavní sdělení textu, interpretuje text - debatuje o textu, vyjádří vlastní prožitky z daných textů nebo děl - zhodnotí význam díla pro daný směr, zhodnotí význam autora pro dobu, v níž žil - zhodnotí význam autora i díla pro další vývoj literatury i pro další generace 	<p>Literární výchova Česká moderna Česká literatura od přelomu 19. a 20. století do konce 1. světové války</p> <ul style="list-style-type: none"> - generace anarchistických buřičů - legionářská literatura <p>Světová poezie v předválečném, válečném a meziválečném období</p> <ul style="list-style-type: none"> - moderní básnické směry, významní spisovatelé této doby <p>Próza ve světové literatuře v předválečném, válečném a meziválečném období</p> <ul style="list-style-type: none"> - obraz 1. světové války v literatuře - osobnosti jednotlivých národních literatur - německy píšící pražští autoři <p>Světové drama 1. poloviny 20. století Česká meziválečná poezie Česká meziválečná próza Meziválečné drama Meziválečná literární kritika</p>
4. ročník	
<ul style="list-style-type: none"> - volí odpovídající postupy, respektuje partnera, vhodně využívá nonverbálních prostředků a správně interpretuje i v řeči mluvčího, využívá i emocionální stránky - vyjádří postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat) - vyjadřuje se věcně, správně a srozumitelně 	<p>Český jazyk a komunikace Chování a řeč v komunikaci, komunikační situace a strategie</p> <ul style="list-style-type: none"> - zdvořilost, verbální, neverbální prostředky, ironie, satira

<ul style="list-style-type: none"> - při rozboru textů popíše základní rysy češtiny daného jazykového období a jednoduše popíše její vývoj, respektuje zejména současné vývojové tendence - uvede významné české lingvisty, porovná kulturu národností na našem území - prokáže svůj celkový přehled o slohových postupech a specifických prostředcích uměleckého stylu - vystihne charakteristické znaky různých analyzovaných uměleckých textů a rozdíly mezi nimi, aplikuje poznatky a dovednosti získané v předchozích tematických celcích - rozpozná úvahu ve všech funkčních stylech, v projevech mluvených i psaných - prokáže schopnost konfrontace různých pohledů na problém - je schopen přehledně uspořádat text a předkládá argumentaci ve prospěch svých závěrů - osvojí si spojení odborné argumentace s umělecky vytříbenou stylizací - rozlišuje spisovný jazyk a jeho varianty rozpoznává stylově příznakové jevy a ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situace - vysvětlí zákonitosti vývoje češtiny - pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka - orientuje se v soustavě jazyků, řídí se zásadami správné výslovnosti - v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu - v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví - odhaluje a odstraňuje jazykové a stylizační nedostatky - používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie - orientuje se ve výstavbě textu, uplatňuje znalosti ze skladby ve svém logickém vyjadřování - vhodně se prezentuje, argumentuje a obhájí svá stanoviska - ovládá techniku mluveného slova, umí klást otázky a vhodně formuluje - adekvátně využívá emocionální a emotivní stránky mluveného i psaného slova - vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat) - vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně - vystihne charakteristické znaky různých druhů projevů, rozdíly mezi nimi - rozpozná funkční styl, dominantní slohový postup a v typických příkladech slohový útvar 	<p>Vývoj jazyka; příbuzné jazyky, národní jazyk a jeho útvary, současné vývojové tendence jazyka</p> <p>Umělecký styl, výstavba literárního díla, interpretace literárního díla; řeč postav</p> <p>Slohový postup úvahový – úvaha</p> <ul style="list-style-type: none"> - zastoupení ve funkčních stylech - esej <p>Opakování a prohlubování vědomostí a dovedností jazykového učiva předchozích ročníků</p>
---	---

<ul style="list-style-type: none"> - posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu - vhodně používá jednotlivé slohové postupy a základní útvary - má přehled o slohových postupech uměleckého stylu - chápe a aplikuje základní literárně vědní terminologii - vystihne charakteristické znaky literárních textů a porovná je - rozliší text literárně teoretický, literárně historický a literárně kritický - rozezná žánrový charakter textu; rozezná umělecký text od neuměleckého - analyzuje výstavbu textu; identifikuje v textu námět, téma, motiv - rozpozná specifické prostředky básnického jazyka - orientuje se v základních útvarech ústní lidové slovesnosti a chápe kořeny lidové tvorby a její bezprostřední spojení s životem člověka a společnosti - orientuje se ve vývoji české a světové literatury - prokáže základní přehled o vývojovém kontextu české a světové literatury - identifikuje podle charakteristických rysů základní literární směry a hnutí - přiřadí text k příslušnému literárnímu směru a příslušnému historickému období - konkrétní literární díla nebo texty klasifikuje podle druhů a žánrů - při rozboru textu uplatňuje znalosti z literární teorie a jazykového vyučování - rozliší autora, vypravěče, postavy - rozezná typy promluv; nalezne v textu potřebné informace - vystihne hlavní sdělení textu; interpretuje text, debatuje o textu - vyjádří vlastní prožitky z daných textů nebo děl - zhodnotí význam díla pro daný směr; zhodnotí význam autora pro dobu, v níž žil - zhodnotí význam autora i díla pro další vývoj literatury i pro další generace - porovnává a kriticky vyhodnocuje odborné, mediální aj. informace, ověřuje si hodnověrnost poznatků z tzv. otevřených zdrojů, sociálních sítí a komunitních webů - vyjádří vlastní prožitky z četby zvolených děl - posoudí vývojové změny v rámci literárního žánru, druhu, útvaru apod. - prezentuje vlastní i týmovou práci 	<p>Literární výchova</p> <p>Světová literatura 2. poloviny 20. století; próza a poezie</p> <ul style="list-style-type: none"> - literatura 2. poloviny 20. století v jednotlivých národních literaturách a typických směrech <p>Absurdní drama a ostatní světoví dramatici</p> <p>Česká literatura 2. poloviny 20. století; próza, poezie</p> <ul style="list-style-type: none"> - reakce na válku - tvorba v letech 1945-1948 - tvorba od února 1948 do konce 50. let - literatura 60. let - literatura po roce 1968 - literatura po roce 1989 <p>Vývoj českého dramatu 2. poloviny 20. století</p>
---	--

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	ANGLICKÝ JAZYK – 1. CIZÍ JAZYK				
Ročník:	I.	II.	III.	IV.	Celkem
Počet hodin:	3	2	3	4	12

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu
Cílem předmětu anglický jazyk je: <ul style="list-style-type: none"> - rozvíjet produktivní a receptivní řečové dovednosti vedoucí k dosažení středního vzdělání - osvojit si jazykové kompetence vedoucí k dorozumívání v běžných situacích osobního i pracovního života - vychovat žáky ke kultivovanému jazykovému projevu - rozšířit poznatky žáků o anglicky mluvících zemích, a to i prostřednictvím digitálních technologií - vést žáky k práci s informacemi a zdroji informací v cizím jazyce, k efektivní práci s cizojazyčným textem včetně odborného
Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí
Předmět anglický jazyk má přispět ke kultivaci žáka, má pomáhat formovat jeho postoje a hodnoty. Rozšiřuje nejen jeho kulturní rozhled, ale vede ho k chápání a respektování tradic, zvyků a kulturních hodnot jiných národů.
Charakteristika učiva
Obsah předmětu anglický jazyk vychází z obsahového okruhu RVP Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce. Žáci jsou vedeni k získání jak obecných, tak komunikativních kompetencí k dorozumění v situacích každodenního osobního a pracovního života. Výuka se zaměřuje na následující dovednosti: <ul style="list-style-type: none"> - receptivní řečové dovednosti, tj. poslech s porozuměním a čtení s porozuměním, efektivní práci s cizojazyčným textem, včetně odborného - produktivní řečové dovednosti, tj. písemný projev a ústní projev – samostatný i interaktivní Předmět souvisí s předmětem český jazyk a literatura (jazykový transfer, systém jazyka, typ jazyka), s předměty odbornými (odborná slovní zásoba) a s předmětem informační a komunikační technologie (získávání poznatků na internetu). Vzdělávání směřuje k osvojení úrovně B1 a k získání slovní zásoby čítající minimálně 2 300 lexikálních jednotek za studium, z čehož obecně odborná a odborná terminologie tvoří u úrovně B1 minimálně 20 %.

Pojetí výuky
<p>Žáci jsou vedeni ke schopnosti rozumět mluvenému i psanému anglickému slovu a práci s informacemi o světě, zvláště o zemích studovaného jazyka, a to i prostřednictvím digitálních technologií. Žáci se učí chápat a respektovat tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí.</p> <p>Vyžaduje se aktivní přístup, diskuze, práce s reálnými životními situacemi i vlastními zkušenostmi (problémové učení).</p> <p>Při výuce se kromě frontálního vyučování klade důraz na práci ve skupinách či dvojicích.</p> <p>Žáci jsou zapojováni do různých projektů a také soutěží, jsou vedeni k samostatnému projevu.</p>
Hodnocení výsledků žáků
<p>Hodnocení výsledků žáků je vyjádřeno klasifikací.</p> <p>Hodnotí se receptivní i produktivní dovednosti žáka, tj. poslech s porozuměním, čtení s porozuměním a jazyková kompetence, písemný a ústní projev.</p> <p>Posuzuje se, do jaké míry je žák obeznámen s pravopisem, slovtvornými postupy, významem a funkcí slovní zásoby, zda má dostatečné vyjadřovací prostředky. Dále se hodnotí adekvátnost splnění zadání, jazykové prostředky, interaktivní dovednosti a zvuková stránka jazyka.</p> <p>Používány jsou uzavřené, otevřené i široce otevřené úlohy. Součástí hodnocení mohou být i samostatné prezentace a projekty.</p>
Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat
<p>Dominantní v předmětu anglický jazyk je rozvíjení komunikativní kompetence, tj. aby žák obstál ve standardních komunikačních situacích a zvládl konkrétní, abstraktní, známé i méně známé tematické okruhy, se kterými se setkává v osobním, společenském i profesním životě. Sdělení žáka je srozumitelné a plynulé, v písemné podobě přehledné a správné. Žák dosáhne jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí. Žák chápe výhody znalosti cizích jazyků pro životní a pracovní uplatnění, je motivován k prohlubování svých jazykových dovedností.</p> <p>V rámci základních tematických okruhů (Osobní a společenský život, Každodenní život a Svět kolem nás) jsou rozvíjeny i kompetence sociální, kulturní a personální – žák je schopen pracovat v týmu, podílet se na realizaci společných činností a projektů, aktivně se účastnit diskuzí a obhajovat své názory i respektovat názory druhých; kompetence občanská – žák respektuje národní odlišnosti, tradice i hodnoty různých národů, digitální kompetence – použití prostředků informačních technologií v rámci odbornosti.</p>

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
1. ročník	
<p>Žák/Žákyně:</p> <ul style="list-style-type: none"> - používá základní pojmy, pravidla pro tvorbu prezentací, formátování prezentace, vkládání objektů bez animací a bez časování 	<p>Digitální technologie v předmětu - jednoduchá prezentace</p>
<ul style="list-style-type: none"> - představí sebe, svou rodinu a přátele (osobní údaje, původ, povolání, členové rodiny) - popíše vzhled a charakter jednotlivých členů rodiny - nastíní možnosti využití volného času - popíše průběh všedního dne a víkendu - popíše svůj domov, pojmenuje základní zařízení bytu, porovná výhody a nevýhody bydlení na venkově a ve městě, představí své rodné město/rodnou vesnici - charakterizuje jednotlivé druhy kultury a umění, popíše oblíbený film, divadelní představení nebo knihu, dokáže kriticky vyjádřit svůj souhlas a nesouhlas s daným tématem, dokáže vyhledat a zpracovat informace z nabídky - pojmenuje základní potraviny - zná způsoby vaření - objedná si jídlo a pití v restauraci - uvede základní terminologii v oblasti obsluhy v restauraci - správně používá: vazbu there is/there are, základní předložky místní a časové, přítomný a minulý čas (zvládá tvoření otázek a záporů), způsobová slovesa, podstatná jména (která umí specifikovat pomocí členů, výrazů množství a přivlastňovacího pádu), zájmena, číslovky 	<p>Já a lidé v mém okolí, osobní údaje, mezilidské vztahy, vlastní záliby</p> <p>Každodenní život, rutina</p> <p>Dům a domov</p> <p>Kultura a volný čas</p> <p>Jídlo a nápoje, profesní slovní zásoba</p> <p>Gramatika, grafická podoba jazyka a pravopis</p> <p>Rozvoj čtecích, poslechových a řečových kompetencí Získávání informací prostřednictvím digitálních technologií Projekty a prezentace na daná témata Formální a neformální korespondence</p>

2. ročník	
<ul style="list-style-type: none"> - používá animace, časování, nastavení přechodu objektů a snímků, práce se styly 	<p>Digitální technologie v předmětu - pokročilá prezentace</p>
<ul style="list-style-type: none"> - popíše svou školu, skladbu předmětů, rozvrh hodin - porovná systém vzdělávání u nás s anglicky mluvícími zeměmi - zdůrazní význam vzdělávání pro úspěšnou kariéru - zhodnotí pozitiva negativa své budoucí profese - charakterizuje jednotlivé profese a pracovní činnosti s nimi spjaté - řeší frekventované situace týkající se pracovních činností se zaměřením na hotelnictví a turismus - prezentuje profesní kvality vhodné pro pracovníky v cestovním ruchu - nastíní možnosti nakupování, typy obchodů a moderní formy nákupu - porozumí financím a správnému zacházení s nimi (finanční gramotnost) - zvládá komunikaci při nakupování a placení - charakterizuje služby v gastronomii - popíše kuchyni, kuchyňské náčiní, prostředí stolu, popíše práci kuchaře - stupňuje přídavná jména - umí vyjádřit plány do budoucna 	<p>Vzdělávání</p> <p>Zaměstnání a profesní ambice</p> <p>Služby a nakupování</p> <p>Profesní slovní zásoba</p> <p>Gramatika, grafická podoba jazyka a pravopis</p> <p>Rozvoj čtecích, poslechových a řečových kompetencí Získávání informací prostřednictvím digitálních technologií Projekty a prezentace na daná témata Formální a neformální korespondence</p>
3. ročník	
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje současný životní styl a jeho vliv na zdraví člověka - charakterizuje možnosti sportovního vyžití, druhy sportů 	<p>Sport, sportovní vyžití, péče o tělo</p>

<ul style="list-style-type: none"> - zdůrazní vliv sportu na zdraví člověka - dokáže popsat vyváženou stravu a zdravý životní styl - používá základní terminologii v oblasti dopravy a cestování - porovná výhody a nevýhody jednotlivých dopravních prostředků - uvede důvody cestování a nejčastější turistické cíle - umí prezentovat faktografické údaje a kulturní, politické a hospodářské faktory - popíše druhy ubytování spjaté s cestováním - má znalosti všeobecného i odborného charakteru o anglicky mluvících zemích, jejich kultuře a umění, tradicích a společenských zvyklostech, orientuje se v informacích ze sociokulturního prostředí v kontextu znalostí o České republice a o zemích dané jazykové oblasti - rozšíří odbornou slovní zásobu v oblasti zpracování potravin a jídel - porovná českou, anglickou a americkou kuchyni, zná typická jídla těchto oblastí - ovládá potřebnou frazeologii - správně používá předpřítomný čas, podmínkové věty - systematizuje slovesné vazby - vhodně používá místní a časové předložky a spojovací výrazy 	<p>Doprava a cestování</p> <p>Poznatky o zemích, země dané jazykové oblasti</p> <p>Profesní slovní zásoba</p> <p>Gramatika, grafická podoba jazyka a pravopis</p> <p>Rozvoj čtecích, poslechových a řečových kompetencí Získávání informací prostřednictvím digitálních technologií Projekty a prezentace na daná témata Formální a neformální korespondence</p>
4. ročník	
<ul style="list-style-type: none"> - systematizuje a rozšiřuje základní tematické okruhy a obecné komunikační situace probrané v předchozích ročnících - procvičuje jazykové funkce 	<p>Opakování základních tematických okruhů k maturitní zkoušce</p>

<ul style="list-style-type: none"> - popíše počasí, charakterizuje aktuální počasí i jednotlivá roční období - nastíní klimatické rozdíly v ČR a anglicky mluvících zemích - popíše vliv počasí na aktivity člověka - popíše krajinu a nastíní pozitivní i negativní vliv lidských aktivit na okolní přírodu - vypráví o přírodních katastrofách - diskutuje o problémech spjatých s životním prostředím (znečištění vody, vzduchu – vliv na kvalitu života) - hovoří o moderních technologiích - získává informace prostřednictvím technologií včetně odborné terminologie ze svého oboru - pracuje s multimediálními programy a internetem - porovná výhody a nevýhody moderních technologií - prezentuje vynálezy a objevy - pohovoří o nebezpečích a úskalích informačních technologií - systematizuje zvládnuté gramatické jevy a slovesné časy, dokáže vyjádřit povinnosti a schopnosti, umí formulovat žádost o svolení a vyjádřit souhlas, umí používat trpné rody a slovesné vazby 	<p>Počasí</p> <p>Příroda a životní prostředí</p> <p>Věda a technologie</p> <p>Gramatika, grafická podoba jazyka a pravopis Rozvoj čtecích, poslechových a řečových kompetencí Získávání informací prostřednictvím digitálních technologií Projekty a prezentace na daná témata Formální a neformální korespondence</p>
--	---

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	NĚMECKÝ JAZYK - 1. CIZÍ JAZYK				
Ročník:	I.	II.	III.	IV.	Celkem
Počet hodin:	3	2	3	4	12

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu
<p>Cílem předmětu německý jazyk je:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozvíjet komunikativní kompetence žáků s ohledem na jejich budoucí profesní orientaci - osvojit si jazykové kompetence vedoucí k dorozumívání v běžných situacích osobního i pracovního života - vychovat žáky ke kultivovanému jazykovému projevu - rozšířit poznatky žáků o německy mluvících zemích, přispět k jejich lepšímu poznání, a to i prostřednictvím digitálních technologií - vést žáky k práci s informacemi a zdroji informací v cizím jazyce, k efektivní práci s cizojazyčným textem, včetně odborného - žák dále prokazuje faktické znalosti, především o geografických, demografických, hospodářských, politických a kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti i z jiných vyučovacích předmětů
Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí
<p>Při výuce jazyka usilujeme u žáků o:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vědomí vícejazyčnosti - rozvoj kulturního rozhledu - chápání a respektování tradic, zvyků a kulturních hodnot jiných národů - vědomí významu celoživotního vzdělávání
Charakteristika učiva
<p>Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce.</p> <p>Jazyková výuka navazuje na výuku všeobecných (dějepis, český jazyk a literatura, společenská výchova) i odborných předmětů (technologie, stolničení). Žáci mají možnost porovnat úroveň svých znalostí na jazykových soutěžích. Výuka směřuje k tomu, aby žáci byli schopni využívat jazykových dovedností v osobním životě, v mezilidských vztazích a v profesním prostředí.</p> <p>Cílem předmětu je osvojení řečových dovedností s návazností na základní vzdělávání (A2) na úrovni B1 podle SERR pro jazyky:</p>

- Poslech: žák/yně rozumí hlavním myšlenkám týkajících se běžných osobních i profesních témat, pokud jsou vysloveny spisovným jazykem a ve standardním hovorovém tempu rodilých mluvčích.
- Čtení: porozumí věcně i jazykově přiměřeným textům, které obsahují slovní zásobu užívanou v každodenním životě nebo vztahující se k profesi, orientuje se v textu, sdělí obsah hlavní myšlenky či informace přečtené nebo vyslechnuté, přeloží text a používá slovníky, rozumí popisům událostí, pocitů, přáním v osobním dopise i v hotelové korespondenci.
- Ústní interakce: zpracuje a prezentuje informace týkající se odborné problematiky, reaguje na dotazy, zapojí se do běžného hovoru bez přípravy, poradí si se situacemi, které mohou nastat při návštěvě německy mluvících zemí, požádá o upřesnění nebo zopakování sdělené informace, pokud nezachytí přesně význam sdělení, zapojí se do debaty nebo argumentace, týká-li se známého tématu, komunikuje s jistotou mírou sebedůvěry a aktivně používá získanou slovní zásobu, domluví se v běžných situacích, získá i poskytne informace.
- Samostatný ústní projev: vypráví příběh, zážitky, popíše události, pocity, vyjádří přání, sdělí a zdůvodní svůj názor a své plány, vyslovuje srozumitelně co nejbližší přirozené výslovnosti, vyjadřuje se téměř bezchybně v běžných předvídatelných situacích.
- Písemný projev: zaznamená podstatné myšlenky a informace z textu, vytvoří souvislý text na dané téma a ve stanoveném rozsahu, ověří si i sdělí získané informace, napíše osobní, formální dopis, životopis, zformuluje vlastní myšlenky, dodržuje základní pravopisné normy, opravuje chyby.

Pojetí výuky

Žáci jsou vedeni ke schopnosti rozumět mluvenému i psanému německému slovu a práci s informacemi o světě, zvláště o zemích studovaného jazyka, a to i prostřednictvím digitálních technologií. Žáci se učí chápat a respektovat tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí. Vyžaduje se aktivní přístup, diskuze, práce s reálnými životními situacemi i vlastními zkušenostmi (problémové učení). Při výuce se kromě frontálního vyučování klade důraz na práci ve skupinách či dvojicích. Žáci jsou zapojováni do různých projektů a také soutěží, jsou vedeni k samostatnému projevu. Je podporováno vědomí vícejazyčnosti, schopnost transferu. Žáci mají možnost ověřit si své jazykové znalosti při zahraničních jazykových exkurzích i při komunikaci s klienty.

Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení výsledků žáků je vyjádřeno klasifikací. Hodnotí se receptivní i produktivní dovednosti žáka, tj. poslech s porozuměním, čtení s porozuměním a jazyková kompetence, písemný a ústní projev.

Posuzuje se, do jaké míry je žák obeznámen s pravopisem, slovtvornými postupy, významem a funkcí slovní zásoby, zda má dostačující vyjadřovací prostředky. Dále se hodnotí adekvátnost splnění zadání, jazykové prostředky, interaktivní dovednosti a zvuková stránka jazyka.

Používány jsou uzavřené, otevřené i široce otevřené úlohy. Součástí hodnocení mohou být i samostatné prezentace a projekty.

- ústní zkoušení (formou konverzace na probrané téma - hodnocena pohotovost a správnost jazykového vyjadřování)
- písemné zkoušení dílčí (test na gramatické jevy - hodnocena správnost používání probíraných gramatických jevů)
- písemné zkoušení souhrnné (po ukončení lekce, tematického celku - hodnoceno zvládnutí lexikálních i gramatických prostředků)

<ul style="list-style-type: none"> - samostatná práce písemná (strukturovaná práce na dané téma - hodnocen rozsah, jazyková i gramatická správnost vyjadřování) - výsledky skupinové i párové práce hodnoceny především ústně, hodnocen podíl žáků na vypracování a správnosti řešení <p>Je zohledňován aktivní a samostatný přístup k výuce cizího jazyka. Při celkovém hodnocení je kladen důraz na dovednost komunikovat v cizím jazyce.</p>
<p>Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat</p> <p>Žák/žákyně prokáže dosaženou úroveň svých jazykových a komunikativních kompetencí v rámci tematických okruhů týkajících se:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mezilidských vztahů - žák účinně spolupracuje ve skupině, přispívá k diskuzi i k debatě celé třídy - životního prostředí - žák chápe význam životního prostředí pro člověka - kulturních tradic a zvyků jiných národů - žák respektuje národní odlišnosti, vystupuje proti nesnášenlivosti, xenofobii - kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám – týká se specifických témat daných zájmem, zaměřením a budoucími potřebami s ohledem na profesní orientaci žáků (gastronomie, cestovní ruch). <p>Žák bude schopen řešit pracovní problémy v německy mluvících oblastech, komunikovat s klienty. Žák prostřednictvím studia tohoto předmětu získává informace z otevřených zdrojů, zejména z internetu, je připraven efektivně se učit a pracovat, vyhodnocovat dosažené výsledky. Žák je schopen pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných činností, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, volí prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit (studijní literaturu, metody, techniky). Žák má přehled o možnostech uplatnění na trhu práce ve svém oboru, o podmínkách k získání pracovního místa. Chápe výhody znalosti cizího jazyka pro životní a pracovní uplatnění, je motivován k prohlubování svých jazykových dovedností. Digitální kompetence – použití prostředků informačních technologií v rámci odbornosti.</p>

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
1. ročník	
<p>Žák/Žákyně:</p> <ul style="list-style-type: none"> - používá základní pojmy, pravidla pro tvorbu prezentací, formátování prezentace, vkládání objektů bez animací a bez časování 	<p>Digitální technologie v předmětu - jednoduchá prezentace</p>
<ul style="list-style-type: none"> - používá základní obraty při představování - sdělí základní informace o sobě a osobách blízkých 	<p>První kontakty, osobní údaje</p>

<ul style="list-style-type: none"> - vyplní osobní údaje (věk, jméno, bydliště, povolání) - plní základní školní a pracovní pokyny 	
<ul style="list-style-type: none"> - pojmenuje členy rodiny a udá základní informace o nich - vypráví o své rodině - informuje o rodinných oslavách - napíše přání k narozeninám i jiným příležitostem 	Rodina
<ul style="list-style-type: none"> - pojmenuje základní druhy jídel - vede rozhovor v obchodě s potravinami - popíše, jak se stravují členové rodiny - sestaví jednoduchý jídelníček - přeloží jídelní lístek - vede rozhovor v restauraci při objednávce nebo servírování - vyjádří zklamání, pochopení, omluvu 	Stravování, jídlo, nápoje Nákupy
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje základní potraviny, druhy ovoce a zeleniny - osvojí si základní terminologii z oblasti gastronomie - sestaví jednoduchý jídelní lístek - vede rozhovor s hostem 	Gastronomie
<ul style="list-style-type: none"> - popíše svůj byt, dům, pokoj, zařízení - popíše zařízení kuchyně a pojmenuje kuchyňské nádoby - posoudí polohu a výhodnost bydlení, vyjádří, kde by chtěl bydlet a proč 	Dům a domov
<ul style="list-style-type: none"> - používá osobní, přivlastňovací, tázací, ukazovací zájmena - časuje slovesa v přítomném čase (pomocná slovesa haben, sein, způsobová slovesa, slabá slovesa a slovesa se změnou kmenové samohlásky) - skloňuje podstatná jména, používá slabé skloňování - vytvoří množné číslo podstatných jmen - vyjádří zápor - používá správný pořádek slov ve větě oznamovací, tázací - používá rozkazovací způsob - používá předložky se 3., se 4., se 3. a 4. pádem 	Gramatika, grafická podoba jazyka a pravopis

<ul style="list-style-type: none"> - určí čas - používá základní číslovky; vyjádří míru a hmotnost po číslovkách 	
	<p>Rozvoj čtecích, poslechových a řečových kompetencí Získávání informací prostřednictvím digitálních technologií Projekty a prezentace na daná témata Formální a neformální korespondence</p>
2. ročník	
<ul style="list-style-type: none"> - používá animace, časování, nastavení přechodu objektů a snímků, práce se styly 	<p>Digitální technologie v předmětu - pokročilá prezentace</p>
<ul style="list-style-type: none"> - popíše průběh všedního dne - popíše rozvrh hodin ve škole - hovoří o možnostech trávení volného času - používá základní časové údaje 	<p>Režim dne Každodenní život</p>
<ul style="list-style-type: none"> - uvede možnosti trávení dovolené (letní, zimní), ubytování, stravování - vypráví o rodinné dovolené, počasí - diskutuje o své ideální dovolené - diskutuje o výhodách a nevýhodách cestování soukromě nebo s CK, sdělí a zdůvodní svůj názor 	<p>Dovolená, cestování Služby Počasí</p>
<ul style="list-style-type: none"> - napíše vlastní životopis, doplní strukturovaný životopis - pohovoří o škole, kterou navštěvuje - představí různá povolání, uvede jejich pozitiva a negativa - uvede možnosti uplatnění po studiu, vlastní představu o svém budoucím povolání 	<p>Životopis a plány do budoucna</p>
<ul style="list-style-type: none"> - pohovoří o možnostech trávení volného času - uvede různé druhy koníčků, vypráví o svých zájmech - informuje o zájmech členů své rodiny 	<p>Volný čas, zájmy</p>
<ul style="list-style-type: none"> - pojmenuje části lidského těla a běžné nemoci 	<p>Péče o tělo a zdraví; nemoci</p>

<ul style="list-style-type: none"> - popíše symptomy při onemocnění, své pocity - vypráví o návštěvě u lékaře - diskutuje o zdravém životním stylu - reprodukuje slyšený příběh o nehodě 	
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá stupňování příslovcí a přídavných jmen v přísudku - používá časové údaje a zeměpisné názvy - vytvoří souvětí souřadné a podřadné - časuje sloveso werden v přítomném čase - používá zvratná slovesa - vytvoří préteritum a perfektum od pravidelných a nepravidelných sloves - požívá zájmeno jemand, zápor nichts, niemand, neurčitý podmět man, es - vytvoří 1. budoucí čas - používá slovesa s odlučitelnou a neodlučitelnou předponou 	<p>Gramatika, grafická podoba jazyka a pravopis</p>
	<p>Rozvoj čtecích, poslechových a řečových kompetencí Získávání informací prostřednictvím digitálních technologií Projekty a prezentace na daná témata Formální a neformální korespondence</p>
<p>3. ročník</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje základní dopravní prostředky, vede rozhovor při nákupu jízdenky - orientuje se v informacích, rozpozná význam obecných sdělení a hlášení - zeptá se na cestu i na jiné informace rodilých mluvčích - uvede výhody a nevýhody cestování jednotlivými dopravními prostředky - vysvětlí cizinci cestu 	<p>Cestování, doprava</p>
<ul style="list-style-type: none"> - čte s porozuměním inzeráty o pracovních nabídkách - nalezne v textu nebo promluvě důležité informace - sestaví vlastní inzerát - uchází se písemně o pracovní místo, reaguje na dotazy tazatele - ptá se na pracovní podmínky (plat, pracovní doba, dovolená) 	<p>Trh práce (zaměstnání, žádost o místo)</p>

<ul style="list-style-type: none"> - popíše vybavení kuchyně (přístroje a nádobí) - uvede, co si obléká k pracovním příležitostem - pojmenuje jednotlivé technologické postupy přípravy pokrmů 	<p>Vybavení kuchyně Oblékání, profesní oděv Profesní pracovní postupy</p>
<ul style="list-style-type: none"> - uvede různé druhy kulturního vyžití, nazve kulturní zařízení ve svém městě - vypráví o své návštěvě kulturního zařízení (divadlo, kino, diskotéka) - zformuluje dotazy na cenu vstupného, začátek představení 	<p>Kultura a kulturní život</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje různé druhy oblečení; pohovoří o módním stylu - používá konverzační obraty v obchodu při nakupování oblečení - popíše osobu - obličej, postavu, oblečení - zmíní i způsob oblékání v souvislosti se svou profesní orientací 	<p>Móda, oblékání, vzhled</p>
<ul style="list-style-type: none"> - popíše obchodní dům - oddělení, sortiment zboží - vede rozhovor v obchodech při nákupu různých druhů zboží - prezentuje nabídku nákupního centra 	<p>Nakupování</p>
<ul style="list-style-type: none"> - představí hlavní město jako politické a kulturní centrum země - informuje o památkách Prahy, doporučí kulturní památky a kulturní akce - s využitím plánu města vysvětlí cizinci cestu k nejvýznamnějším památkám 	<p>Praha</p>
<ul style="list-style-type: none"> - srovnává způsob a podmínky bydlení ve městě a na venkově (životní prostředí - vzduch, příroda) - srovná možnosti nákupu, pracovního a kulturního vyžití - představí své bydliště a přání do budoucna, diskutuje o možnostech bydlení 	<p>Bydlení ve městě nebo na venkově Životní prostředí</p>
<ul style="list-style-type: none"> - používá vazby sloves, podstatných a přídavných jmen - skloňuje přídavná jména; - vytvoří zájmenná příslovce - používá další ukazovací a neurčitá zájmena, příslovce s irgend-, nirgend- - přeloží české ještě ne a už ne - užívá řadové číslovky, datum, směrová příslovce - používá infinitiv závislý na podstatném, přídavném jménu, na slovesu - ovládá větný rámec, používá další typy vedlejších vět 	<p>Gramatika, grafická podoba jazyka a pravopis</p>

	<p>Rozvoj čtecích, poslechových a řečových kompetencí Získávání informací prostřednictvím digitálních technologií Projekty a prezentace na daná témata Formální a neformální korespondence</p>
4. ročník	
<ul style="list-style-type: none"> - vypráví o své rodině - vztahy k sourozencům, k rodičům; pohovoří o své roli v rodině - představí svůj ideál budoucího partnera, svou budoucí rodinu - popíše osobu - vlastnosti, chování - diskutuje o problémech v rodinném životě a o mezilidských vztazích 	Rodinné, partnerské a obecně mezilidské vztahy
<ul style="list-style-type: none"> - čte s porozuměním úryvek z knihy německého autora - reprodukuje stručně obsah přečteného díla a vyjádří na něj svůj názor - vyjmenuje některé představitele německé literatury 	Německá literatura
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje různé druhy sportu, vybírá podstatné informace ze sportovních zpráv - zhodnotí význam sportování pro zdravý životní styl - vypráví o svém vztahu ke sportu a o tom, o jaký sport se zajímá a proč 	Sport
<ul style="list-style-type: none"> - vypráví o své nehodě - situace, ošetření - vybírá základní informace z vyprávění rodilého mluvčího o příčinách úrazů - informuje o nejčastějších civilizačních chorobách a jejich příčinách - zdůvodní význam zdravého životního stylu 	Zdraví – úrazy, civilizační choroby
<ul style="list-style-type: none"> - informuje o vzdělávacím systému v naší republice - představí školu, kterou navštěvuje - seznámí ostatní se svým dosavadním vzděláním, dalšími studijními plány 	Vzdělávání
<ul style="list-style-type: none"> - vystihne geografickou charakteristiku země - polohu, přírodní podmínky - pojmenuje hospodářskou, politickou i společenskou situaci země - doporučí vybrané turisticky zajímavé cíle a svou volbu zdůvodní - informuje o svých zkušenostech z návštěvy země - propojí téma s poznatky z oblasti gastronomie 	Reálie: Rakousko, Německo, Švýcarsko

<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje některé významné osobnosti země z oblasti kultury, sportu, politického života 	
<ul style="list-style-type: none"> - rozšíří si slovní zásobu z oblasti gastronomie - reaguje na přání hosta, vysvětlí způsob přípravy pokrmů - vysvětlí základní specifika německé, rakouské a švýcarské kuchyně - sestaví samostatně popis pracovního postupu přípravy pokrmu 	<p>Gastronomie – v restauraci Pracovní postupy přípravy pokrmů</p>
<ul style="list-style-type: none"> - podá základní zeměpisnou charakteristiku, prokáže znalost turisticky významných míst - vysvětlí, která místa by doporučil navštívit a proč - vybere klíčové momenty z historie (státní svátky) - určí polohu Českých Budějovic v rámci ČR - prokáže základní přehled o historii města a jeho kultuře - informuje o památkách Českých Budějovic, doporučí ubytování a návštěvu restaurace ve městě pro různé typy hostů, zdůvodní svou volbu 	<p>Česká republika České Budějovice</p>
<ul style="list-style-type: none"> - používá předložky se 2. p. - ovládá další druhy zájmen - používá příslovce na -stens, -st - stupňuje přídavná jména v přívlastku - vytvoří infinitivní konstrukce s zu, umzu - vytvoří příčestí přítomné a minulé - používá zpodstatnělá přídavná jména - vytvoří konjunktiv préterita, plusquamperfekta a opisnou formu podmiňovacího způsobu - používá trpný rod - ovládá další vazby sloves, podstatných a přídavných jmen - používá jména obyvatel, přídavná jména odvozená od geografických názvů - vytvoří další typy vedlejších vět (vztažné věty, nepřímé otázky, přirovnávací věty) - ovládá pravidla pro porušování větného rámce 	<p>Gramatika, grafická podoba jazyka a pravopis</p>
<ul style="list-style-type: none"> - přednese připravenou prezentaci ze svého oboru a reaguje na jednoduché dotazy publika - pronese jednoduchý monolog před publikem - vyjadřuje se téměř bezchybně v běžných situacích - zapojí se bez přípravy do hovoru; zapojí se do debaty, týká-li se známého tématu - vyslovuje srozumitelně co nejbližší přirozené výslovnosti 	<p>Rozvoj čtecích, poslechových a řečových kompetencí Získávání informací prostřednictvím digitálních technologií Projekty a prezentace na daná témata</p>



STŘEDNÍ ŠKOLA
A VYŠŠÍ ODBORNÁ ŠKOLA
CESTOVNÍHO RUCHU
ČESKÉ BUDĚJOVICE

Školní vzdělávací program: **Gastronomie (model L + H)**

Kód a název oboru vzdělávání: **65-41-L/01 Gastronomie**

Délka a forma studia: **čtyřleté denní studium**

Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Datum platnosti vzdělávacího programu: **od 1. září 2024 pro všechny ročníky**

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">- komunikuje s jistou mírou sebedůvěry a aktivně- používá získanou slovní zásobu (včetně odborné)- dodržuje základní pravopisné normy, opravuje chyby | Formální a neformální korespondence |
|---|--|

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	ANGLICKÝ JAZYK – 2. CIZÍ JAZYK				
Ročník:	I.	II.	III.	IV.	Celkem
Počet hodin:	2	1	1	2	6

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu
<p>Cílem předmětu anglický jazyk je:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozvíjet komunikativní kompetence žáků s ohledem na jejich budoucí profesní orientaci - osvojení jazykových kompetencí vedoucích k dorozumívání v běžných situacích osobního i pracovního života - vychovat žáky ke kultivovanému jazykovému projevu - rozšířit poznatky žáků o anglicky mluvících zemích, a to i prostřednictvím digitálních technologií - vést žáky k práci s informacemi a zdroji informací v cizím jazyce, k efektivní práci s cizojazyčným textem, včetně odborného
Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí
<p>Předmět anglický jazyk má přispět ke kultivaci žáka, má pomáhat formovat jeho postoje a hodnoty. Rozšiřuje nejen jeho kulturní rozhled, ale vede ho k chápání a respektování tradic, zvyků a kulturních hodnot jiných národů.</p>
Charakteristika učiva
<p>Obsah předmětu anglický jazyk vychází z obsahového okruhu RVP Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce. Žáci jsou vedeni k získání jak obecných, tak komunikativních kompetencí k dorozumění v situacích každodenního, osobního a pracovního života. Výuka se zaměřuje na následující dovednosti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - receptivní řečové dovednosti, tj. poslech s porozuměním a čtení s porozuměním - produktivní řečové dovednosti, tj. písemný projev a ústní projev – samostatný i interaktivní <p>Předmět souvisí s předmětem český jazyk a literatura (jazykový transfer, systém jazyka, typ jazyka) a s předměty odbornými (odborná slovní zásoba). Vzdělávání směřuje k osvojení úrovně A2, z čehož obecně odborná a odborná terminologie tvoří 15 % lexikálních jednotek.</p>
Pojetí výuky

Studenti jsou vedeni ke schopnosti rozumět mluvenému i psanému anglickému slovu a práci s informacemi o světě, zvláště o zemích studovaného jazyka, a to i prostřednictvím digitálních technologií. Vyžaduje se aktivní přístup, diskuze, práce s reálnými životními situacemi i vlastními zkušenostmi (problémové učení). Při výuce se kromě frontálního vyučování klade důraz na práci ve skupinách či dvojicích. Žáci jsou zapojováni do různých projektů a také soutěží, jsou vedeni k samostatnému projevu.

Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení výsledků žáků je vyjádřeno klasifikací, jejímiž dílčími částmi jsou:

- ústní zkoušení (formou konverzace na probrané téma – hodnocena pohotovost a správnost jazykového vyjadřování)
- písemné zkoušení dílčí (zaměřeno na gramatické jevy a slovní zásobu)
- písemné zkoušení souhrnné (po ukončení lekce nebo tematického celku)
- samostatná práce písemná (písemná kompozice na dané téma)

Zohledňován je aktivní a samostatný přístup k výuce cizího jazyka.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Dominantní v předmětu anglický jazyk je rozvíjení **komunikativní kompetence**, tj. aby žák obstál ve standardních komunikačních situacích a zvládl konkrétní, abstraktní, známé i méně známé tematické okruhy, se kterými se setkává v osobním, společenském i profesním životě.

Sdělení žáka je srozumitelné a plynulé. Žák dosáhne jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí.

V rámci základních tematických okruhů (Osobní a společenský život, Každodenní život a Svět kolem nás) jsou rozvíjeny i **kompetence sociální, kulturní a personální** - žák je schopen pracovat v týmu, podílet se na realizaci společných činností a projektů, aktivně se účastnit diskuzí a obhajovat své názory i respektovat názory druhých, kompetence **občanská** - žák respektuje národní odlišnosti, tradice i hodnoty různých národů, **digitální kompetence** – použití prostředků informačních technologií v rámci odbornosti.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
1. ročník	
Žák/Žákyně: <ul style="list-style-type: none"> - představí sebe, svou rodinu a přátele (osobní údaje, původ, povolání, členové rodiny) - nastíní možnosti využití volného času - popíše průběh všedního dne a víkendu - zvládne vyjadřování časových údajů 	Osobní údaje a mezilidské vztahy Každodenní život a volný čas

<ul style="list-style-type: none"> - popíše svou školu, skladbu předmětů, rozvrh hodin - porovná systém vzdělávání u nás a v anglicky mluvících zemích - pojmenuje základní potraviny (jídlo a nápoje) - zná způsoby přípravy pokrmů - správně používá přítomný čas prostý, členy, přivlastňovací pád, zájmena, číslovky, základní spojky, příslovce - zná základní pravidla slovtvorby 	<p>Vzdělání</p> <p>Profesní slovní zásoba</p> <p>Gramatika, grafická podoba jazyka a pravopis</p> <p>Rozvoj čtecích, poslechových a řečových kompetencí Získávání informací prostřednictvím digitálních technologií Projekty a prezentace na daná témata</p>
2. ročník	
<ul style="list-style-type: none"> - zorientuje se v místě bydliště, zeptá se na cestu a vysvětlí ji - popíše možnosti bydlení a zařízení bytu - vysvětlí, jaké možnosti nakupování existují (typy obchodů, služeb, možnosti placení) - objedná si jídlo a pití v restauraci - uvede základní terminologii v oblasti obsluhy v restauraci - správně používá přítomný čas průběhový, vazbu there is/there are, výrazy množství, způsobová slovesa 	<p>Dům a domov</p> <p>Nakupování a služby</p> <p>Profesní slovní zásoba</p> <p>Gramatika, grafická podoba jazyka a pravopis</p> <p>Rozvoj čtecích, poslechových a řečových kompetencí Získávání informací prostřednictvím digitálních technologií Projekty a prezentace na daná témata</p>

3. ročník	
<ul style="list-style-type: none"> - srovná výhody a nevýhody bydlení ve městě a na venkově - zhodnotí rozdíly v bydlení v ČR a anglicky mluvících zemích - představí své rodné město - rozliší jednotlivé kontinenty, země, jazyky a příslušníky národů, charakterizuje kulturní tradice ČR a anglicky mluvících zemí - popíše kuchyni, kuchyňské náčiní, prostředí stolu - popíše práci kuchaře - správně používá minulý čas prostý, zná základní nepravidelná slovesa - stupňuje přídavná jména 	<p>Město a venkov, bydlení</p> <p>Země dané jazykové oblasti, národnosti, kontinenty</p> <p>Profesní slovní zásoba</p> <p>Gramatika, grafická podoba jazyka a pravopis</p> <p>Rozvoj čtecích, poslechových a řečových kompetencí Získávání informací prostřednictvím digitálních technologií</p>
4. ročník	
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje možnosti sportovního vyžití, druhy sportů - zdůrazní vliv sportu na zdraví člověka - zná jednotlivá zaměstnání - zhodnotí pozitiva a negativa své budoucí profese - používá základní terminologii v oblasti dopravy - porovná výhody a nevýhody jednotlivých dopravních prostředků - rozšíří odbornou slovní zásobu v oblasti zpracování potravin a jídel - porovná českou, anglickou a americkou kuchyni, zná typická jídla těchto oblastí 	<p>Sport, péče o tělo a zdraví</p> <p>Práce a zaměstnání</p> <p>Doprava a cestování</p> <p>Profesní slovní zásoba</p>



STŘEDNÍ ŠKOLA
A VYŠŠÍ ODBORNÁ ŠKOLA
CESTOVNÍHO RUCHU
ČESKÉ BUDĚJOVICE

Školní vzdělávací program: **Gastronomie (model L + H)**

Kód a název oboru vzdělávání: **65-41-L/01 Gastronomie**

Délka a forma studia: **čtyřleté denní studium**

Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Datum platnosti vzdělávacího programu: **od 1. září 2024 pro všechny ročníky**

- správně vyjádří budoucnost pomocí will nebo vazby going to
- správně používá předpřítomný čas

Gramatika, grafická podoba jazyka a pravopis

Rozvoj čtecích, poslechových a řečových kompetencí

Získávání informací prostřednictvím digitálních technologií

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	NĚMECKÝ JAZYK – 2. CIZÍ JAZYK				
Ročník:	I.	II.	III.	IV.	Celkem
Počet hodin:	2	1	1	2	6

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu
<p>Cílem předmětu německý jazyk je:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozvíjet komunikativní kompetence žáků s ohledem na jejich budoucí profesní orientaci - osvojení jazykových kompetencí vedoucích k dorozumívání v běžných situacích osobního i pracovního života - vychovat žáky ke kultivovanému jazykovému projevu - rozšířit poznatky žáků o německy mluvících zemích, přispět k rozšíření jejich kulturního rozhledu a vést je k chápání a respektování tradic, zvyků a kulturních hodnot jiných národů, a to i prostřednictvím digitálních technologií - vést žáky k práci s informacemi a zdroji informací v cizím jazyce, k efektivní práci s cizojazyčným textem, včetně odborného - žák dále prokazuje faktické znalosti, především o geografických, demografických, hospodářských, politických a kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti i z jiných vyučovacích předmětů
Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí
<p>Při výuce jazyka usilujeme u žáků o:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vědomí vícejazyčnosti - rozvoj kulturního rozhledu - chápání a respektování tradic, zvyků a kulturních hodnot jiných národů - vědomí významu celoživotního vzdělávání
Charakteristika učiva
<p>Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce. Jazyková výuka navazuje na výuku všeobecných (dějepis, český jazyk a literatura, společenská výchova) i odborných předmětů (technologie, stolničení). Žáci mají možnost porovnat úroveň svých znalostí na jazykových soutěžích. Výuka směřuje k tomu, aby žáci byli schopni využívat jazykových dovedností v osobním životě, v mezilidských vztazích a v profesním prostředí.</p>

Cílem předmětu je osvojení řečových dovedností s návazností na základní vzdělávání.

- Poslech: žák/yně rozumí hlavním myšlenkám týkajícími se běžných osobních i profesních témat, pokud jsou vysloveny spisovným jazykem a ve standardním hovorovém tempu rodilých mluvčích

- Čtení: porozumí věcně i jazykově přiměřeným textům, které obsahují slovní zásobu užívanou v každodenním životě nebo vztahující se k profesi, orientuje se v textu, sdělí obsah hlavní myšlenky či informace přečtené nebo vyslechnuté, přeloží text a používá slovníky

- Ústní interakce: zpracuje a prezentuje informace týkající se odborné problematiky, reaguje na jednoduché dotazy, zapojuje se do běžného hovoru bez přípravy, poradí si se situacemi, které mohou nastat při návštěvě německy mluvících zemí, požádá o upřesnění nebo zopakování sdělené informace, pokud nezachytí přesně význam sdělení

- Samostatný ústní projev: vypráví jednoduchý příběh, zážitky, popíše události, pocity, vyjádří přání, sdělí a zdůvodní svůj názor, vyslovuje srozumitelně co nejbližší přirozené výslovnosti

- Písemný projev: zaznamená podstatné myšlenky a informace z textu (napíše např. osobní dopis, vytvoří životopis), dodržuje základní pravopisné normy v písemném projevu, opravuje chyby.

Vzdělávání směřuje k osvojení úrovně A2 podle SERR pro jazyky, z čehož obecně odborná a odborná terminologie tvoří 15 % lexikálních jednotek.

Pojetí výuky

Studenti jsou vedeni ke schopnosti rozumět mluvenému i psanému německému slovu a práci s informacemi o světě, zvláště o zemích studovaného jazyka, a to i prostřednictvím digitálních technologií.

Vyžaduje se aktivní přístup, diskuze, práce s reálnými životními situacemi i vlastními zkušenostmi (problémové učení).

Při výuce se kromě frontálního vyučování klade důraz na práci ve skupinách či dvojicích. Žáci jsou zapojováni do různých projektů a také soutěží, jsou vedeni k samostatnému projevu.

Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení je kladen důraz na schopnost samostatného vyjadřování, úroveň jazykových znalostí, práci s textem, je zohledňován aktivní přístup k výuce cizího jazyka.

Hodnocení výsledků žáků je vyjádřeno klasifikací, jejímiž dílčími částmi jsou:

- ústní zkoušení (formou konverzace na dané téma, hodnocena pohotovost a správnost jazykového vyjadřování)
- písemné zkoušení dílčí (zaměřeno na gramatické jevy a slovní zásobu)
- písemné zkoušení souhrnné (po ukončení lekce nebo tematického celku)
- samostatná práce písemná (písemná kompozice na dané téma)
- výsledky skupinové a párové práce hodnoceny především ústně

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Žák/žákyně prokáže dosaženou úroveň svých **jazykových a komunikativních kompetencí** v rámci tematických okruhů týkajících se:

- mezilidských vztahů (dialog, diskuse týkající se běžného života)
- životního prostředí (popíše a zhodnotí prostředí v bydlišti, ve škole, na pracovišti)
- základních znalostí kulturních tradic a zvyků jiných národů (respektuje národní odlišnosti)
- specifických témat daných zájmem, zaměřením a budoucími potřebami s ohledem na profesní orientaci žáků (gastronomie, hotelnictví, cestovní ruch)

Kompetence k řešení problémů: bude schopen řešit základní pracovní problémy v německy mluvících zemích, komunikovat s klienty.

Digitální kompetence – použití prostředků informačních technologií v rámci odbornosti, prostřednictvím studia tohoto předmětu získává informace z otevřených zdrojů, zejména z internetu, komunikuje elektronickou poštou.

Průřezová témata: Občan v demokratické společnosti (prostřednictvím exkurzí do německy mluvících zemí podporována multikulturní výchova).

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
1. ročník	
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - představí se, sdělí základní informace o sobě a své rodině - představí své přátele - prezentuje své zájmy a záliby, profese a zájmy členů rodiny - vede rozhovor v obchodě - vyjmenuje názvy jídel a nápojů - pohovoří o svých stravovacích návycích - vytvoří jednoduchý jídelní lístek - vede rozhovor v restauraci - popíše byt a místnosti - charakterizuje bytové zařízení a jeho umístění 	<p>Osobní údaje, moje rodina, přátelé</p> <p>Nakupování Jídlo a nápoje</p> <p>V restauraci</p> <p>Dům a domov</p>

<ul style="list-style-type: none"> - vyčasuje v přítomném čase slabá, pomocná, silná slovesa - vytvoří větu oznamovací, tázací, rozkazovací, zápornou - používá a rozlišuje silné a slabé skloňování podstatných jmen v jednotném a množném čísle - skloňuje zájmena osobní, tázací a přivlastňovací - používá správně základní číslovky - umí sdělit, kolik je hodin - ovládá předložky se 3. pádem, se 4. pádem, se 3. a 4. pádem 	<p>Gramatika, grafická podoba jazyka a pravopis</p>
	<p>Rozvoj čtecích, poslechových a řečových kompetencí Získávání informací prostřednictvím digitálních technologií</p>
<p>2. ročník</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - napíše seznam potravin, které potřebuje na přípravu pohoštění - napíše recept na přípravu jednoduchého pokrmu, pozvánku - vyhledá informace o známé osobnosti - pohovoří o svém denním programu - diskutuje o týdenním plánu a domlouvá si schůzky - vyjmenuje vyučovací předměty, popíše svůj rozvrh hodin - pojmenuje základní kuchyňské nádobí a zařízení 	<p>Nakupování, návštěva, mezilidské vztahy Interview, práce s informacemi</p> <p>Denní a týdenní program Každodenní život</p> <p>V kuchyni</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vyčasuje v přítomném čase způsobová a zvrtná slovesa - správně používá slovesa s odlučitelnými a neodlučitelnými předponami - skloňuje zájmena ukazovací a neurčitá - používá označení míry, hmotnosti a množství - používá správně časové údaje 	<p>Gramatika, grafická podoba jazyka a pravopis</p>

	Rozvoj čtecích, poslechových a řečových kompetencí Získávání informací prostřednictvím digitálních technologií
3. ročník	
<ul style="list-style-type: none"> - diskutuje při plánování dovolené - objedná si zájezd nebo pobyt v cestovní kanceláři - vysvětlí cestu k hotelu, na nádraží... - popíše aktuální počasí - napíše strukturovaný životopis - pohovoří o své dosavadní školní docházce, zájmech, plánech do budoucna - popíše vybavení kuchyně (přístroje a nádobí) - uvede, co si obléká k pracovním příležitostem - pojmenuje jednotlivé technologické postupy přípravy pokrmů 	Cestování, služby Počasí Životopis, plány do budoucna Vybavení kuchyně Oblékání, profesní oděv Profesní pracovní postupy
<ul style="list-style-type: none"> - stupňuje přídavná jména a příslovce - používá správně zeměpisné názvy - vytvoří souvětí souřadné - vytvoří préteritum sloves 	Gramatika, grafická podoba jazyka a pravopis
	Rozvoj čtecích, poslechových a řečových kompetencí Získávání informací prostřednictvím digitálních technologií



4. ročník	
<ul style="list-style-type: none">- diskutuje o trávení volného času s ohledem na věk či profesi- pohovoří o své dosavadní školní docházce, zájmech a plánech do budoucna- vede rozhovor u lékaře, popíše návštěvu u lékaře- vyjmenuje některé nemoci, jejich příznaky, popíše léčení- diskutuje o zdravém a nezdravém životním stylu- popíše cestování vlakem, autobusem, letadlem- vede rozhovor při koupi jízdenky- vystihne geografickou charakteristiku země – polohu, přírodní podmínky- pojmenuje hospodářskou, politickou i společenskou situaci země- doporučí vybrané turisticky zajímavé cíle a svou volbu zdůvodní- informuje o svých zkušenostech z návštěvy země- propojí téma s poznatky z oblasti gastronomie- vyjmenuje některé významné osobnosti země z oblasti kultury, sportu, politického života- reaguje písemně na nabídku pracovního místa- napíše strukturovaný životopis- pojmenuje potraviny a suroviny používané pro přípravu pokrmů- sestaví samostatně popis pracovního postupu přípravy pokrmu	<p>Volný čas, zábava Vzdělávání Péče o tělo a zdraví</p> <p>Cestování dopravními prostředky</p> <p>Reálie: Německo, Rakousko, Švýcarsko</p> <p>Zaměstnání Žádost o místo, životopis Pracovní postupy přípravy pokrmů</p>
<ul style="list-style-type: none">- vytvoří 1. budoucí čas a perfektum sloves- používá vedlejší věty- používá správně základní vazby sloves	<p>Gramatika, grafická podoba jazyka a pravopis</p>
	<p>Rozvoj čtecích, poslechových a řečových kompetencí Získávání informací prostřednictvím digitálních technologií</p>

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	ZÁKLADY SPOLEČENSKÝCH VĚD				
Ročník:	I.	II.	III.	IV.	Celkem
Počet hodin:	1	1	1	0	3

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu
<ul style="list-style-type: none"> - pomoci žákům orientovat se v osobním životě a v životě ve společnosti - pochopit souvislosti mezi historií a současností, jednat v souladu s principy demokracie - jednat samostatně a zodpovědně, lépe poznávat sám sebe a prostředí - umět konstruktivně řešit problémy, umět vést dialog - získané informace využít k dalšímu vzdělávání, rozvíjet vědomí evropské identity a vštěpovat žákům hodnoty humanismu - osvojit si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví
Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí
<p>Výuka směřuje k tomu, aby žáci:</p> <ul style="list-style-type: none"> - měli vhodnou míru sebevědomí a byli schopni sebehodnocení; jednali odpovědně a přijímali odpovědnost za své jednání - vážili si demokracie a svobody a usilovali o její zachování, hledali hranice mezi osobní svobodou a odpovědností - byli tolerantní, solidární, schopni angažovat se pro veřejný zájem, neměli předsudky ve vztahu k jiným lidem, k náboženstvím a k sociálnímu zařazení; nenechali sebou manipulovat, vytvořili si vlastní úsudek - vážili si života, zdraví, materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažili se je zachovat pro příští generace
Charakteristika učiva
<p>Vyučovací předmět Základy společenských věd je integrovaným vyučovacím předmětem. Seznamuje žáky se společenskými, ekonomickými, politickými a kulturními stránkami života společnosti. Seznamuje žáky s etickými, filozofickými a psychologickými aspekty života jedince a života společnosti. Předmět má informativní, výchovný a formativní charakter.</p> <p>Obsahově vychází z témat: Člověk jako jedinec, Člověk v lidském společenství, Stát a právo a z průřezových témat: Soudobý svět, Environmentální výchova. Předmět Základy společenských věd umožňuje porozumět celku a pochopit souvislosti. Vede žáka k mravní odpovědnosti a jeho začlenění do společnosti. Umožňuje mu lépe pochopit sám sebe. Důraz je kladen na schopnost shromažďovat informace, kriticky je posuzovat, utvořit si vlastní názor, umět ho obhájit, umět naslouchat druhým a tolerovat jejich názory. Přípravuje žáky nejen na praktický život, ale i na další teoretické vzdělávání.</p>

Pojetí výuky
Expoziční metody (motivační vyprávění, skupinová diskuze). Metody osvojování – slovní projev (výklad, vysvětlení, diskuze), práce s odborným textem (studium odborné literatury, vyhledávání informací, prezentace). Fixační metody – ústní, písemné opakování učiva, procvičování.
Hodnocení výsledků žáků
Úroveň získaných dovedností žáků je hodnocena podle klasifikačního řádu školy. Prověřování znalostí je prováděno jak písemnou, tak ústní formou. Žáci jsou hodnoceni za: <ul style="list-style-type: none"> - schopnosti se vyjádřit, hloubku porozumění společenským jevům - diskuzi o tématu, snahu minimalizovat své chyby - schopnost uplatňovat mezipředmětové vztahy, zájem o předmět - aktivitu v hodinách (dotazy, včasné plnění zadaných úkolů, příprava prezentací)
Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat
<p>Kompetence k učení a k řešení problémů: mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání, vyhledávat a třídit informace, kriticky je hodnotit, umět řešit problémy a posuzovat je z různých stránek, využít informací k zlepšení mezilidských vztahů.</p> <p>Kompetence občanské: uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluzodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních.</p> <p>Kompetence komunikativní: jasně a srozumitelně se vyjadřovat, umět formulovat své názory a postoje, respektovat názory druhých, umět vést dialog.</p> <p>Digitální kompetence – použití prostředků informačních technologií v rámci odbornosti.</p> <p>Průřezové téma : Občan v demokratické společnosti: osvojovat si poznatky z oblasti psychologie, sociologie, práva, politologie, filozofie, chápat základní principy fungování společnosti, chápat principy demokracie a umět jednat v souladu s těmito hodnotami, poznat naše kulturní tradice a historické dědictví a cítit potřebu je chránit, vystupovat kriticky k projevům xenofobie a jakékoli diskriminaci člověka, poznávat sám sebe, formovat vnitřní postoje, jednat samostatně, uvědoměle a zodpovědně, nacházet způsoby, jak využít znalosti ze školy pro další rozvoj, chápat environmentální problémy i svoji zodpovědnost za jejich řešení.</p>

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
1. ročník	
<p>Žák/žákyně:</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje současnou českou společnost, její etnické a sociální složení - vysvětlí význam péče o kulturní hodnoty, význam vědy a umění - popíše sociální nerovnost a chudobu ve vyspělých demokraciích, uvede postupy, jimiž lze do jisté míry řešit sociální problémy; popíše, kam se může obrátit, když se dostane do složité sociální situace - rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje a na základě toho sestaví rozpočet domácnosti - navrhne, jak řešit schodkový rozpočet a jak naložit s přebytkovým rozpočtem domácnosti, včetně zajištění na stáří; navrhne způsoby, jak využít osobní volné finanční prostředky, a vybere nejvýhodnější finanční produkt pro jejich investování - vybere nejvýhodnější úvěrový produkt, zdůvodní své rozhodnutí a posoudí způsoby úvěru, vysvětlí, jak se vyvarovat předlužení a jaké jsou jeho důsledky, a jak řešit tíživou finanční situaci - dovede posoudit služby nabízené peněžními ústavami a jinými subjekty a jejich možná rizika; objasní způsoby ovlivňování veřejnosti - objasní význam solidarity a dobrých vztahů v komunitě - debatuje o pozitivěch i problémech multikulturního soužití, objasní příčiny migrace lidí - posoudí, kdy je v praktickém životě rovnost pohlaví porušována - objasní postavení církví a věřících v ČR; vysvětlí, čím jsou nebezpečné některé náboženské sekty a náboženský fundamentalismus - charakterizuje základní světová náboženství 	<p>Člověk v lidském společenství</p> <ul style="list-style-type: none"> - společnost, společnost tradiční a moderní, pozdně moderní společnost - hmotná kultura, duchovní kultura - současná česká společnost, společenské vrstvy, elity a jejich úloha - sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti - majetek a jeho nabývání, rozhodování o finančních záležitostech jedince a rodiny, rozpočtu domácnosti, zodpovědné hospodaření - řešení krizových finančních situací, sociální zajištění občanů - rasy, etnika, národy a národnosti; majorita a minority ve společnosti, multikulturní soužití; migrace, migranti, azylanti - postavení mužů a žen, - víra a ateismus, náboženství a církve, náboženská hnutí, sekty, náboženský fundamentalismus
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v nabídce kulturních institucí - porovná typické znaky kultur hlavních národností na našem území - popíše vhodné společenské chování v dané situaci 	<p>Kultura</p> <ul style="list-style-type: none"> - kulturní instituce v ČR a v regionu - kultura národností na našem území - společenská kultura – principy a normy kulturního chování, společenská výchova

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

<ul style="list-style-type: none"> - popíše rozčlenění soudobého světa na civilizační sféry a civilizace, - vysvětlí, s jakými konflikty a problémy se potýká soudobý svět, jak jsou řešeny, debatuje o jejich možných perspektivách - objasní postavení České republiky v Evropě a v soudobém světě - charakterizuje soudobé cíle EU a posoudí její politiku - popíše funkci a činnost OSN a NATO - vysvětlí zapojení ČR do mezinárodních struktur a podíl ČR na jejich aktivitách - uvede příklady projevů globalizace a debatuje o jejich důsledcích 	<p>Soudobý svět</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozmanitost soudobého světa: civilizační sféry a kultury; nejvýznamnější světová náboženství; velmoci, vyspělé státy, rozvojové země a jejich problémy; konflikty v soudobém světě - integrace a dezintegrace - Česká republika a svět: NATO, OSN; zapojení ČR do mezinárodních struktur; bezpečnost na počátku 21. století, konflikty v soudobém světě; globální problémy, globalizace
3. ročník	
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí pojem právo, právní stát, uvede příklady právní ochrany a právních vztahů - popíše soustavu soudů v ČR a činnost policie, soudů, advokacie a notářství - vysvětlí, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost - popíše, jaké závazky vyplývají z běžných smluv, a na příkladu ukáže možné důsledky vyplývající z neznalosti smlouvy včetně jejich všeobecných podmínek - dovede hájit své spotřebitelské zájmy, např. podáním reklamace - popíše práva a povinnosti mezi dětmi a rodiči, mezi manželi; popíše, kde může o této oblasti hledat informace nebo získat pomoc při řešení svých problémů - popíše, co má obsahovat pracovní smlouva a vysvětlí práva a povinnosti zaměstnance - objasní postupy vhodného jednání, stane-li se obětí nebo svědkem jednání, jako je šikana, lichva, korupce, násilí, vydírání atp. 	<p>Člověk a právo</p> <ul style="list-style-type: none"> - právo a spravedlnost, právní stát - právní řád, právní ochrana občanů, právní vztahy - soustava soudů v České republice - vlastnictví, právo v oblasti duševního vlastnictví; smlouvy, odpovědnost za škodu - rodinné právo - pracovní právo - správní řízení - trestní právo – trestní odpovědnost, tresty a ochranná opatření, orgány činné v trestním řízení - kriminalita páchaná na dětech a mladistvých, kriminalita páchaná mladistvými - notáři, advokáti a soudci



Školní vzdělávací program: **Gastronomie (model L + H)**

Kód a název oboru vzdělávání: **65-41-L/01 Gastronomie**

Délka a forma studia: **čtyřleté denní studium**

Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Datum platnosti vzdělávacího programu: **od 1. září 2024 pro všechny ročníky**

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

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	DĚJEPIS				
Ročník:	I.	II.	III.	IV.	Celkem
Počet hodin:	2	0	0	0	2

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu
Předmět poskytuje žákům základní orientaci ve vybraných meznících světových a národních dějin, poskytuje základní orientaci ve vývoji našeho národa v kontextu vývoje lidstva a umožňuje žákům utvořit si vlastní názor a historický vývoj a smysl dějin, aby byli schopni odolávat myšlenkové manipulaci a byli ochotni se angažovat nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy. Kultivuje jejich historické vědomí, a tím je učí hlouběji rozumět jejich současnosti. Vede žáky k efektivní práci s poznatky historické vědy, aby uměli získávat a kriticky vyhodnocovat informace, uvědomovat si vlastní identitu a co nejvíce porozumět světu. Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni ocenit všelidské hodnoty jako je humanita, svoboda, demokracie, tolerance a kulturnost vztahů mezi lidmi a národy.
Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí
Vzdělávání ve vyučovacím předmětu směřuje k: - získání poznání národních dějin ve vztazích a souvislostech s dějinami ostatních národů - respektování morálky, svobody, odpovědnosti; respektování hodnot a postojů ve vztahu ke vědě, kultuře, umění, náboženství, morálky a způsobu života - odpovědnému rozhodování a uvědomění si zodpovědnosti za vlastní život a ostatních občanů; poznání regionálních dějin
Charakteristika učiva
Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu Společenskovední vzdělávání. Hodinová dotace činí 2 hodiny týdně v 1. ročníku; učivo je tvořeno výběrem z obecných a zejména českých dějin. Je kladen důraz na zařazení událostí a postoj k minulosti; do výuky je zařazena i regionální historie. Učivo využívá návaznosti na předměty společenského vzdělávání (Aplikovaná psychologie, Základy společenských věd, Český jazyk a literatura).
Pojetí výuky
- frontální vyučování (výklad, popis, vysvětlení), skupinová diskuze; vyhledávání informací; práce s internetem - didaktické hry; prezentace v muzeu; exkurze

<p>Hodnocení výsledků žáků</p> <ul style="list-style-type: none"> - klasické diagnostické metody: - ústní zkoušení - písemné zkoušení; zpracování projektu a jeho prezentace; aktivita žáka ve výuce; schopnost samostatně myslet, schopnost kritického úsudku
<p>Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat</p> <p>Vyučovacím předmětem se prolínají průřezová témata:</p> <p>Občan v demokratické společnosti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vážit si materiálních a duchovních hodnot a snažit se je zachovat pro budoucí generace - mít vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku <p>Občanské kompetence:</p> <ul style="list-style-type: none"> - jednat odpovědně, samostatně, aktivně nejen ve vlastním zájmu, ale i pro zájem veřejný - jednat v souladu s morálními principy, přispívá k uplatňování hodnot demokracie - vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci; uvědomovat si - v rámci plurality a multikulturního soužití - vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupuje s aktivní tolerancí k identitě druhých lidí - chápat význam životního prostředí pro člověka a jedná v duchu udržitelného rozvoje - podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah - uznávat tradice a hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah <p>Komunikativní kompetence, personální a sociální kompetence:</p> <ul style="list-style-type: none"> - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle; zpracovávat jednoduché texty na běžná i odborná témata - písemně zaznamenat podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí; efektivně se učit pracovat, vyhodnocovat dosažené výsledky - přijímat a odpovědně plnit své úkoly; uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení - volit prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívá zkušeností a vědomostí nabytých dříve <p>Digitální kompetence:</p> <ul style="list-style-type: none"> - použití prostředků informačních technologií v rámci odbornosti - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak z internetu <p>Odborná kompetence:</p> <ul style="list-style-type: none"> - osvojit si poznatky o vývoji ekonomických principů v průběhu dějin a jejich vlivu na vývoj lidského společenství

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
<p>Žák/žákyně:</p> <ul style="list-style-type: none"> - objasní smysl poznávání dějin a variabilitu jejich výkladů - uvede příklady kulturního přínosu starověkých civilizací, judaismu, křesťanství - vysvětlí vliv starověkých civilizací na další rozvoj Evropy 	<p>Úvod Člověk v dějinách Poznávání dějin, variabilita výkladu dějin Starověk Nejstarší civilizace Antika a její dědictví</p>
<ul style="list-style-type: none"> - popíše základní změny ve středověku a raném novověku - vysvětlí vztahy mezi některými evropskými státy v době raného středověku - charakterizuje vliv církve na společnost zvláště v období středověku 	<p>Středověk Základy středověké společnosti Idea impéria a univerzalizmu Počátky a rozvoj české státnosti</p>
<ul style="list-style-type: none"> - uvede příklady renesančního umění a vliv humanismu a osvícenství na naše země - popíše situaci v českých zemích v 18. stol - vysvětlí základní pojmy 	<p>Raný novověk Humanismus a renesance Evropská expanze Reformace a protireformace Absolutismus a osvícenství</p>
<ul style="list-style-type: none"> - na příkladu významných občanských revolucí vysvětlí boj za občanská a národní práva a vznik občanské společnosti - objasní vznik novodobého českého národa a jeho úsilí o emancipaci, popíše česko-německé vztahy a postavení Židů a Romů ve společnosti 18. a 19. století - vysvětlí proces modernizace společnosti, popíše počátky moderních ekologických problémů - popíše evropskou koloniální expanzi a rozdělení světa mezi evropské velmoci 	<p>Novověk - 19. století Velké občanské revoluce, americká a francouzská Napoleonská Francie a Evropa Národní hnutí v Evropě a u nás Dualismus v habsburské monarchii Modernizace společnosti – technická, průmyslová revoluce, demografický vývoj, urbanizace, sociální struktura společnosti Evropská koloniální expanze</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Vysvětlí rozdělení světa v důsledku koloniální expanze a rozpory mezi velmocemi 	<p>Novověk - 20. století</p>

<ul style="list-style-type: none"> - popíše 1. světovou válku a významné změny po 1. sv. válce ve světě - charakterizuje první Československou republiku a srovná její demokracii se situací za tzv. druhé republiky, objasní vývoj česko-německých vztahů - vysvětlí projevy a důsledky velké hospodářské krize - charakterizuje autoritativní a demokratický režim, fašismus a nacismus; srovná nacistický a komunistický totalitarismus - popíše mezinárodní vztahy v době mezi první a druhou světovou válkou, objasní, jak došlo k likvidaci ČSR - objasní cíle válčících stran ve druhé světové válce, její totální charakter a její výsledky, popíše válečné zločiny včetně holocaustu - objasní uspořádání světa po druhé světové válce a důsledky pro Československo - seznámí se se situací po 2. sv. válce a nástupem komunismu v ČSR a popíše projevy a důsledky studené války - charakterizuje komunistický režim v ČSR v jeho vývoji a souvislostech se změnami v celém komunistickém bloku, snahu o jeho reformu - popíše vývoj ve vyspělých demokraciích a vývoj evropské integrace - popíše dekolonizaci a objasní problémy třetího světa - vysvětlí rozpad sovětského bloku - uvede příklady úspěchů vědy a techniky ve 20. století - vysvětlí vývoj ČR po roce 1989 - srovnává a komentuje vývoj světa na poč. 21 století 	<p>Vztahy mezi velmocemi – pokus o revizi rozdělení světa 1. sv. válkou, české země za světové války, první odboj, poválečné uspořádání Evropy a světa, vývoj v Rusku Vznik ČSR Demokracie a diktatura – Československo v letech 1918-1939 Velká hospodářská krize Autoritativní a totalitní režimy v Evropě Růst napětí a cesta k válce Druhá světová válka. Československo za války Válečné zločiny, holocaust, druhý odboj Svět v blocích – poválečné uspořádání světa a Evropy Studená válka Třetí svět a dekolonizace Komunistická diktatura v Československu a její vývoj Konec bipolarity Východ – Západ Problémy současného světa, ČR a svět</p>
---	--

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	MATEMATIKA				
Ročník:	I.	II.	III.	IV.	Celkem
Počet hodin:	3	2	3	4	12

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu
<p>Cílem předmětu matematika je výchova přemýšlivého člověka, který bude umět používat matematiku v různých životních situacích (v odborné složce vzdělávání, v dalším studiu, v osobním životě, budoucím zaměstnání, volném čase apod.).</p> <p>Výuka předmětu směřuje k tomu, aby žáci dovedli:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 včetně diskuze řešení – diskutovat metody řešení matematické úlohy – účelně využít digitální technologie a zdroje informací při řešení matematických úloh – číst s porozuměním matematický text, kriticky vyhodnotit informace získané z různých zdrojů – správně se matematicky vyjadřovat
Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí
<p>Výuka předmětu směřuje k tomu, aby žáci získali:</p> <ul style="list-style-type: none"> – pozitivní postoj k matematickému vzdělávání – motivaci k celoživotnímu vzdělávání – důvěru ve vlastní schopnosti, systematickosti a preciznosti při práci
Charakteristika učiva
<p>Učivo je rozloženo do všech čtyř ročníků, pokrývá veškeré tematické celky z RVP. Opakování učiva ZŠ (operace s čísly...), algebraické výrazy, mocniny a odmocniny, lineární funkce, lineární rovnice a nerovnice, kvadratická funkce, kvadratické rovnice a nerovnice, soustavy rovnic a nerovnic, funkce a rovnice logaritmické a exponenciální, goniometrie, planimetrie, stereometrie, posloupnosti, analytická geometrie,</p>

kombinatorika, pravděpodobnost, statistika. Učivo předmětu matematika je provázáno s předměty Informační a komunikační technologie, Základy přírodních věd, Ekonomika, Účetnictví apod.

Pojetí výuky

Ve výuce matematiky zůstává základní metodou výuky klasický frontální způsob (výklad, popis, vysvětlení), doplněný zpravidla metodou řízeného rozhovoru, kdy studenti sami navrhnou řešení nastoleného problému. Dalšími metodami jsou procvičování, realizace seminárních prací, studium odborné literatury, vyhledávání informací apod. Se skupinovým a projektovým vyučováním se počítá spíše výjimečně.

Hodnocení výsledků žáka

Hodnocení studentů vychází z klasifikačního řádu školy. Kvalifikaci ovlivňují tři základní faktory, a to písemné čtvrtletní práce, kontrolní písemné zkoušky úzce zaměřené k aktuálně probíranému učivu (malé učitelské testy, tzv. desetiminutovky) a hodnocení ústního projevu, které zahrnuje nejen zkoušení u tabule, ale i celkový projev a aktivní přístup žáka při vyučování. Písemné čtvrtletní práce se zadávají 4 ve školním roce, s výjimkou posledního ročníku, kdy jsou pouze 3. Počet malých učitelských testů je v rozsahu 5–10 za pololetí. Je poskytován prostor pro sebehodnocení žáka. Jednotlivá hodnocení se provádějí klasickou stupnicí 1–5. V hodnocení písemných zkoušek se ve vhodných případech uplatňuje bodovací systém.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence:

- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit je, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky
- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
- správně používat a převádět běžné jednotky
- používat pojmy kvantifikujícího charakteru
- provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy
- nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je vymezit, popsat a správně využít pro dané řešení
- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky diagramy, grafy, schémata apod.)
- aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru
- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích

- získávat informace z otevřených zdrojů zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní

Průřezové téma: Člověk a svět práce, Člověk a digitální svět

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
1. ročník	
<p>Žák/žákyně:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zapíše a vloží do textu matematickou rovnici nebo symbol, pracuje s editorem rovnic, pravidla pro vkládání rovnic (zarovnání, formát) - pracuje se základními pojmy (buňka, adresa buňky), upravuje obsah buňky (text, číslo, vzorec), formátování tabulky, základní početní operace, rozložení stránky, komentář a poznámky 	<p>Digitální technologie v matematice</p> <ul style="list-style-type: none"> - rovnice, symboly - formátování jednoduché tabulky
<ul style="list-style-type: none"> - provádí aritmetické operace v množině přirozených, celých, racionálních a reálných čísel, používá různé zápisy reálných čísel - objasní pojem množina a provádí operace průnik a sjednocení, rozdíl a doplněk množin - zapíše různé typy intervalů, znázorní je na číselné ose, řeší množinové operace s intervaly - používá absolutní hodnotu, vysvětlí souvislosti mezi definicí a grafickým znázorněním na číselné ose - řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu, poměrů, trojčlenky ve vztahu k danému oboru vzdělání - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací 	<p>1. Opakování a rozšíření učiva ZŠ</p> <ul style="list-style-type: none"> - číselné obory a jejich vlastnosti - základní množinové pojmy - intervaly jako číselné množiny - absolutní hodnota reálného čísla a výrazu - užití procentového počtu, úroku, poměru, úměry a trojčlenky - odhady, zaokrouhlování - slovní úlohy

<ul style="list-style-type: none"> - provádí operace s mocninami - určí 2. a 3. mocninu a odmocninu z tabulek i pomocí kalkulačtoru - ovládá částečné odmocňování druhé odmocniny - usměrňuje zlomky s druhou odmocninou ve jmenovateli - převádí odmocniny na mocniny s racionálním exponentem - aplikuje operace s mocninami i pro racionální exponent - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací 	<p>2. Mocniny a odmocniny</p> <ul style="list-style-type: none"> - mocniny s přirozeným exponentem - mocniny s celým exponentem - druhá a třetí odmocnina - definice n-té odmocniny - mocniny s racionálním mocnitelem
<ul style="list-style-type: none"> - používá pojem člen, koeficient, stupeň členu, stupeň mnohočlenu - určí smysl a hodnotu výrazu - provádí sčítání, násobení a dělení mnohočlenů, výrazů obsahujících mocniny a odmocniny - provádí umocnění dvojčlenu podle vzorců, - ovládá rozklady mnohočlenů na součin vytýkáním a podle vzorců - ovládá početní operace s lomenými výrazy a úpravy složitějších výrazů - určí definiční obor výrazu - sestaví výraz na základě zadání - interpretuje výraz s proměnnými zejména ve vztahu k danému oboru vzdělávání - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací 	<p>3. Číselné a algebraické výrazy</p> <ul style="list-style-type: none"> - číselné výrazy - algebraické výrazy - mnohočleny - definiční obor algebraického výrazu - operace s mnohočleny - rozklad mnohočlenů na součin - operace s lomenými výrazy
<ul style="list-style-type: none"> - rozpozná lineární funkci (a funkci konstantní a přímou úměrnost jako její zvláštní případy) - sestrojí graf lineární funkce - interpretuje teoretické výsledky v reálných situacích - aplikuje v úlohách poznatky o funkcích při úpravách výrazů a rovnic - určí průsečíky grafu funkce s osami - určí hodnoty proměnné pro dané funkční hodnoty - řeší lineární rovnice, včetně rovnic s neznámou ve jmenovateli - přiřadí předpis funkce ke grafu a naopak - rozliší úpravy rovnic na ekvivalentní a neekvivalentní - převádí jednoduché reálné situace do matematických struktur, pracuje s matematickým modelem a výsledek hodnotí vzhledem k realitě - určí definiční obor rovnice a nerovnice - vyjádří neznámou z jednoduchého vztahu 	<p>4. Lineární funkce, rovnice, nerovnice a jejich soustavy</p> <ul style="list-style-type: none"> - lineární funkce, definiční obor, obor hodnot, graf, vlastnosti - úpravy rovnic - lineární rovnice o jedné neznámé - lineární rovnice s neznámou ve jmenovateli - rovnice v součinném a podílovém tvaru - vyjádření neznámé ze vzorce - lineární nerovnice o jedné neznámé a jejich soustavy - lineární rovnice a nerovnice s absolutní hodnotou

<ul style="list-style-type: none"> - řeší různé typy lineárních rovnic, nerovnice a jejich soustavy početně i graficky - řeší lineární rovnice a nerovnice s absolutní hodnotou - řeší soustavy lineárních rovnic o 2, 3 neznámých a slovní úlohy k nim vedoucí - užívá funkce, rovnice, nerovnice a jejich soustavy k řešení reálných problémů, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací 	<ul style="list-style-type: none"> - soustavy lineárních rovnic - slovní úlohy
2. ročník	
<ul style="list-style-type: none"> - rozpozná kvadratickou funkci (i její zvláštní případy) - sestrojí graf kvadratické funkce - třídí úpravy rovnic na ekvivalentní a neekvivalentní - řeší efektivně neúplné kvadratické rovnice - řeší kvadratické rovnice pomocí diskriminantu, případně rozkladem v součin - řeší kvadratické nerovnice pomocí grafu funkce nebo soustavou nerovnic - rozlišuje a řeší soustavy rovnic, z nichž aspoň jedna je kvadratická - řeší rovnice a nerovnice v součinnové a podílovém tvaru - užívá vztahy mezi kořeny a koeficienty kvadratické rovnice - řeší slovní úlohy vedoucí na kvadratické rovnice - 	<p>5. Kvadratické funkce, rovnice, nerovnice</p> <ul style="list-style-type: none"> - kvadratická funkce, graf, souřadnice vrcholu - kvadratická rovnice neúplná - kvadratická rovnice úplná - vztahy mezi kořeny a koeficienty kvadratické rovnice - kvadratické nerovnice a jejich soustavy - grafické řešení kvadratických rovnic a nerovnic - rovnice s neznámou v odmocněnci - soustavy rovnic, z nichž alespoň jedna je kvadratická - rovnice v součinnové a podílovém tvaru - slovní úlohy vedoucí na kvadratickou rovnici
<ul style="list-style-type: none"> - užívá pojmy a vztahy: bod, přímka, rovina, odchylka dvou přímek, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek, úsečka a její délka - užívá jednotky délky a obsahu, provádí převody jednotek délky a obsahu - řeší úlohy na polohové a metrické vlastnosti rovinných útvarů zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání - užívá věty o shodnosti a podobnosti trojúhelníků v početních i konstrukčních úlohách - graficky rozdělí úsečku v daném poměru; - graficky změní velikost úsečky v daném poměru - využívá poznatky o množinách všech bodů dané vlastnosti v konstrukčních úlohách 	<p>6. Planimetrie</p> <ul style="list-style-type: none"> - planimetrické pojmy - polohové vztahy rovinných útvarů - metrické vlastnosti rovinných útvarů - Euklidovy věty - množiny bodů dané vlastnosti - rovinné útvary: kružnice, kruh a jejich části, mnohoúhelníky, pravidelné mnohoúhelníky, složené útvary, konvexní a nekonvexní útvary

<ul style="list-style-type: none"> - popíše rovinné útvary, určí jejich obvod a obsah - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací - 	<ul style="list-style-type: none"> - trojúhelník a čtyřúhelník (strana, vnitřní a vnější úhly, výšky, ortocentrum, těžnice, těžiště, střední příčky, kružnice opsaná a vepsaná) - shodná zobrazení rovině, jejich vlastnosti a jejich uplatnění - podobná zobrazení v rovině, jejich vlastnosti a jejich uplatnění - shodnost a podobnost
3. ročník	
<p>Žák/žákyně:</p> <ul style="list-style-type: none"> - aplikuje výběr správného grafu, zpracování dat, formátování grafu (typ, vstupní data, formátování os) - vkládá graf do textu zpracovaného v textovém editoru, formátuje v obou programech 	<p>Digitální technologie v matematice</p> <ul style="list-style-type: none"> - práce s grafy - přenos hotového grafu do textu
<ul style="list-style-type: none"> - sestrojí graf funkce dané předpisem pro zadané hodnoty - přiřadí předpis funkce ke grafu a naopak - určí definiční obor funkce a popíše jejich vlastnosti včetně monotonie a extrémů - sestrojí graf funkce dané předpisem pro zadané hodnoty - vysvětlí pojem logaritmu jako jiný zápis mocninného vztahu - řeší jednoduché exponenciální a logaritmické rovnice - aplikuje v úlohách poznatky o funkcích při úpravách výrazů a rovnic - pracuje s matematickým modelem reálných situací a výsledek vyhodnotí vzhledem k realitě - řeší reálné problémy s použitím uvedených funkcí zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání; při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací 	<p>7. Funkce</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní pojmy – funkce, funkční hodnota, definiční obor a obor hodnot, graf funkce, vlastnosti funkcí - funkce nepřímá úměrnost lineárně lomená - funkce exponenciální a logaritmická - logaritmus a jeho užití - věty o logaritmech - exponenciální a logaritmické rovnice - úprava výrazů obsahujících funkce - slovní úlohy
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá určování velikosti úhlu v míře stupňové i obloukové - určuje základní velikost orientovaného úhlu - objasní definici goniometrických funkcí pomocí jednotkové kružnice 	<p>8. Goniometrie</p> <ul style="list-style-type: none"> - oblouková míra - orientovaný úhel - definice a vlastnosti goniometrických funkcí

<ul style="list-style-type: none"> - sestrojí grafy elementárních goniometrických funkcí, používá jejich vlastnosti včetně monotonie a extrémů - užívá základní vztahy mezi goniometrickými funkcemi při úpravě goniometrických výrazů a při řešení goniometrických rovnic - řeší jednoduché goniometrické rovnice - aplikuje sinovou a kosinovou větu při řešení vztahů v rovinných a prostorových útvarech - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací 	<ul style="list-style-type: none"> - grafy goniometrických funkcí - vztahy mezi goniometrickými funkcemi - úprava výrazů obsahujících goniometrické funkce - základní goniometrické vzorce - goniometrické rovnice - sinová a kosinová věta - řešení obecného trojúhelníka
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí posloupnost jako zvláštní případ funkce - určí posloupnost: vzorcem pro n-tý člen, výčtem prvků, graficky - pozná aritmetickou posloupnost a určí její vlastnosti - pozná geometrickou posloupnost a určí její vlastnosti - užívá poznatků o posloupnostech při řešení úloh v reálných situacích, zejména ve vztahu k oboru vzdělání - používá pojmy finanční matematiky: změny cen zboží, směna peněz, danění, úrok, úročení, jednoduché úrokování, spoření, úvěry, splátky úvěrů - provádí výpočty finančních záležitostí - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací 	<p>9. Posloupnosti a finanční matematika</p> <ul style="list-style-type: none"> - poznatky o posloupnostech - aritmetická posloupnost - geometrická posloupnost - finanční matematika - slovní úlohy - využití posloupností pro řešení úloh z praxe
<ul style="list-style-type: none"> - určuje vzájemnou polohu bodů a přímek, bodů a roviny, dvou přímek, přímkou a roviny, dvou rovin - určí odchylku dvou přímek, přímkou a roviny, dvou rovin - určuje vzdálenost bodů, přímek a 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 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 	<p>10. Stereometrie</p> <ul style="list-style-type: none"> - polohové vztahy prostorových útvarů - metrické vlastnosti prostorových útvarů - tělesa a jejich sítě - složená tělesa - výpočet povrchu, objemu těles, složených těles

4. ročník	
<ul style="list-style-type: none"> - určí vzdálenost dvou bodů a souřadnice středu úsečky - užívá pojmy: vektor a jeho umístění, souřadnice bodu, vektoru a velikost vektoru - provádí operace s vektory (součet vektorů, násobek vektoru reálným číslem, skalární součin vektorů); užije grafickou interpretaci operací s vektory - určí velikost úhlu dvou vektorů - užije vlastnosti kolmých a kolineárních vektorů - určí parametrické vyjádření přímky, obecnou rovnici přímky a směrnicový tvar rovnice přímky v rovině - určí polohové vztahy bodů a přímk v rovině a aplikuje je v úlohách - určí metrické vlastnosti bodů a přímk v rovině a aplikuje je v úlohách - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací 	<p>11. Analytická geometrie v rovině</p> <ul style="list-style-type: none"> - souřadnice bodu - souřadnice vektoru - střed úsečky - vzdálenost bodů - operace s vektory - přímka v rovině - polohové vztahy bodů a přímk v rovině - metrické vlastnosti bodů a přímk v rovině
<ul style="list-style-type: none"> - řeší jednoduché kombinatorické úlohy úvahou (používá základní kombinatorická pravidla) - užívá vztahy pro počet variací, permutací a kombinací - počítá s faktoriály a kombinačními čísly - užívá poznatků z kombinatoriky při řešení úloh v reálných situacích - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací 	<p>12. Kombinatorika</p> <ul style="list-style-type: none"> - faktoriál - variace, permutace a kombinace bez opakování, variace s opakováním - počítání s faktoriály a kombinačními čísly - slovní úlohy
<ul style="list-style-type: none"> - užívá a vysvětlí pojmy: náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu, nezávislost jevů, náhodný jev a jeho pravděpodobnost, výsledek náhodného pokusu, opačný jev, nemožný jev, jistý jev, množina výsledků náhodného pokusu - určí pravděpodobnost náhodného jevu - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací 	<p>13. Pravděpodobnost v praktických úlohách</p> <ul style="list-style-type: none"> - náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu - náhodný jev - opačný jev, nemožný jev, jistý jev - množina výsledků náhodného pokusu - nezávislost jevů - výpočet pravděpodobnosti náhodného jevu - aplikační úlohy
<ul style="list-style-type: none"> - užívá a vysvětlí pojmy: statistický soubor, rozsah souboru, statistická jednotka, četnost, relativní četnost, statistický znak kvalitativní a kvantitativní, aritmetický průměr, hodnota znaku - určí četnost a relativní četnost hodnoty znaku 	<p>14. Statistika v praktických úlohách</p> <ul style="list-style-type: none"> - statistický soubor, jeho charakteristika - četnost a relativní četnost znaku - charakteristiky polohy



STŘEDNÍ ŠKOLA
A VYŠŠÍ ODBORNÁ ŠKOLA
CESTOVNÍHO RUCHU
ČESKÉ BUDĚJOVICE

Školní vzdělávací program: **Gastronomie (model L + H)**

Kód a název oboru vzdělávání: **65-41-L/01 Gastronomie**

Délka a forma studia: **čtyřleté denní studium**

Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Datum platnosti vzdělávacího programu: **od 1. září 2024 pro všechny ročníky**

<ul style="list-style-type: none">- sestaví tabulku četností; graficky znázorní rozdělení četností- určí charakteristiky polohy (aritmetický průměr, medián, modus, percentil)- určí charakteristiky variability (rozptyl, směrodatná odchylka)- čte a vyhodnotí statistické údaje v tabulkách, diagramech a grafech- při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	<ul style="list-style-type: none">- charakteristiky variability- statistická data v grafech a tabulkách- aplikační úlohy
---	--

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	ZÁKLADY PŘÍRODNÍCH VĚD				
Ročník:	I.	II.	III.	IV.	Celkem
Počet hodin:	2	1	0	0	3

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu
<p>Cílem předmětu je učit žáky využívat přírodovědných poznatků a dovedností v praktickém životě ve všech situacích, které souvisejí s přírodovědnou oblastí:</p> <ul style="list-style-type: none"> – logicky uvažovat, analyzovat a řešit jednoduché přírodovědné problémy – pozorovat, popsat a vysvětlit podstatu přírodních jevů, provádět experimenty a měření, zpracovávat a vyhodnocovat získané údaje – komunikovat, vyhledávat a interpretovat přírodovědné informace a zaujímat k nim stanovisko, využívat získané informace v diskuzi k přírodovědné a odborné tematice – porozumět základním vztahům a souvislostem mezi živou a neživou přírodou – rozumět základním biologickým a ekologickým souvislostem a postavení člověka k přírodě, zhodnotit vliv činností člověka na složky životního prostředí a způsoby jeho ochrany – posoudit chemické a fyzikální vlastnosti látek, klasifikovat chemické látky, znát jejich vlastnosti a chování, posoudit jejich nebezpečnost a vliv na živé organismy
Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí
<p>Výuka předmětu směřuje k tomu, aby žáci:</p> <ul style="list-style-type: none"> – získali motivaci přispět k dodržování zásad udržitelného rozvoje v občanském životě i v odborné pracovní činnosti – získali pozitivní postoj k přírodě, vážili si dobrého životního prostředí a snažili se ho zachovat pro příští generace – motivovali se k celoživotnímu vzdělávání přírodovědné oblasti
Charakteristika učiva
<p>Výuka probíhá 2 hodiny týdně v 1. ročníku a 1 hodinu týdně ve 2. ročníku. Vychází ze vzdělávací oblasti Přírodovědné vzdělávání. Do učiva jsou zahrnuty základní okruhy chemického, biologického, ekologického a fyzikálního vzdělávání. Tematické celky jsou přizpůsobeny potřebám</p>

studijního oboru a hlavního průřezového tématu Člověk a životní prostředí. Důraz je kladen na environmentální výchovu s cílem formovat žádoucí vztahy k životnímu prostředí a utvářet vlastní názory, postoje a hierarchii hodnot v souladu s myšlenkami trvale udržitelného rozvoje. V pojetí biologického vzdělávání se zdůrazňuje zejména problémový přístup a vazby na životní prostředí a dokládá vzájemnou souvislost mezi přírodou a společností. V chemickém a fyzikálním vzdělávání je vedle základních vědomostí a dovedností upřednostněn rozvoj schopností aplikace poznatků v odborném vzdělávání, v praxi i každodenním životě a důrazem na ekologii. Učivo předmětu navazuje na další oblasti odborného vzdělávání a předměty: Technologie, blok ekonomických předmětů, ale i na Matematiku.

Pojetí výuky

Formy výuky:

- frontální výuka
- metoda týmové práce a kooperace
- referáty žáků k dané problematice
- dialogové slovní metody
- problémová výuka
- demonstrace jednoduchých pokusů, praktická cvičení, metoda pozorování
- užití informačních technologií, práce se zdroji informací
- použití didaktických pomůcek (nástěnné obrazy, modely, zpětný projektor) a didaktické techniky
- exkurze
- hry a soutěže

Hodnocení výsledků žáka

- důraz na hloubku a porozumění učivu
- aplikace poznatků při řešení problémů
- vyhodnocení skupinové práce
- kvalita prezentace určitého tématu
- míra osvojení dovedností při praktických cvičeních
- průběžné ústní zkoušení
- písemné testy po probrání určitých tematických celků
- diskuze ke konkrétním problémům a návrhy řešení spojených s jejich obhajobou
- míra využití fyzikálního vzdělávání při objasňování jevů v přírodě i každodenním životě
- diskuze k řešení ekologických problémů, návrhy řešení
- vyhodnocení dílčích projektů

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence:

- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov), pořizovat si poznámky
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje
- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskusí, porad apod.)
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomí důsledků nezdravého životního stylu a závislosti
- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci
- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje
- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní

Průřezové témata: Člověk a životní prostředí; Člověk a svět práce; Občan v demokratické společnosti; Člověk a digitální svět.

Škola uplatňuje ekologická hlediska i v běžném provozu. Škola je zapojena do programu třídění odpadů a ekologického projektu „Po zelené“, který vede žáky k větší motivaci ke zlepšení stavu životního prostředí a přijímat odpovědnost za jeho údržbu a ochranu.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
1. ročník	
<p>Žák/žákyně:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dokáže porovnat fyzikální a chemické vlastnosti látek - popíše stavbu atomu, vznik vazby, rozliší jednotlivé typy vazeb - vyjmenuje názvy značek, sestaví vzorce určitých chemických prvků a sloučenin - popíše charakteristické vlastnosti nekovů a kovů - popíše základní metody oddělování složek ze směsí a jejich využití v praxi - vypočte složení roztoku – koncentraci, připraví roztok určité koncentrace - vysvětlí podstatu chemických reakcí, zapíše je chemickou rovnicí - provádí jednoduché chemické výpočty, které lze využít v odborné praxi 	<p>1. Obecná chemie</p> <ul style="list-style-type: none"> - chemické látky a jejich vlastnosti - částicové složení látek, atom, molekula - chemická vazba - chemické prvky, sloučeniny - chemická symbolika - periodická soustava prvků - směsi a roztoky - chemické reakce a chemické rovnice - výpočty v chemii
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí vlastnosti anorganických látek - tvoří chemické vzorce a názvy vybraných sloučenin - charakterizuje vybrané prvky a anorganické sloučeniny a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí - pozná vlastnosti a uplatnění anorganických prvků a sloučenin v kuchařské profesi a v gastronomii; využije jednotlivé anorganické látky při přípravě a konzervaci potravin - naučí se správně zacházet a uchovávat různé druhy anorganických sloučenin např. konzervantů, kypřících prostředků 	<p>2. Anorganická chemie</p> <ul style="list-style-type: none"> - anorganické látky, oxidy, kyseliny, hydroxidy, soli - názvosloví anorganických sloučenin - vybrané prvky a anorganické sloučeniny v běžném životě a odborné praxi
<ul style="list-style-type: none"> - rozliší druhy pohybů a řeší 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 a 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 	<p>3. Mechanika</p> <ul style="list-style-type: none"> - pohyby přímočaré, pohyb rovnoměrný po kružnici - Newtonovy pohybové zákony, síly v přírodě, gravitace - mechanická práce a energie - posuvný a otáčivý pohyb, skládání sil - tlakové síly, tlak v tekutinách

<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí význam teplotní roztažnosti látek a přírodě a technické praxi - vysvětlí pojem vnitřní energie soustavy (tělesa) a způsoby její změny - popíše principy nejdůležitějších tepelných motorů - popíše přeměny skupenství látek a jejich význam v přírodě a technické praxi - využije znalosti o skupenství chemických sloučenin 	<p>4. Termika</p> <ul style="list-style-type: none"> - teplota, teplotní roztažnost látek - teplo a práce, přeměny vnitřní energie tělesa - tepelné motory - struktura pevných látek a kapalin, přeměna skupenství
<ul style="list-style-type: none"> - popíše elektrické pole z hlediska jeho působení na bodový a elektrický náboj - řeší úlohy s elektrickými obvody s použitím Ohmova zákona - popíše princip a použití polovodičových součástek s přechodem na PN - určí magnetickou sílu v magnetickém poli vodiče s proudem - popíše princip generování střídavých proudů a jejich využití v energetice 	<p>5. Elektřina a magnetismus</p> <ul style="list-style-type: none"> - elektrický náboj tělesa, el. síla, pole, kapacita vodiče - elektrický proud v látkách, zákony el. proudu, polovodiče - magnetické pole, magnetické pole el. proudu, elektromagnetická indukce - vznik střídavého proudu, přenos elektrické energie střídavým proudem
<ul style="list-style-type: none"> - rozliší základní druhy mechanického vlnění a popíše jejich šíření - charakterizuje základní vlastnosti zvuku - uvede negativní vliv hluku a vyjmenuje způsoby ochrany sluchu - charakterizuje světlo, jeho vlnovou délku a rychlost v různých prostředích - řeší úlohy na odraz a lom světla, na zobrazení zrcadly a čočkami - vysvětlí optickou funkci oka a korekci jeho vad - popíše význam různých druhů elektromagnetického záření 	<p>6. Vlnění a optika</p> <ul style="list-style-type: none"> - mechanické kmitání a vlnění - zvukové vlnění - světlo a jeho šíření - zrcadla, čočky, oko - druhy elektromagnetického záření
<ul style="list-style-type: none"> - popíše strukturu elektronového obalu atomu z hlediska energie elektronu - popíše stavbu atomového jádra a charakterizuje základní nukleony - vysvětlí podstatu radioaktivity a popíše způsob ochrany před jaderným zářením - popíše princip získávání energie v jaderném reaktoru - uvědomí si výhody a nevýhody energie z jádra z hlediska ekologie 	<p>7. Fyzika atomu</p> <ul style="list-style-type: none"> - modul atomu, laser - nukleony, radioaktivita, jaderné záření - jaderná energie a její využití
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje Slunce jako hvězdu - popíše objekty ve sluneční soustavě 	<p>8. Vesmír</p> <ul style="list-style-type: none"> - Slunce, planety a jejich pohyb, komety

<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje příklady základního typu hvězd - seznámí se s novými objevy kosmického výzkumu 	<ul style="list-style-type: none"> - hvězdy a galaxie
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí základní ekologické pojmy - charakterizuje biotické (sluneční záření, atmosféra, pedosféra, hydrosféra) a biotické faktory prostředí (populace, společenstva, ekosystémy) - charakterizuje základní vztahy mezi organismy ve společenstvu - uvede příklady potravního řetězce - popíše podstatu koloběhu látek v přírodě z hlediska látkového a energetického - charakterizuje různé typy krajiny a její využívání člověkem - uvědomí si, jak sám může ovlivňovat ekologii prostředí (třídění odpadu, vypouštění škodlivých látek) 	<p>9. Ekologie</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní ekologické pojmy - ekologické faktory prostředí - potravní řetězce - koloběh látek a přírodní tok energie - typy krajiny
<ul style="list-style-type: none"> - popíše historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody - hodnotí vliv různých činností člověka na jednotlivé složky životního prostředí - charakterizuje působení životního prostředí na člověka a jeho zdraví - charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti, posoudí vliv jejich využívání na prostředí - popíše způsoby nakládání s odpady - charakterizuje globální problémy na Zemi - uvede základní znečišťující látky v ovzduší, vodě, v půdě a vyhledá informace o aktuální situaci - uvede příklady chráněných území v ČR a v regionu - uvede základní ekonomické, právní a informační nástroje společnosti na ochranu přírody a prostředí - vysvětlí udržitelný rozvoj jako integraci environmentálních, ekonomických, technologických a sociálních přístupů k ochraně životního prostředí - zdůvodní odpovědnost každého jedince za ochranu přírody, krajiny a životního prostředí - na konkrétním příkladu ze života a odborné praxe navrhne řešení vybraného environmentálního problému 	<p>10. Člověk a životní prostředí</p> <ul style="list-style-type: none"> - vzájemné vztahy mezi člověkem a životním prostředím - dopady člověka na životní prostředí - přírodní zdroje energie a surovin - odpady - globální problémy - ochrana přírody - nástroje společnosti na ochranu životního prostředí - zásady udržitelného rozvoje - odpovědnost jedince za ochranu přírody a životního prostředí
2. ročník	
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje základní skupiny uhlovodíků a jejich vybrané deriváty 	1. Organická chemie

<ul style="list-style-type: none"> - tvoří jednoduché chemické vzorce a jejich názvy - uvede významné zástupce jednoduchých organických sloučenin a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a běžném životě, posoudí je z hlediska jejich vlivu na zdraví a životní prostředí - orientuje se v důležitých organických látkách a jejich vlastnostech používaných v kuchyni - rozlišuje jednotlivé organické látky dle jejich vlivu na zdraví - vyjmenuje chemická konzervovadla, antioxidanty, karcinogenní látky 	<ul style="list-style-type: none"> - vlastnosti atomu uhlíku - základ názvosloví org. sloučenin - organické sloučeniny v běžném životě a odborné praxi - přehled uhlovodíků - vybrané deriváty
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje biogenní prvky a jejich sloučeniny - charakterizuje nejdůležitější přírodní látky - popíše vybrané chemické děje - zhodnotí důležité přírodní látky jako stavební a energetické živiny - vyhodnotí složení potravy, poměr jednotlivých živin z hlediska zdravé výživy - pozná význam nukleových kyselin z hlediska dědičnosti a moderní vědy - zhodnotí význam ochranných látek pro zdraví člověka i jejich význam pro důležité potravinářské technologie (enzymy) 	<p>2. Biochemie</p> <ul style="list-style-type: none"> - chemické složení živých organismů - přírodní látky, bílkoviny, sacharidy, lipidy, nukleové kyseliny, biokatalyzátory - biochemické děje
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje názory na vznik a vývoj života na Zemi - vyjádří vlastními slovy vlastnosti živých soustav - popíše buňku jako základní jednotku života - vysvětlí rozdíl mezi prokaryotickou a eukaryotickou buňkou - charakterizuje rostlinnou a živočišnou buňku - uvede základní skupiny organismů a porovná je - objasní význam genetiky - popíše stavbu lidského těla a vysvětlí funkce orgánů a orgánových soustav - uvede příklady bakteriálních, virových a jiných onemocnění a možnosti prevence - pozná jednotlivé skupiny léčiv a důležité zásady při jejich používání 	<p>3. Základy biologie</p> <ul style="list-style-type: none"> - vznik a vývoj života na Zemi - vlastnosti živých soustav - typy buněk - rozmanitost organismů a jejich charakteristika - dědičnost a proměnlivost - biologie člověka - zdraví a nemoc

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	TĚLESNÁ VÝCHOVA				
Ročník:	I.	II.	III.	IV.	Celkem
Počet hodin:	2	2	2	2	8

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu
<p>Oblast vzdělávání pro zdraví si klade za cíl vybavit žáky znalostmi a dovednostmi potřebnými preventivní a aktivní péči o zdraví a bezpečnost, a tak rozvinout a podpořit jejich chování postoje ke zdravému způsobu života a celoživotní odpovědnosti za své zdraví. Vede žáky k tomu, aby znali potřeby svého těla v jeho biopsychosociální jednotě a rozuměli tomu, jak působí výživa, životní prostředí, dodržování hygieny, pohybové aktivity, pozitivní emoce, překonávání negativních emocí a stavů, jednostranné činnosti, mezilidské vztahy a jiné vlivy na zdraví. Důraz se klade na výchovu proti závislostem (na alkoholu, tabákových výrobcích, drogách, hracích automatech, počítačových hrách aj.), proti médii vnucovanému ideálu tělesnékrásy mladých lidí a na výchovu k odpovědnému přístupu k sexu. Protože jsou lidé současnosti vystaveni řadě nebezpečí, která ohrožují jejich zdraví a často i život, nabývají navýznamu i dovednosti potřebné pro obranu a ochranu proti nim, tj. pro chování při vzniku mimořádných událostí.</p> <p>V tělesné výchově se usiluje zejména o výchovu a vzdělávání pro celoživotní provádění pohybových aktivit a rozvoj pozitivních vlastností osobnosti. Žáci jsou vedeni k pravidelnému provádění pohybových činností, ke kvalitě v pohybovém učení, jsou jim vytvářeny podmínky k prožívání pohybu a sportovního výkonu, ke kompenzování negativních vlivů způsobu života a ke spolupráci při společných činnostech. Nezanedbatelné je dodržování zásad bezpečnosti a prevence úrazů při pohybových aktivitách.</p> <p>V tělesné výchově se rozvíjejí jak pohybově nadaní, tak zdravotně oslabení žáci.</p>
Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí
<p>Výuka směřuje k tomu, aby žáci dovedli:</p> <ul style="list-style-type: none"> – vážit si zdraví jako jedné z prvořadých hodnot potřebné ke kvalitnímu prožívání života a cílevědomě je chránit; rozpoznat, co ohrožuje tělesné a duševní zdraví; racionálně jednat v situacích osobního a veřejného ohrožení; – chápat, jak vlivy životního prostředí působí na zdraví člověka; znát prostředky, jak chránit své zdraví, zvyšovat tělesnou zdatnost a

- kultivovat svůj pohybový projev; usilovat o dosažení optimálního pohybového rozvoje v rámci svých možností;
- kriticky přistupovali k mediálním informacím a komerčním nabídkám produktů vztahujících se k péči o zdraví;
 - vyrovnávat nedostatek pohybu a jednostrannou tělesnou a duševní zátěž;
 - pociťovat radost a uspokojení z prováděné tělesné (sportovní) činnosti; usilovat o pozitivní změny tělesného sebepojetí;
 - využívat pohybových činností, pravidel a soutěží ke správným rozhodovacím postupům podle zásad fair play;
 - kontrolovat a ovládat své jednání, chovat se odpovědně v zařízeních tělesné výchovy a sportu a při pohybových činnostech vůbec; podle potřeby spolupracovat;
 - preferovat pravidelné provádění pohybových aktivit v denním režimu; eliminovat zdraví ohrožující návyky a činnosti.

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu Vzdělávání pro zdraví. V tělesné výchově žáci nacházejí prostor k osvojování nových pohybových dovedností, k ovládnutí (využívání) různého sportovního náčiní (náradí), k seznámení s návody pro pohybovou prevenci, korekci jednostranného zatížení nebo zdravotního oslabení i pro rozvoj zdravotně orientované tělesné zdatnosti a výkonnosti. Učí se využívat pohybové činnosti v různém prostředí a s různými účinky, zvykají si na různé sociální role, které vyžadují spolupráci a odpovědnost za zdraví své i spolužáků. Především však tělesná výchova umožňuje žákům poznávat vlastní pohybové možnosti (předpoklady) i zdravotní a pohybová omezení, rozumět jim, respektovat je u sebe i jiných a aktivně je využívat a cíleně ovlivňovat.

Obsah učiva je rozdělen do tematických celků, jejichž realizace je podmíněna sportovním prostředím, kde je prováděna. Výuka je zaměřena na rozvoj pohybových dovedností v těchto sportovních oblastech: atletika, sportovní a pohybové hry, gymnastika a tanec, plavání, kondiční cvičení, úpoly, bruslení, lyžování a sporty v přírodě.

Pojetí výuky

* Tělesná výchova je realizována ve vyučovacím předmětu, sportovních kurzech, dnech (např. plavání, bruslení, hry, turistika) a jiných organizačních formách a podle možností a podmínek (materiální podmínky, zájmy žáků, klimatické podmínky, podíl chlapců a dívek, zdravotně oslabení žáci apod.). Tělesná výchova by měla žáky v pohybových projevech a zlepšování tělesného vzhledu pomocí přiměřených prostředků kultivovat. Pro žáky se zdravotním oslabením škola vytváří oddělení zdravotní tělesné výchovy.

Hodnocení výsledků žáka

Podkladem pro hodnocení a klasifikaci žáků jsou:

- Úroveň všeobecné pohybové výkonnosti (je třeba hodnotit i individuální zlepšení žáků).
- Zvládnutí základního učiva (s přihlédnutím k somatickému vývoji žáka).
- Osvojení teoretických poznatků.
- Postoje žáků k plnění úkolů školní TV.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

V předmětu jsou rozvíjeny tyto klíčové kompetence:

Personální a sociální kompetence: žák si uvědomuje nezastupitelnou roli pohybových schopností a dovedností pro zdravý rozvoj osobnosti, posuzuje reálně své fyzické a duševní možnosti, odhaduje důsledky svého jednání a chování v různých situacích, stanovuje si cíle a priority podle svých osobních schopností a zájmové orientace, reaguje adekvátně na hodnocení svého vystupování, má odpovědný vztah ke svému zdraví, pečuje o svůj fyzický rozvoj, je si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
1. ročník	
<p>Žák/žákyně:</p> <ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku; - popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí; - zdůvodní význam zdravého životního stylu; - dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky; - popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus; - orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejích alternativních směrech; - dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací; - objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví; - diskutuje a argumentuje o etice v partnerských vztazích, o vhodných partnerech a o odpovědném přístupu k pohlavnímu životu; - dovede posoudit vliv médií a reklamy na životní styl jedince a na péči o své zdraví; - popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel; - dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí; 	<p>1 Péče o zdraví Zdraví</p> <ul style="list-style-type: none"> - činitele ovlivňující zdraví: životní prostředí, životní styl, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj. - duševní zdraví a rozvoj osobnosti; - sociální dovednosti; rizikové faktory poškozující zdraví odpovědnost za zdraví své i druhých; péče o veřejné zdraví v ČR, zabezpečení v nemoci; - práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu - partnerské vztahy; - lidská sexualita; - prevence úrazů a nemocí; - mediální obraz krásy lidského těla, komerční reklama

<ul style="list-style-type: none"> - prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným; 	<p>Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí</p> <ul style="list-style-type: none"> - mimořádné události (živelní pohromy, havárie, krizové situace aj.) - základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace) <p>První pomoc</p> <ul style="list-style-type: none"> - úrazy a náhlé zdravotní příhody - poranění při hromadném zasažení obyvatel - stavy bezprostředně ohrožující život
<ul style="list-style-type: none"> - volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat; - komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii; - dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží a umí zpracovat jednoduchou dokumentaci; - dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců nebo týmu; - dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem; - sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci; - navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí jej; - uplatňuje zásady sportovního tréninku; - dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu; - 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; - dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích; 	<p>2 Tělesná výchova</p> <p>Teoretické poznatky</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam pohybu pro zdraví; prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti; - technika a taktika; zásady sportovního tréninku - odborné názvosloví; komunikace - výstroj, výzbroj; údržba; - hygiena a bezpečnost; vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí; - záchrana a dopomoc; - zásady chování a jednání v různém prostředí; - regenerace a kompenzace; relaxace - pravidla her, závodů a soutěží - rozhodování; - zásady sestavování a vedení sestav všeobecně rozvíjejících nebo cíleně zaměřených cvičení - pohybové testy; měření výkonů;

<ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách; - je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu); - využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti; - participuje na týmových herních činnostech družstva; - dovede rozlišit jednání fair play od nespportovního jednání; - dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji; - pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu; - ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy; 	<ul style="list-style-type: none"> - zdroje informací; <p>Pohybové dovednosti</p> <p>Tělesná cvičení</p> <ul style="list-style-type: none"> - pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. <i>jako součást všech tematických celků</i> <p>Gymnastika</p> <ul style="list-style-type: none"> - gymnastika: cvičení s náčiním, cvičení na náradí, akrobacie, šplh - rytmická gymnastika: pohybové činnosti a kondiční programy cvičení s hudebním a rytmickým doprovodem; tanec <p>Atletika</p> <ul style="list-style-type: none"> - běhy (rychlý, vytrvalý); starty; skoky do výšky a do dálky; hody a vrh koulí <p>Pohybové hry</p> <ul style="list-style-type: none"> - drobné a sportovní - alespoň dvě sportovní hry <p>Úpoly</p> <ul style="list-style-type: none"> - pády - základní sebeobrana <p>Plavání*</p> <ul style="list-style-type: none"> - adaptace na vodní prostředí - dva plavecké způsoby - určená vzdálenost plaveckým způsobem - dopomoc unavenému plavci, záchrana tonoucího <p>Lyžování*</p> <ul style="list-style-type: none"> - základy sjezdového lyžování (zatačení, zastavování, sjíždění i přes terénní nerovnosti)
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> - základy běžeckého lyžování - chování při pobytu v horském prostředí <p>Bruslení*</p> <ul style="list-style-type: none"> - základy bruslení na ledě nebo inline (jízda vpřed, změna směru jízdy, zastavení) <p>Testování tělesné zdatnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - motorické testy
<ul style="list-style-type: none"> - zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví; - je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit. 	<p>3 Zdravotní tělesná výchova <i>(podle doporučení lékaře)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení - pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pobyt v přírodě - kontraindikované pohybové aktivity
2. ročník	
<ul style="list-style-type: none"> - volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat; - komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii; - dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží a umí zpracovat jednoduchou dokumentaci; - dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců nebo týmu; - dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem; - sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci; - navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí jej; - uplatňuje zásady sportovního tréninku; - dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu; - dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit; 	<p>1 Tělesná výchova Teoretické poznatky</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam pohybu pro zdraví; prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti; - technika a taktika; zásady sportovního tréninku - odborné názvosloví; komunikace - výstroj, výzbroj; údržba; - hygiena a bezpečnost; vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí; - záchrana a pomoc; - zásady chování a jednání v různém prostředí; - regenerace a kompenzace; relaxace

<ul style="list-style-type: none"> - 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; - dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích; - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách; - je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu); - využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti; - participuje na týmových herních činnostech družstva; - dovede rozlišit jednání fair play od nesporného jednání; - dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji; - pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu; - ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy; 	<ul style="list-style-type: none"> - pravidla her, závodů a soutěží - rozhodování; - zásady sestavování a vedení sestav všeobecně rozvíjejících nebo cíleně zaměřených cvičení - pohybové testy; měření výkonů; - zdroje informací; <p>Pohybové dovednosti</p> <p>Tělesná cvičení</p> <ul style="list-style-type: none"> - pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. <i>jako součást všech tematických celků</i> <p>Gymnastika</p> <ul style="list-style-type: none"> - gymnastika: cvičení s náčiním, cvičení na nářadí, akrobacie, šplh - rytmická gymnastika: pohybové činnosti a kondiční programy cvičení s hudebním a rytmickým doprovodem; tanec <p>Atletika</p> <ul style="list-style-type: none"> - běhy (rychlý, vytrvalý); starty; skoky do výšky a do dálky; hody a vrh koulí <p>Pohybové hry</p> <ul style="list-style-type: none"> - drobné a sportovní - alespoň dvě sportovní hry <p>Úpoly</p> <ul style="list-style-type: none"> - pády - základní sebeobrana <p>Plavání*</p> <ul style="list-style-type: none"> - adaptace na vodní prostředí - dva plavecké způsoby - určená vzdálenost plaveckým způsobem
---	--

	<ul style="list-style-type: none"> - dopomoc unavenému plavci, záchrana tonoucího Bruslení* - základy bruslení na ledě nebo inline (jízda vpřed, změna směru jízdy, zastavení) Turistika a sporty v přírodě - příprava turistické akce - orientace v krajině - orientační běh Testování tělesné zdatnosti - motorické testy
<ul style="list-style-type: none"> - zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví; - je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit. 	<p>2 Zdravotní tělesná výchova (podle doporučení lékaře)</p> <ul style="list-style-type: none"> - speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení - pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pobyt v přírodě - kontraindikované pohybové aktivity
3. ročník	
<ul style="list-style-type: none"> - volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat; - komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii; - dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží a umí zpracovat jednoduchou dokumentaci; - dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců nebo týmu; - dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem; - sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci; 	<p>1 Tělesná výchova Teoretické poznatky</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam pohybu pro zdraví; prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti; - technika a taktika; zásady sportovního tréninku - odborné názvosloví; komunikace - výstroj, výzbroj; údržba; - hygiena a bezpečnost; vhodné oblečení –

<ul style="list-style-type: none"> - navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí jej; - uplatňuje zásady sportovního tréninku; - dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu; - 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; - dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích; - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách; - je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu); - využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti; - participuje na týmových herních činnostech družstva; - dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání; - dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji; - pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu; - ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy; 	<ul style="list-style-type: none"> - cvičební úbor a obutí; - záchrana a dopomoc; - zásady chování a jednání v různém prostředí; - regenerace a kompenzace; relaxace - pravidla her, závodů a soutěží - rozhodování; - zásady sestavování a vedení sestav všeobecně rozvíjejících nebo cíleně zaměřených cvičení - pohybové testy; měření výkonů; - zdroje informací; <p>Pohybové dovednosti</p> <p>Tělesná cvičení</p> <ul style="list-style-type: none"> - pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. <i>jako součást všech tematických celků</i> <p>Gymnastika</p> <ul style="list-style-type: none"> - gymnastika: cvičení s náčiním, cvičení na nářadí, akrobacie, šplh - rytmická gymnastika: pohybové činnosti a kondiční programy cvičení s hudebním a rytmickým doprovodem; tanec <p>Atletika</p> <ul style="list-style-type: none"> - běhy (rychlý, vytrvalý); starty; skoky do výšky a do dálky; hody a vrh koulí <p>Pohybové hry</p> <ul style="list-style-type: none"> - drobné a sportovní - alespoň dvě sportovní hry <p>Úpoly</p> <ul style="list-style-type: none"> - pády - základní sebeobrana
---	---

	<p>Plavání*</p> <ul style="list-style-type: none"> - adaptace na vodní prostředí - dva plavecké způsoby - určená vzdálenost plaveckým způsobem - dopomoc unavenému plavci, záchrana tonoucího <p>Bruslení*</p> <ul style="list-style-type: none"> - základy bruslení na ledě nebo inline (jízda vpřed, změna směru jízdy, zastavení) <p>Testování tělesné zdatnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - motorické testy
<ul style="list-style-type: none"> - zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví; - je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit. 	<p>2 Zdravotní tělesná výchova <i>(podle doporučení lékaře)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení - pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pobyt v přírodě - kontraindikované pohybové aktivity
4. ročník	
<ul style="list-style-type: none"> - volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat; - komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii; - dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží a umí zpracovat jednoduchou dokumentaci; - dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců nebo týmu; - dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem; - sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci; 	<p>1 Tělesná výchova Teoretické poznatky</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam pohybu pro zdraví; prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti; - technika a taktika; zásady sportovního tréninku - odborné názvosloví; komunikace - výstroj, výzbroj; údržba; - hygiena a bezpečnost; vhodné oblečení –

<ul style="list-style-type: none"> - navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí jej; - uplatňuje zásady sportovního tréninku; - dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu; - 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; - dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích; - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách; - je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu); - využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti; - participuje na týmových herních činnostech družstva; - dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání; - dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji; - pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu; - ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy; 	<ul style="list-style-type: none"> - cvičební úbor a obutí; - záchrana a pomoc; - zásady chování a jednání v různém prostředí; - regenerace a kompenzace; relaxace - pravidla her, závodů a soutěží - rozhodování; - zásady sestavování a vedení sestav všeobecně rozvíjejících nebo cíleně zaměřených cvičení - pohybové testy; měření výkonů; - zdroje informací; <p>Pohybové dovednosti</p> <p>Tělesná cvičení</p> <ul style="list-style-type: none"> - pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. <i>jako součást všech tematických celků</i> <p>Gymnastika</p> <ul style="list-style-type: none"> - gymnastika: cvičení s náčiním, cvičení na nářadí, akrobacie, šplh - rytmická gymnastika: pohybové činnosti a kondiční programy cvičení s hudebním a rytmickým doprovodem; tanec <p>Atletika</p> <ul style="list-style-type: none"> - běhy (rychlý, vytrvalý); starty; skoky do výšky a do dálky; hody a vrh koulí <p>Pohybové hry</p> <ul style="list-style-type: none"> - drobné a sportovní - alespoň dvě sportovní hry <p>Úpoly</p> <ul style="list-style-type: none"> - pády - základní sebeobrana
---	---

	<p>Plavání*</p> <ul style="list-style-type: none"> - adaptace na vodní prostředí - dva plavecké způsoby - určená vzdálenost plaveckým způsobem - dopomoc unavenému plavci, záchrana tonoucího <p>Bruslení*</p> <ul style="list-style-type: none"> - základy bruslení na ledě nebo inline (jízda vpřed, změna směru jízdy, zastavení) <p>Testování tělesné zdatnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - motorické testy
<ul style="list-style-type: none"> - zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví; - je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit. 	<p>2 Zdravotní tělesná výchova <i>(podle doporučení lékaře)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení - pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pobyt v přírodě - kontraindikované pohybové aktivity

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	INFORMATIKA				
Ročník:	I.	II.	III.	IV.	Celkem
Počet hodin:	2	0	0	0	2

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu
Vést žáky ke schopnosti rozpoznávat inforatické 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.
Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí
Otevřený i kritický postoj k digitálním technologiím a jejich využívání; motivace k celoživotnímu učení; důvěra ve vlastní schopnosti a preciznost při práci; schopnost odhadnout, které úlohy je žák schopen řešit samostatně a které vyžadují pomoc odborníka; sebejistota a vytrvalost při řešení obtížného či složitého problému; schopnost vypořádat se s otevřenými problémy a nejednoznačně zadanými úkoly. Dodržování zásad etiky a legislativy, nutnost ověřování serióznosti informačních zdrojů na internetu, souvislost efektivního využívání ICT se stupněm intelektu člověka, nešíření poplašných zpráv a pomluv. Kultivovaný projev grafický i mluvený, kreativita, efektivnost, přesnost.
Charakteristika učiva
Žáci si prohloubí osvojené dovednosti, porozumí základním pojmům a metodám informatiky jako vědního oboru a jeho uplatnění v ostatních vědních oborech a profesích; rozpoznají a formulují problémy s ohledem na jejich řešitelnost; získávají, zaznamenávají, uspořádávají, strukturují, předávají data a informace; rozkládají systémy a procesy na části, odhadují jejich vztahy a strukturu; jsou schopni uplatnit algoritmičtý způsob myšlení při řešení problémů, vytvářejí a formulují postupy a řešení, které lze přenechat k vykonání jinému člověku nebo stroji; vytváří formální popisy, modely a simulace skutečných situací i pracovních postupů; testují, analyzují, vyhodnocují, porovnávají a vylepšují existující i navrhované algoritmy, postupy nebo inforatická řešení; rozumí technickým základům digitálních technologií do té míry, aby byli schopni je efektivně a bezpečně používat a snadno se naučili používat nové; jsou schopni využít digitální technologie při řešení problémů, které jsou příliš složité nebo rozsáhlé (pro člověka); navrhují systémy či jejich části, procesy, propojují různé technologie či jejich

části a vytvářeli tak nová řešení za pomoci již existujících nástrojů a prvků; hodnotí přínos a rizika různých systémů, procesů, postupů a technologií v kontextu zadaného problému; spolupracují a komunikují s ostatními při dosahování společného cíle; neohrožují svým chováním v digitálním prostředí sebe, druhé ani technologie samotné; uvědomují si, že technologie ovlivňují společnost, a naopak chápou svou odpovědnost při používání technologií. Učí se soustředěnosti, vnímání souvislostí, kreativitě, kultivovanému projevu. Poznatky z předmětu Informatika využijí žáci v dalších předmětech.

Pojetí výuky

Výuka probíhá ve specializované učebně vybavené potřebným hardwarem a softwarem. Pro výuku předmětu je třída dělena na dvě skupiny, každý žák má k dispozici vlastní pracoviště. Žáci se seznámí s běžně užívaným hardwarem a softwarem. Obsah učiva je zaměřen hlavně na využitelnost v profesní praxi.

Hodnocení výsledků žáků

K ověření znalostí žáků jsou využívány testy a samostatné práce vytvořené podle předloh nebo zadaných požadavků a pravidel. Zohledněn je samostatný a aktivní přístup k řešení problémů za použití dostupných prostředků, kreativita a originalita řešení při plnění zadaných úkolů.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Předmět informatika vede žáky k hlubšímu porozumění principům, na kterých pracují digitální technologie, a k rozvoji inforatického myšlení žáků, které uplatní při řešení i neinformatických problémů. Kromě této ústřední klíčové kompetence spoluvytváří a formuje i další klíčové kompetence:

kompetence k učení

- žáci jsou motivováni k učení, protože získané poznatky (i z dalších předmětů) mohou hned využít v praktických příkladech
- žáci jsou vedeni k samostatnosti při vytváření počítačových aplikací, vyučující vstupuje do procesu pouze jako konzultant
- žáci využívají ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí

kompetence k řešení problémů

- samostatné práce k procvičení probraného učiva a stanoví cíle práce, některé postupy si žáci samostatně vyhledávají v nápovědě programu
- existuje-li více možných postupů, hledá se ten nejefektivnější

kompetence komunikativní

- samostatná vystoupení žáků – předvádění prezentací, referátů
- vyučující dbá na přesnou formulaci dotazů a odpovědí žáků

kompetence sociální a personální - žáci dodržují provozní řády v učebnách výpočetní techniky

kompetence pracovní - žáci mohou prezentovat výsledky vlastní práce a podle její kvality jsou hodnoceni

digitální kompetence

- 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.

Průřezová témata: Člověk a digitální svět, Člověk a svět práce

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně: <ul style="list-style-type: none"> - interpretuje data (získá z dat informace), posuzuje množství informace v datech, vyslovuje předpovědi na základě dat, uvědomuje si omezení použitých modelů - odhaluje chyby v datech - porovná různé příklady kódování dat a jejich použití; vysvětlí proces digitalizace a jeho úskalí - aktivně a s porozuměním používá různé datové formáty, ovládá konverzi mezi různými formáty téhož obsahu 	1. Data, informace a modelování <ul style="list-style-type: none"> - data a informace, interpretace dat - informace a množství informace v datech - chyby v datech a kontrola dat - kódování informací a dat - záznam, přenos a distribuce dat a informací v digitální podobě - datové formáty, kódování různých formátů dat (např. text, obraz, zvuk, video)

<ul style="list-style-type: none"> - 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 kvalitu řešení daného problému - zvažuje přínosy a limity statistického zpracování dat a strojového učení v oblasti umělé inteligence 	<ul style="list-style-type: none"> - zápis informace pomocí kódovací tabulky nebo kódovacího jazyka - model jako zjednodušení reality (např. schéma, graf, diagram, pojmová a myšlenková mapa) - vlastnosti, vazby a závislosti modelu dat - statistické zpracování dat, odhad a předpovědi - strojové učení na základě dat, jeho limity, přínosy a rizika.
<ul style="list-style-type: none"> - na základě analýzy problému specifikuje zadání pro tvorbu programu, skriptu nebo webové aplikace - rozdělí zadání nebo problém na menší části, rozhodne, které je vhodné řešit algoritmicky, své rozhodnutí zdůvodní - navrhne algoritmy a datové struktury podle specifikace zadání a zapíše je vhodnou formou - ve vztahu k charakteru a velikosti vstupu hodnotí algoritmy a datové struktury podle různých hledisek, porovná a vybere pro řešený problém ty nejvhodnější; vylepší algoritmus podle daného hlediska - vytvoří jednoduchý spustitelný program, skript, nebo webovou aplikaci - 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 	<p>2. Tvorba, testování a provoz softwaru</p> <p>Požadavky a analýza</p> <ul style="list-style-type: none"> - specifikace a popis řešeného problému, požadavky na řešení - analýza a dekompozice (rozložení) problému <p>Tvorba a vývoj</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní koncepce tvorby programů (např. proměnná a datový typ, řídicí příkazy, cykly); - návrh algoritmů a datových struktur - zápis algoritmu vhodnou formou (např. blokové schéma, přirozené a formální jazyky, skriptovací a programovací jazyk) - využívání hotových komponent <p>Testování</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy chyb, chybové hlášky, neočekávané ukončení a zamrznutí - způsoby a druhy testování softwaru - spotřeba výpočetních a jiných zdrojů

	<p>Běh a provoz</p> <ul style="list-style-type: none"> - verze programu, instalace a aktualizace programu - hlášení a evidence závad, logování a sledování provozu - nápověda a licence programu
<ul style="list-style-type: none"> - analyzuje a hodnotí informační systémy podle zadaných hledisek - vyhledává pomocí uživatelského rozhraní a navigace v informačním systému specifické informace podle zadání - vyhledává a zpracovává data pomocí vhodných nástrojů pro dotazování; používá při vyhledávání vazby mezi entitami, číselníky a identifikátory - identifikuje zdroje záznamů v informačním systému a určuje jejich umístění, validitu a míru zabezpečení; provede hromadný import nebo export dat - navrhne procesy zpracování dat a roli/role jednotlivých uživatelů - navrhne a vytvoří strukturu vzájemného propojení dat; navrhuje číselníky a identifikátory dat - třídí a řadí data, která následně vizualizuje nebo zpracuje do obvyklého formátu v daném kontextu a oboru - navrhne způsob využití informačního systému k řešení problému ve svém oboru, otestuje ho se skupinou uživatelů a vyhodnotí případné chyby, chybové stavy a jejich příčiny 	<p>3. Informační systémy</p> <ul style="list-style-type: none"> - účel a charakteristika informačního systému nebo služby - veřejné nebo oborové informační systémy a služby - uživatelská rozhraní (např. navigace, přístupnost, jazykové mutace) - uživatelské účty, role, oprávnění a bezpečnost v informačních systémech - datový záznam, entita, atribut a vazba, číselníky a identifikátory - definice procesů, činností a konfigurace informačního systému - zdroje záznamů v informačním systému (např. databáze, souborový systém, síťové služby) - vyhledávání a vizualizace dat (např. třídění, řazení a filtrování, rozpoznávání vzorů a trendů) - hromadné zpracování dat, export a import
<ul style="list-style-type: none"> - identifikuje v historii vývoje hardwaru i softwaru zlomové události; ukáže, které koncepty se nemění a které ano - rozumí fungování hardwaru a periférií natolik, aby je mohl efektivně a bezpečně používat a snadno se naučil používat nové 	<p>4. Digitální technologie</p> <p>Hardware a software</p> <ul style="list-style-type: none"> - zlomové události a technologie v historii a jejich vliv na obor, trh práce a společnost

- 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
- 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 někdo jiný, v případě potřeby dokáže používat služby internetu anonymně
- v případě personalizovaného obsahu dokáže identifikovat obsah generovaný algoritmy doporučovacích systémů.

- současná výpočetní zařízení, jejich technické parametry, základní komponenty
 - připojitelné periferie, zobrazovací zařízení, vstupní/výstupní zařízení, rozhraní a konektory
 - souborový systém a paměťová úložiště
 - operační systémy
 - 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
- Počítačové sítě a síťové služby**
- internet a počítačové sítě, přenos dat, komunikační protokol a adresování v síti
 - typy, vlastnosti různých sítí, internet věcí
 - fyzická a logická infrastruktura sítě, typy síťových zařízení, servery a datová centra
 - cloudové a sdílené služby v síti, virtualizace
 - webové aplikace a služby, hypertextový formát dat, URL adresa a doména
- 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

	<p>(např. práce s hesly, více faktorová autentizace, zálohování dat)</p> <ul style="list-style-type: none"> - digitální identita, elektronický podpis, eGovernment a státní informační systémy - digitální stopa – vědomá a nevědomá, logy, metadata, cookies a narušení soukromí při využívání technologií - sledování uživatele, algoritmy sociálních sítí a personalizace obsahu, doporučovací systémy
<ul style="list-style-type: none"> - efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle - při práci s textem používá styly, oddíly, nastaví vlastnosti, pokročilé číslování stránek, generuje obsah - správně používá citační normy - při práci v tabulkovém kalkulátoru používá efektivně předdefinované funkce pro matematické a statistické výpočty, práci s textem, logické funkce - pracuje s filtry, řadí a třídí data - zpracovává a tiskne vícestránkový dokument - kombinuje práci v různých aplikacích, přenáší data, importuje a exportuje soubory 	<p>5. Aplikační software a jeho využití pro odborné činnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - pokročilé funkce textového editoru - pokročilé funkce tabulkového kalkulátoru - přenos dat mezi aplikacemi

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	TECHNIKA ADMINISTRATIVY				
Ročník:	I.	II.	III.	IV.	Celkem
Počet hodin:	2	0	0	0	2

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu
<p>Cílem předmětu je:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozvoj profesních komunikativních kompetencí žáků - naučit žáky ovládat psaní na klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou - upevnit pracovní návyky jako je trpělivost, přesnost, důslednost, profesionální přístup
Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí
<p>Výuka směřuje k tomu, aby žáci ovládali psaní na klávesnici přesně, rozvíjeli smysl pro odpovědnost, pro pečlivou a systematickou práci, měli profesionální postoj k zákazníkům, zvládli komunikaci s nimi.</p>
Charakteristika učiva
<p>Učivo zahrnuje:</p> <ul style="list-style-type: none"> - seznámení s používáním osobního počítače pro psaní textů, - nácvik desetiprstové hmatové metody na klávesnici počítače. <p>Učivo vychází z RVP z oddílu Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích. Na předmět Administrativa a komunikace v 1. ročníku navazuje výuka informačních a komunikačních technologií a výuka korespondence ve 2. ročníku. Tyto navazující předměty již předpokládají znalost a schopnost žáků používat desetiprstovou hmatovou metodu. Tento předmět má vazbu na další předměty – především na Informační a komunikační technologie a Korespondenci. Využití je však daleko širší – při zpracování referátů nebo jiných úkolů žákům dovednost psaní hmatovou metodou značně urychlí a usnadní práci ve škole i v osobním životě.</p>
Pojetí výuky
<p>Výuka probíhá v učebnách výpočetní techniky u osobních počítačů. Žáci nacvičují přesnost a rychlost pomocí výukového softwaru – programu ATF (All Ten Fingers). Žáci při vyučování postupně nacvičují jednotlivé znaky klávesnice, zdokonalují se v přesnosti psaní a přitom během školního roku rostou požadavky na zvyšování rychlosti. Zároveň je dbáno na to, aby žáci nesledovali při psaní textů očima klávesnici, ale</p>

používali jen orientační hmatové výstupky na klávesách. Důraz je kladen na nutnost procvičování probraných znaků i mimo školní vyučování ve volném čase jako součást přípravy žáků na výuku. Úspěšné zvládnutí hmatové metody vyžaduje velkou trpělivost a péli.

Hodnocení výsledků žáka

Hodnocení probíhá na základě dosažené rychlosti a přesnosti podle metodické příručky pro vyučování techniky administrativy.

Zvlášť je hodnocena rychlost i přesnost psaní.

Při známkování nehrozí subjektivní hodnocení ze strany učitele. Žák si může sám svůj výkon ohodnotit podle výsledné tabulky, která se zobrazí na obrazovce počítače po každém napsaném snímku. Výsledek přesnosti a rychlosti se porovná s předem danými požadavky, se kterými jsou žáci na počátku roku seznámeni – v tabulce přesnosti a v tabulce rychlosti.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Využívání předmětů oddílu komunikace ve službách směřuje k jejich rutinnímu použití při vytváření písemností s využitím témat probíraných v dalších předmětech.

Komunikativní kompetence: žáci jsou schopni vyjadřovat se přiměřeně v psaném i mluveném projevu, formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování, jsou vedeni ke snaze dodržovat jazykové a stylistické normy a odbornou terminologii, vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování.

Personální kompetence: žáci jsou připraveni odhadovat výsledky svého jednání a chování v různých situacích, učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností, přijímat hodnocení svých výsledků a způsobu jednání i ze strany jiných lidí, adekvátně na ně reagovat, přijímat radu i kritiku, dále se vzdělávat, pečovat o své fyzické i duševní zdraví.

Sociální kompetence: žáci jsou schopni pracovat v týmu a podílet se na realizaci společenských, pracovních a jiných činností, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobních konfliktů, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem.

Digitální kompetence – použití prostředků informačních technologií v rámci odbornosti, žáci získávají informace z otevřených zdrojů, zejména pak z internetu, pracují s informacemi.

Průřezová témata:

- Člověk a digitální svět – zdokonalování schopnosti žáků efektivně využívat prostředky informačních a komunikačních technologií
- Člověk a svět práce – využívání aktuálních článků a témat pro nácvik textů při zdokonalování se v psaní
- Občan v demokratické společnosti – vytvoření demokratického prostředí ve třídě, založeném na vzájemném respektování, spolupráci a dialogu.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
Žák/žákyně: - pracuje s běžnou kancelářskou technikou, ovládá její základní funkce - ovládá psaní na klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou v přiměřené rychlosti a přesnosti - píše naslepo na střední, horní a dolní písmenné řadě - ovládá psaní na číselné řadě	Práce s kancelářskou technikou Základní nácvik ovládání klávesnice
- zvládá psaní s maximální přesností a rychlostí, a to i cizojazyčného textu	Zvyšování přesnosti a rychlosti

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	KORESPONDENCE A KOMUNIKACE				
Ročník:	I.	II.	III.	IV.	Celkem
Počet hodin:	0	0	0	1	1

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu
Cílem předmětu je rozvoj profesních komunikativních kompetencí žáků v oblasti společenské, obchodně-podnikatelské, administrativní a sociální. Při rozvíjení sociálně komunikativních kompetencí se uplatňují psychologické aspekty komunikace, oblast písemné komunikace zahrnuje především vyhotovování dokumentů obchodního styku, vedení personální agendy, operační evidence a dalších forem podnikové komunikace, to vše normalizovanou úpravou.
Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí
Výuka předmětu má směřovat k tomu, aby žáci: <ul style="list-style-type: none"> - měli kultivovaný projev grafický i mluvený - rozvíjeli dále kreativitu, efektivnost, přesnost - dodržovali zásady etiky a legislativy, uvědomovali si nutnost prověřovat si serióznost informačních zdrojů na internetu a efektivnost využívání ICT související se stupněm intelektu člověka.
Charakteristika učiva
Učivo zahrnuje: <ul style="list-style-type: none"> - základní pravidla a normy uplatňované v písemném styku, - písemnosti při uzavírání, plnění a porušování kupních smluv, písemnosti v platebním styku, - písemnosti při organizaci a řízení podniku, písemnosti právního charakteru, písemnosti hotelového charakteru, - personální písemnosti, osobní písemnosti, - vyplňování jednoduchých formulářů a moderní zpracování textů. <p>Učivo vychází z RVP z oddílu ekonomika a komunikace ve službách. Tento předmět má vazbu na další předměty – především na Informační a komunikační technologie. Využití je však daleko širší – při zpracování referátů nebo jiných úkolů žákům dovednost psaní hmatovou metodou značně urychlí a usnadní práci ve škole i v osobním životě.</p>

Pojetí výuky
Výuka probíhá v učebnách výpočetní techniky u osobních počítačů. Při psaní písemností převažuje samostatná práce žáků. Žáci jsou vedeni k praktickému využívání osvojených poznatků řešením konkrétních úkolů z praxe. Při zpracování informací využívají žáci programy Microsoft Word, Microsoft Excel a Internet Explorer. Jednotlivé písemnosti vypracovávají žáci na základě zadaného souvislého příkladu, jehož části na sebe logicky navazují tak, aby odpovídaly potřebám praxe.
Hodnocení výsledků žáka
Žáci jsou hodnoceni za písemný projev, důraz je kladen na pečlivost při zpracování písemností, na věcnou a formální správnost a na dodržování jazykových a stylistických norem. Jednotlivé písemnosti si žáci zakládají do svého souboru, označeného jako ročníková práce, který je možno využít u maturitní zkoušky. Při celkové klasifikaci je zohledňován aktivní a samostatný přístup k výuce.
Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat
Využívání předmětů oddílu komunikace ve službách směřuje k jejich rutinnímu použití při vytváření písemností s využitím témat probíraných v dalších předmětech. Žák se učí formulovat jasně a srozumitelně své myšlenky, používat odbornou terminologii a dodržovat jazykové a stylistické normy. Rozvoj dalších klíčových kompetencí: <ul style="list-style-type: none">- občanské kompetence – zodpovědnost za svěřené úkoly, kulturní chování- kompetence k pracovnímu uplatnění – osvojení základních vědomostí a dovedností potřebných pro rozvoj vlastních podnikatelských aktivit, schopnost písemně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle, komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace.- kompetence k učení – zpracování a orientace v textu, práce s prostředky informačních technologií. Průřezová témata: <ul style="list-style-type: none">- Člověk a digitální svět – zdokonalování schopnosti žáků efektivně využívat prostředky informačních a komunikačních technologií.- Člověk a svět práce – uplatnění získaných poznatků v budoucím zaměstnání, schopnost zpracovávat obchodní písemnosti a komunikace s okolím.- Občan v demokratické společnosti – vytvoření demokratického prostředí ve třídě, založeném na vzájemném respektování, spolupráci a dialogu.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
<p>Žák/žákyně:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vhodně uplatňuje prostředky verbální i neverbální komunikace - volí vhodné zdroje a odpovídající techniku k vyhledávání požadované informace - orientuje se v získaných informacích, třídí je, analyzuje a vyhodnocuje, zaznamenává a uchovává textové, numerické i grafické informace - ovládá základní formy písemného styku - osvojí si pravidla a normy vyhotovení obchodních písemností - využívá elektronické vzory formulářů k vypracování potřebných dokumentů 	<p>Verbální a neverbální komunikace Práce s informacemi Význam, základní pravidla a organizace písemného styku</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy písemností, hospodářský a úřední styl - psaní adres a odvolacích údajů - normalizovaná úprava podnikového dopisu - stylizace podnikového dopisu, zásady - psychologie podnikového dopisu - korekturní znaménka - elektronické šablony a vzory písemností
<ul style="list-style-type: none"> - vyhotoví jednoduché písemnosti z obchodního styku spojené s provozem věcně, jazykově a formálně správně v souladu s normalizovanou úpravou 	<p>Vyhotovování obchodních písemností: Písemnosti při uzavírání a plnění kupních smluv</p> <ul style="list-style-type: none"> - poptávka, nabídka, kupní smlouva - dodací list, faktura - urgence, reklamace, upomínky, žaloba
<ul style="list-style-type: none"> - používá předdefinovaný styl, upravit ho, číslování stránek na vyšší úrovni (nastavení oddílů), práce se strukturou nadpisů -> automatické generování obsahu - používá hromadnou korespondenci 	<p>Digitální technologie v korespondenci</p> <ul style="list-style-type: none"> - práce se styly, oddíly, obsah - hromadná korespondence
<ul style="list-style-type: none"> - zvládne komunikaci při platbách s peněžními ústavami a poštou 	<p>Písemnosti s peněžními ústavami a poštou</p> <ul style="list-style-type: none"> - písemnosti v platebním styku hotovostním a bezhotovostním, písemný styk poštou.

<ul style="list-style-type: none"> - vypracuje příkazy a pokyny jako vedoucí pracovník - podá písemnou zprávu z pracovní cesty 	<p>Písemnosti při řízení a organizaci podniku</p> <ul style="list-style-type: none"> - písemnosti vedoucích pracovníků – příkazy, směrnice, oběžníky, pokyny, - písemnosti při pracovních cestách – příkaz k pracovní cestě, cestovní účet, zpráva z pracovní cesty.
<ul style="list-style-type: none"> - vyhotoví písemnosti používané v personální činnosti 	<p>Písemnosti personální</p> <ul style="list-style-type: none"> - žádost o místo, vypsání konkurzu - písemnosti při uzavírání a ukončení pracovního poměru, - dohody o provedení práce a pracovní činnosti
<ul style="list-style-type: none"> - sestaví specifické hotelové písemnosti 	<p>Písemnosti hotelového charakteru</p> <ul style="list-style-type: none"> - specifika těchto písemností

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	EKONOMIKA				
Ročník:	I.	II.	III.	IV.	Celkem
Počet hodin:	1	1	1	3	6

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu
Cílem předmětu je poskytnout žákům základní odborné znalosti z oblasti ekonomiky, které jim umožní efektivní jednání a hospodárné chování. Obsahový okruh je zaměřen tak, aby si žáci osvojili základní ekonomické pojmy, porozuměli jim a uměli je správně používat. Žáci se naučí orientovat se v ekonomických souvislostech a osvojí si ekonomické myšlení. Žáci jsou připravováni na možnost samostatného podnikání v oboru. Získají poznatky o možnostech podnikání v oboru a o povinnostech podnikatele. Získají základní znalosti o hospodaření korporace, zorientují se v daňové soustavě.
Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí
Výuka směřuje k tomu, aby žáci zvládli orientovat se v běžných hospodářských událostech a procesech, chápali ekonomické zákonitosti, dokázali se samostatně zapojit do pracovního procesu. Výsledkem vzdělávání nejsou pouze znalosti, ale hlavně praktické dovednosti žáků. Obsahový okruh je v souladu se Standardem finanční gramotnosti ve verzi schválené v roce 2017.
Charakteristika učiva
Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu ekonomika. Výuka je zařazena v průběhu celého čtyřletého studia. Výuka navazuje na předměty Korespondence, Administrativa, Účetnictví, Marketing a management. Učivo zahrnuje oblasti: Základní ekonomické pojmy, trh a tržní mechanismus, ekonomické systémy, makroekonomický koloběh a ukazatele výkonnosti ekonomiky (produkt, inflace, nezaměstnanost), Evropská unie a euro; Podnik, jeho založení, zrušení, podmínky pro podnikání a právní formy podnikání, podnikové činnosti, podnik jako součást národního hospodářství; Podnikání ve stravování v hotelnictví, projekt „Podnikatel v oboru společného stravování“; Financování podnikových činností, finanční trh a peníze, mezinárodní finanční instituce.
Pojetí výuky
Výuka probíhá formou frontálního vyučování. V rámci výuky je zařazena exkurze do banky či pojišťovny. V rámci výuky je využíváno aktuálních zpráv a problémů z ekonomického dění (i jiných souvisejících oblastí) a se žáky je o problematice aktivně diskutováno. Žáci jsou

vedení k samostatné úvaze o ekonomických jevech a ke schopnosti využití teoretických poznatků v praxi. Jsou směřováni k tomu, aby pracovali poctivě, s vlastní seberealizací a iniciativou a zároveň aby nepoškozovali jiné účastníky trhu a nepodléhali korupci.

Hodnocení výsledků žáka

Žáci jsou hodnoceni zejména formou ústního nebo písemného zkoušení, průběžně po celé období. Písemné testy jsou zařazeny po skončení jednotlivých témat. Projekt „Podnikatel v oboru společného stravování“ je hodnocen průběžně po zpracování dílčích částí projektu a na závěr jako celek za vynaloženou vlastní tvůrčí činnost a zdařilost celého projektu. Důraz je kladen na hloubku porozumění učivu a schopnost využít nabyté poznatky v praxi. Nemalou součástí je také vlastní sebehodnocení žáků.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

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

Klíčové kompetence:

- **komunikativní kompetence** – formulovat jasně a srozumitelně své myšlenky a aktivně se účastnit vyučování
- **personální a sociální kompetence** – přijímat odpovědnost za svěřené úkoly při zpracování projektů, referátů a aktualit, podněcovat práci, v týmu vlastními návrhy, adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je ovlivňovat.
- **kompetence k pracovnímu uplatnění** - osvojit si základní vědomosti a dovednosti potřebné pro rozvoj vlastních podnikatelských aktivit a to i v rámci EU, dokázat využít ekonomické informace k řízení provozních úseků a dovedou vyhodnotit výsledky hospodaření, znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční a společenské ohodnocení, mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a srovnávat je se svými představami a předpoklady, získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání, rozumět podstatě a principu podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických principech soukromého podnikání.
- **Digitální kompetence** – použití prostředků informačních technologií v rámci odbornosti, získávání informací z otevřených zdrojů, práce s informacemi s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií.

Průřezová témata:

- **Člověk a digitální svět** – zdokonalování schopnosti žáků efektivně využívat prostředky informačních a komunikačních technologií (zejména při samostatném projektu zpracovávaném na počítači)
- **Člověk a svět práce** – využívání aktuálních článků a témat, uplatnění získaných poznatků v budoucím zaměstnání, odborná exkurze
- **Občan v demokratické společnosti** – vytvoření demokratického prostředí ve třídě, založeném na vzájemném respektování, spolupráci a dialogu.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně: <ul style="list-style-type: none"> - vkládá a formátuje tabulky, používá vlastnosti tabulky, vyplnění dat, název a popis, zarovnání na stránce 	Digitální technologie v předmětu <ul style="list-style-type: none"> - práce s tabulkou
<ul style="list-style-type: none"> - používá a aplikuje základní ekonomické pojmy, vysvětlí vzájemnou vazbu mezi pojmy potřeba, statek, služba, výroba - popíše fáze hospodářského procesu, dokáže vysvětlit působení výrobních faktorů na výrobu - zhodnotí vývoj životní úrovně 	Základní ekonomické pojmy <ul style="list-style-type: none"> - potřeby, statky a služby, spotřeba - výroba a výrobní zdroje firmy - hospodaření a hospodářský proces - vzácnost, užitek - životní úroveň, reálná mzda
<ul style="list-style-type: none"> - definuje pojem trh, rozlišuje základní subjekty tržní ekonomiky, na příkladu popíše fungování tržního mechanismu, vysvětlí pojem nabídka a poptávka, dokáže nakreslit a popsat jejich křivky, jakým způsobem reaguje poptávka a nabídka na působící faktory - rozlišuje nabídku a poptávku na trzích práce, půdy a kapitálu a uvede zákonitosti na těchto trzích - vysvětlí pojem konkurence, monopol, oligopol, nekalá soutěž - rozpozná běžné cenové triky a klamavé nabídky 	Trh a tržní mechanismus <ul style="list-style-type: none"> - zboží - trh a tržní subjekty - poptávka, nabídka - cena - tržní mechanismus, konkurence
<ul style="list-style-type: none"> - definuje tři základní ekonomické problémy a rozliší základní ekonomické systémy – zvykový, tržní, příkazový a smíšený - rozliší tři ekonomické subjekty a jejich postavení v ekonomice státu - popíše makroekonomické pojmy – hrubý domácí produkt, inflace, nezaměstnanost - vysvětlí fáze hospodářského cyklu a příčiny kolísání výkonnosti ekonomiky - vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel a na příkladu ukáže, jak se bránit jejím nepříznivým důsledkům 	Makroekonomie <ul style="list-style-type: none"> - ekonomické systémy - makroekonomický koloběh - produkt - hospodářský cyklus - inflace, nezaměstnanost

<ul style="list-style-type: none"> - pojmenuje vztah podniku k jiným subjektům a jejich vzájemné ovlivnění - vysvětlí nutnost podnikatele zříditi si účet, rozliší hotovostní a bezhotovostní styk - definuje základní druhy úvěrů, podmínky poskytnutí a ručení za úvěr, úrok 	<p>Podnik jako součást národního hospodářství</p> <ul style="list-style-type: none"> - národní hospodářství - okolí podniku, platební styk, úvěry
2. ročník	
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí, co je podnik a podnikání, charakterizovat znaky podniku – právní subjektivita, obchodní jméno, organizační struktura - rozliší jednotlivé druhy nákladů a výnosů; vypočítá výsledek hospodaření - stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa a období - vysvětlí pojmy fyzická osoba a právnická osoba, obchodní rejstřík, živnostenský rejstřík - vyjmenuje předpoklady založení a možnosti zániku podniku, vysvětlí pojmy sanace, likvidace, konkurz - rozlišuje různé formy podnikání a vysvětlí jejich hlavní znaky - vyhledá potřebné informace v příslušných legislativních normách 	<p>Podnikání – podnik</p> <ul style="list-style-type: none"> - podnikání a podnik - náklady a výnosy podniku, zisk/ztráta - kalkulace ceny výrobku - znaky podniku - založení a vznik podniku - zrušení a zánik podniku - podnikání podle živnostenského zákona a zákona o obchodních korporacích, ostatní formy podnikání v rámci EU
<ul style="list-style-type: none"> - rozliší dlouhodobý a oběžný majetek, uvede příklady, vysvětlí pojmy pohledávky a závazky - provede jednoduché propočty spotřeby a velikosti nákupu, určí optimální výši zásob - obsáhne jednotlivé zásobovací činnosti, zvládá postup převzetí materiálu na sklad, reklamace, vysvětlí inventarizaci a vyhodnotí fyzickou inventuru na skladě (manko, přebytek) - vysvětlí investiční činnost a opotřebením majetku, spočte efektivnost investiční činnosti - rozčlení kategorie zaměstnanců, zdůvodní pracovní podmínky v souladu se zákoníkem práce, náležitosti pracovní smlouvy a možnosti skončení pracovního poměru, druhy a součásti mzdy, zdůvodní motivaci, péči o zaměstnance, rekvalifikaci - určí členění výrobního procesu, na příkladech charakterizuje průběh výrobní činnosti - orientuje se ve struktuře podnikových činností 	<p>Podnikání – podnikové činnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy činností a jejich vzájemná návaznost - majetek podniku a jeho členění - zásobovací činnost - investiční činnost, druhy investic v oboru - personální činnost - hlavní činnost

3. ročník	
<ul style="list-style-type: none"> - provádí jednoduché výpočty spojené se snižováním nákladů a zvyšováním tržeb - orientuje se v možnostech financování činnosti podniku - vypočte výsledek hospodaření, charakterizuje dopad zisku nebo ztráty na finanční situaci podniku 	<p>Finanční hospodaření podniku</p> <ul style="list-style-type: none"> - náklady, výnosy - hospodářský výsledek - možnosti financování majetku
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se ve spolupráci s úřady – finanční úřad (odvod daně), zdravotní pojišťovny (odvod zdravotního pojištění), Správa sociálního zabezpečení (odvod sociálního pojištění), Živnostenský úřad - na příkladu vysvětlí základní povinnosti podnikatele vůči státu 	<ul style="list-style-type: none"> - spolupráce s úřady - povinnosti podnikatele
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v legislativě, která se týká mezd a daní - vysvětlí zákonné a ostatní srážky ze mzdy - vysvětlí daň z příjmu - vypočítá čistou mzdu - provede jednoduchý výpočet sociálního a zdravotního pojištění 	<p>Mzdy a daně</p> <ul style="list-style-type: none"> - mzda časová a úkolová a jejich výpočet - daň ze mzdy - sociální pojištění, zdravotní pojištění
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí význam daně a cla - definuje soustavu daní a její členění na daně přímé a nepřímé - charakterizuje jednotlivé daně a vysvětlí jejich význam pro stát - provede jednoduchý výpočet daní - vyhotoví přiznání k dani z příjmu fyzických osob 	<p>Daně a cla</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam a funkce daňové soustavy - daně a daňová soustava - výpočet daní, přiznání k dani - clo
<ul style="list-style-type: none"> - uvědomí si význam bankovního systému v ČR - vyjmenuje základní cíle a nástroje centrální banky – ČNB - vysvětlí, na jakém základě působí obchodní banky a jaké poskytují služby - 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 - orientuje se v platebním styku a směnění peníze podle kurzovního lístku - vysvětlí, co jsou kreditní a debetní platební karty a jejich klady a zápory - objasní způsoby komunikace s bankou 	<p>Bankovní soustava</p> <ul style="list-style-type: none"> - postavení a funkce ČNB - obchodní banky - bankovní obchody (úvěrové produkty, úroková míra, RPSN) - peníze, hotovostní a bezhotovostní platební styk

<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí význam pojištění pro občany a při podnikání - vysvětlí různá rizika - uvědomí si význam pojistné smlouvy, pojistné události a pojistného plnění - orientuje se v produktech pojišťovacího trhu a vybere nejvýhodnější pojistný produkt - pojistný produkt s ohledem na své potřeby 	<p>Pojišťovnictví</p> <ul style="list-style-type: none"> - pojistný trh v ČR - pojištění a pojistné produkty pro občany a podnikatele
4. ročník	
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí podstatu národního hospodářství, jeho strukturu a okolí - definuje hrubý národní produkt, objasní příčiny a druhy nezaměstnanosti - posoudí dopady inflace, odhadne vliv na využívání služeb v cestovním ruchu - vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství - vysvětlí význam státního rozpočtu pro fungování státu a vyjmenuje základní složení - vysvětlí význam ochrany tržního prostředí a zásahy státu do hospodářské činnosti - uvede příklady vazby cestovního ruchu na další odvětví NH - uvede vliv jednotného trhu EU na národní hospodářství a odstraňování bariér obchodu a služeb 	<p>Národní hospodářství a EU</p> <ul style="list-style-type: none"> - struktura národního hospodářství - základní ukazatele vývoje, HDP - nezaměstnanost, inflace, platební bilance - státní rozpočet, zásahy státu - hospodářská politika státu - vliv EU na rozvoj nár. hospodářství
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí funkce společného stravování, rozliší formy společného stravování - vyjmenuje všeobecné a zvláštní podmínky pro stravování a hotelnictví - rozčlení a charakterizuje zařízení společného stravování a hotelnictví 	<p>Podnikání ve stravování a v hotelnictví</p> <ul style="list-style-type: none"> - podmínky podnikání ve stravování a hotelnictví - síť podniků restauračního stravování a hotelnictví
<ul style="list-style-type: none"> - definuje základní principy finančního rozhodování - vysvětlí výhody a nevýhody použití vlastních a cizích zdrojů pro finanční řízení - posoudí optimální strukturu finančních zdrojů - vypočítá efektivnost investice z hlediska výnosnosti a návratnosti - vysvětlí pojem likvidita, leasing, solventnost, rentabilita 	<p>Financování podnikových činností</p> <ul style="list-style-type: none"> - zdroje financování podnikových činností - zhodnocení použití vlastních nebo cizích zdrojů - optimální struktura zdrojů - investování firem



STŘEDNÍ ŠKOLA
A VYŠŠÍ ODBORNÁ ŠKOLA
CESTOVNÍHO RUCHU
ČESKÉ BUDĚJOVICE

Školní vzdělávací program: **Gastronomie (model L + H)**

Kód a název oboru vzdělávání: **65-41-L/01 Gastronomie**

Délka a forma studia: **čtyřleté denní studium**

Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Datum platnosti vzdělávacího programu: **od 1. září 2024 pro všechny ročníky**

- provede výzkum trhu a rozhodne o uchopení podnikatelské příležitosti
- založí fiktivní firmu, vyřídí si potřebné náležitosti potřebné pro zahájení podnikatelské činnosti
- vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet
- zvládne ohlášení živnosti, zaregistrování se na finančním úřadě
- rozhodne o způsobu financování podnikatelské činnosti, požádá o dlouhodobý úvěr

Projekt „Podnikatel v oboru společného stravování“

vytvoření fiktivní firmy v oboru společného stravování zahrnuje tyto složky:

- podnikatel, zahájení podnikání
- podnikatelský záměr a zakladatelský
- rozpočet; spolupráce s úřady

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	ÚČETNICTVÍ				
Ročník:	I.	II.	III.	IV.	Celkem
Počet hodin:	0	0	1	2	3

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu
<p>Cílem předmětu je, aby žáci dokázali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pochopit podstatu účetnictví - porozumět významu účetnictví pro řízení a kontrolu firem - objasnit význam účetnictví pro externí subjekty fungující v národním hospodářství - osvojit si základní znalosti a dovednosti v oblasti zpracování ekonomických informací prostřednictvím účetnictví. <p>Žáci jsou připravováni na možnost samostatného podnikání v oboru, získají znalosti o hospodaření korporace, naučí se vypočítat mzdy a pojištění a zaúčtovat běžné účetní případy.</p>
Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí
<p>Výuka předmětu směřuje k tomu, aby žáci:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prováděli účetnictví pečlivě a odpovědně, aby kontrolovali výsledky své práce - nedopouštěli se podvodů, zpronevěry nebo korupčního jednání - dodržovali platné zákony, chápali ekonomické souvislosti a dokázali se samostatně zapojit do pracovního procesu. <p>Výsledkem vzdělávání nejsou pouze znalosti, ale hlavně praktické dovednosti žáků. Obsahový okruh je v souladu se Standardem finanční gramotnosti ve verzi schválené v roce 2017.</p>
Charakteristika učiva
<p>Obsah předmětu vychází z RVP z oddílu ekonomika. Učivo zahrnuje problematiku finančního účetnictví, jeho právní úpravu, účtování základních dílčích oblastí až po účetní uzávěrku a závěrku a její interpretaci a význam. Pozornost je věnována rovněž jiným způsobům prokazování základu daně z příjmu, zejména daňové evidenci. Učivo navazuje na Ekonomiku, Obchodní korespondenci, Marketing a management a další.</p>

<p>Pojetí výuky</p> <p>Výuka probíhá ve třetím (jedna hodina týdně) a čtvrtém (dvě hodiny týdně) ročníku studia. Forma výuky zahrnuje frontální vyučování a samostatné řešení zadaných úloh. Při výuce je využíváno aktuálních zpráv z ekonomického dění, rozboru jejich dopadů na hospodaření podniku a vedení účetnictví a se žáky je o této problematice aktivně diskutováno. Žáci jsou vedeni k logickému myšlení a samostatnosti při řešení úloh. Jsou směřováni k tomu, aby pracovali poctivě, s vlastní seberealizací a iniciativou a zároveň aby nepoškozovali jiné účastníky trhu.</p>
<p>Hodnocení výsledků žáka</p> <p>Hodnocení výsledků výuky probíhá zejména formou ústního a písemného zkoušení, průběžně po celé období. Do hodnocení je rovněž zahrnuta aktivita a pozornost žáka při výuce, zájem a samostatnost při řešení problémů. Důraz je kladen na hloubku porozumění učivu a schopnost použít nabyté poznatky v praxi.</p>
<p>Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat</p> <p>Žáci jsou schopni vyjádřit své myšlenky srozumitelně, používají odbornou terminologii v ústním i písemném projevu. Dokážou využít získaných znalostí při řešení problémů v praktickém životě, ve svém budoucím povolání i případném samostatném podnikání.</p> <p>Klíčové kompetence:</p> <ul style="list-style-type: none"> - personální a sociální kompetence – týmová práce, přijímat a odpovědně plnit úkoly, schopnost adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky - komunikativní kompetence – srozumitelně, souvisle a přesně formulovat myšlenky, diskutovat, přijímat odlišné názory, práce s informacemi z různých zdrojů - kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikání – mít odpovědný postoj k vlastní profesní kariéře, rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech podnikání - matematická a finanční gramotnost – zvládat řešení ekonomických záležitostí s ohledem na měnící se životní situace, orientovat se v problematice peněz a cen, být schopný vést zejména pracovní rozpočet včetně správy finančních aktiv a závazků <p>Odborné kompetence: vykonávat obchodně – podnikatelské aktivity v hotelnictví a gastronomii – vést podnikovou administrativu, evidovat pohyb majetku, surovin, výrobků a služeb, sledovat finanční toky, využívat ekonomické informace k řízení provozních úseků, znát způsoby vyhodnocování výsledků hospodaření</p> <p>Průřezové téma – Občan v demokratické společnosti: vytvoření demokratického prostředí ve třídě, založeném na vzájemném respektování, spolupráci a dialogu; odpovědnost, samostatnost a aktivita; dodržování zákonů, jednání v souladu s morálními principy; zájem o politické a hospodářské dění u nás i ve světě; kritické myšlení</p> <p>Průřezové téma – Člověk a svět práce: identifikace a formulování vlastních priorit a cílů; aktivní a tvořivý přístup při vytváření profesní kariéry; přijetí osobní odpovědnosti při rozhodování</p>

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
3. ročník	
Žák/žákyně: <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí podstatu účetnictví a jeho úlohu při řízení - uvědomuje si důležitost právní úpravy a způsoby evidence podnikatelské činnosti (daňová evidence a účetnictví) 	Vymezení účetnictví <ul style="list-style-type: none"> - právní úprava účetnictví a její význam - podstata, význam a funkce účetnictví - povinnost vedení účetnictví - finanční a manažerské účetnictví
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí význam účetních dokladů v účetnictví - člení a přiřadí účetní doklady k jednotlivým účetním případům - vyjmenuje náležitosti účetních dokladů a jejich obsah - prakticky vyhotoví účetní doklady - vysvětlí zásady oprav účetních dokladů, opravu prakticky provede - vyhotovuje a zkontroluje daňové doklady - vyplňuje doklady související s pohybem peněz a evidencí majetku 	Účetní doklady <ul style="list-style-type: none"> - význam, účetních dokladů a jejich druhy - náležitosti a vyhotovení účetních dokladů - obsah účetních dokladů a jejich opravy - daňové a účetní doklady
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí obsah probíraných pojmů - klasifikuje jednotlivé skupiny majetku a zdrojů - vysvětlí význam inventarizace, druhy inventury a praktické provádění podle jednotlivých druhů majetku 	Majetek podniku a zdroje financování majetku <ul style="list-style-type: none"> - členění majetku a charakteristika jednotlivých skupin majetku - členění zdrojů a charakteristika jednotlivých skupin zdrojů - inventarizace majetku a závazků
<ul style="list-style-type: none"> - má dvojí pohled na zobrazení majetku - správně klasifikuje jednotlivá aktiva a pasiva - sestaví rozvahu - vysvětlí podstatu bilančního principu 	Rozvaha <ul style="list-style-type: none"> - obsah a funkce rozvahy - členění aktiv a pasiv v rozvaze - druhy rozvah - bilanční princip
<ul style="list-style-type: none"> - definuje účet jako základ účetního systému 	Účet

<ul style="list-style-type: none"> - objasní nutnost sledování stavu a pohybu rozvahových položek na účtech - rozloží rozvahu na účty, tj. otevře účetnictví - vysvětlí zásady účtování na rozvahových účtech, umí určit obraty stran a zůstatky na účtech - uzavře účty - odůvodní změny rozvahových položek na základě jednotlivých účetních případů - vysvětlí princip podvojného a souvztažného účetního zápisu - utvoří podvojný zápis – změnu dvou položek - zdůvodní význam syntetické a analytické evidence - vysvětlí podstatu vzniku nákladů a výnosů - účtuje na výsledkových účtech - vysvětlí význam a strukturu sestavení výsledovky, zjišťuje hospodářský výsledek 	<ul style="list-style-type: none"> - podstata a forma, druhy účtů - rozložení rozvahy do účtů - rozvahové účty - otevření, běžné účtování, uzavření - obraty a zůstatky na účtech - podvojný a souvztažný zápis - syntetická a analytická evidence - výsledkové účty - účty nákladů – zásady účtování - účty výnosů – zásady účtování - výsledovka, zjištění hospodářského výsledku a návaznost na rozvahu
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v účtové osnově a prakticky ji používá - vysvětlí číselné označování tříd, skupin a účtů - sestaví účtový rozvrh a vysvětlí jeho význam - účtuje běžné účetní případný podle účetní osnovy pro podnikatele 	<p>Účtová osnova a účtový rozvrh</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika účtové osnovy - účtová třída, účtová skupina, účet; účtový rozvrh - účetní osnova pro podnikatele
4. ročník	
<ul style="list-style-type: none"> - objasní rozdíl mezi hotovostním a bezhotovostním placením - vysvětlí podstatu účtování na účtu „Pokladna“ včetně vyhotovení příjmového a výdajového pokladního dokladu - rozliší manko a přebytek v pokladně - sestaví výčetku pokladní hotovosti a zaúčtuje inventarizační rozdíly - vysvětlí význam účtu „Peníze na cestě“ a účtuje na něm - definuje pojem „ceniny“ a účtuje o nich - vysvětlí význam zřízení bankovního účtu pro účetní jednotku - účtuje o pohybu peněz na BÚ na základě výpisu z BÚ; vyplní příkaz k úhradě - vysvětlí schéma účtování na účtech krátkodobých bankovních úvěrů, jejich poskytnutí, splácení včetně úroků z úvěru 	<p>Základy účtování na syntetických účtech: Účtování na finančních účtech</p> <ul style="list-style-type: none"> - účtování pokladní hotovosti včetně inventarizace pokladny - účtování cenin včetně inventarizace - účtování na bankovních účtech - účtování krátkodobých bankovních úvěrů - účet peníze na cestě

<ul style="list-style-type: none"> - klasifikuje přijatou a vydanou fakturu a rozliší účtování o pohledávce nebo o závazku - posoudí přijatou či poskytnutou zálohu jako závazek či pohledávku a umí zálohu zúčtovat s přijatou (vydanou) fakturou 	<p>Účtování pohledávek a závazků z obchodního styku</p> <ul style="list-style-type: none"> - účtování pohledávek za odběrateli - účtování závazků vůči dodavatelům
<ul style="list-style-type: none"> - objasní základní pojmy ze mzdové oblasti a jejich obsah (základní mzda, příplatky, prémie, odměny, náhrady mzdy, nemocenské dávky, srážky ze mzdy) - orientuje se v zákonné úpravě mezd; vysvětlí srážky zákonné a ostatní - vysvětlí význam zúčtovací a výplatní listiny a mzdového listu - vypočítá pojistné placené zaměstnancem i zaměstnavatelem, zálohu na daň, čistou mzdu a částku k výplatě, uvedené položky zaúčtuje včetně výplaty mzdy 	<p>Základní účtování mezd</p> <ul style="list-style-type: none"> - vymezení jednotlivých mzdových složek - mzdové výpočty - účtování mezd
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí, proč je DPH nepřímou daň; vyjmenuje sazby DPH - objasní, kdo je plátcem daně, kde se registruje a co znamená registrace povinná a dobrovolná - vypočítá daň ze základu i z ceny včetně daně - rozliší DPH na vstupu a na výstupu a zaúčtuje je - zjistí nadměrný odpočet a daňovou povinnost a zaúčtuje vypořádání s FÚ 	<p>DPH a její účtování</p> <ul style="list-style-type: none"> - podstata DPH - plátce daně, poplatník - sazby a výpočet DPH - účtování DPH
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje podstatu a druhy zásob - vysvětlí podstatu oceňování zásob v jednotlivých případech - vysvětlí účetní postupy při pořizování zásob – účty pořizení a používá je - účtuje o prodeji zboží a výrobků, vypočítá hospodářský výsledek z prodeje 	<p>Základní účtování zásob</p> <ul style="list-style-type: none"> - vymezení zásob - účetní doklady vztahující se k zásobám - evidence a oceňování - účtování zásob při nákupu, při spotřebě (způsob A) a při prodeji
<ul style="list-style-type: none"> - klasifikuje dlouhodobý majetek - účtuje o jeho pořizení, stanoví skutečnou pořizovací cenu - vysvětlí význam odpisů pro podnik - rozliší význam účetních a daňových odpisů - odpisy vypočítá a účtuje o nich 	<p>Základní účtování dlouhodobého hmotného majetku</p> <ul style="list-style-type: none"> - vymezení DHM, evidence a oceňování - účtování o pořizení DHM nákupem - odpisy DHM a jejich účtování

<ul style="list-style-type: none"> - vymezí zjednodušený a plný rozsah vedení účetnictví - objasní význam a nezbytnost kontrolních prvků účetnictví - provádí časový a systematický zápis, vysvětlí vztahy mezi nimi - vyjmenuje druhy účetních knih a vysvětlí formu jejich vedení 	<p>Účetní technika</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozsah vedení účetnictví - kontrolní prvky účetnictví - účetní zápisy, účetní knihy a jejich formy
<ul style="list-style-type: none"> - uvědomuje si význam operací prováděných při účetní uzávěrce - zaúčtuje výsledek hospodaření - zjednodušeně vyčíslí základ daně z příjmu a vypočítá daňovou povinnost - posoudí daň z příjmu jako nákladovou položku a zaúčtuje jí - zjistí konečné zůstatky účtů a převede je na příslušné konečné účty - zjistí a zaúčtuje výsledek hospodaření - otevře účty v dalším období - ovládá účetní uzávěrku - vysvětlí základní složky závěrky - orientuje se v položkách jednotlivých výkazů - určí, na které účetní jednotky se vztahuje povinnost auditu - ovládá účetní závěrku 	<p>Účetní uzávěrka a závěrka</p> <ul style="list-style-type: none"> - etapy účetní uzávěrky – přípravné práce a vlastní uzávěrka - zjištění hospodářského výsledku a jeho zaúčtování na konečných účtech – náklady, výnosy, výsledek hospodaření - daň z příjmů – výpočet daňového základu a daň. povinnosti - bilanční kontinuita – otevření účtů v novém období - složky účetní závěrky, jejich charakteristika, audit
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje, které osoby mohou vést daňovou evidenci - zapisuje příjmy a výdaje do „Deníku“ na základě pokladních dokladů a bankovních výpisů - používá průběžné položky - zapisuje a vede „Knihu pohledávek a závazků“ 	<p>Daňová evidence</p> <ul style="list-style-type: none"> - vedení daňové evidence a její charakteristika - deník příjmů a výdajů, průběžné položky - evidence majetku a závazků
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v základech ekonomické statistiky 	<p>Základy ekonomické statistiky</p>

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	POTRAVINY A VÝŽIVA				
Ročník:	I.	II.	III.	IV.	Celkem
Počet hodin:	1	1	1	2	5

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu
<p>Cílem předmětu je poskytnout žákům ucelenou soustavu vědomostí o potravinách rostlinného a živočišného původu, jejich vlastnostech a využití pro výživu člověka. Důraz je kladen na znalost a uplatňování zásad racionální výživy spojené se zdravým životním stylem a na sledování trendů v gastronomii. Poznatky o potravinách a nápojích a způsobech jejich využití aplikují žáci při přípravě pokrmů a nápojů, při výrobě i odbytu. Žáci se seznámí s anatomii a fyziologií orgánových soustav, které jsou spjaty s trávicími procesy. Vybavení znalostmi a dovednostmi potřebnými k preventivní a aktivní péči o zdraví tak rozvíjí a podporuje chování a postoje ke zdravému způsobu života, vede k uznání výživy jako jediného zdroje látek, z kterých se organismus tvoří a obnovuje.</p>
Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí
<p>Výuka předmětu směřuje k tomu, aby žáci:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dodržovali zdravý životní styl - vážili si svého zdraví - přijali celoživotní odpovědnost za své zdraví - byli schopni rozeznat rizikové faktory ohrožující tělesné a duševní zdraví
Charakteristika učiva
<p>Výuka probíhá 1 hodinu týdně v 1., 2. a 3. ročníku a 2 hodiny týdně ve 4. ročníku. Navazuje na znalosti žáků z předmětů Základy přírodních věd a Technologie. Na výchozí biologický základ navazují odborné kompetence o přeměně látek a energií, důraz je kladen na trávicí a biochemické procesy, zahrnuje kompetence o doporučených výživových látkách a jejich uplatňování v jednotlivých formách společného stravování. Učivo vyúsťuje v pochopení zásad racionální výživy a v chápání preventivního významu výživy ve vztahu k civilizačním chorobám. V rámci předmětu jsou zahrnuty zásady péče o zdraví a zdravotní stav obyvatelstva. Učební osnovy vychází ze vzdělávací oblasti Přírodovědné vzdělávání a zahrnují vzdělávací oblast Vzdělávání pro zdraví. Důraz je kladen na vytváření správných stravovacích návyků</p>

a jejich uplatňování v osobním i profesním životě, na zdůraznění role žáka jako aktivního činitele v rozhodovacích procesech.
Pojetí výuky
Formy výuky: frontální výuka; metoda týmové práce; referáty žáků k dané problematice; dialogové slovní metody; problémová výuka; demonstrace jednoduchých pokusů, praktická cvičení, metoda pozorování; užití informačních technologií; použití didaktických pomůcek (nástěnné obrazy, modely, zpětný projektor) a didaktické techniky; exkurze
Hodnocení výsledků žáka
<ul style="list-style-type: none"> - důraz na hloubku a porozumění učivu, aplikace poznatků při řešení problémů - sebehodnocení žáka, vzájemné hodnocení při prezentaci výsledků práce - vstřícný přístup a samostatnost při plnění zadaných úkolů, vyhodnocení skupinové práce - kvalita prezentace určitého tématu, míra osvojení dovedností při praktických cvičeních - průběžné ústní zkoušení, písemné testy po probrání určitých tematických celků
Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat
<p>Průřezové téma Člověk a životní prostředí a Člověk a svět práce:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kompetence vedoucí k odpovědnosti za zdravotní stav jedince - respektování života a zdraví jako nejvyšší hodnoty - využití teoretických poznatků v praktických činnostech ve škole a při výkonu praxe - kompetence potřebné k aktivní a zároveň preventivní péči o zdraví; dodržování zdravého životního stylu - vědomí celoživotní odpovědnosti za své zdraví - schopnost rozeznat rizikové faktory ohrožující tělesné a duševní zdraví - osvojit si zdravý životní styl a ochranu zdraví jako hodnoty potřebné k zajištění kvality osobního a profesního života. <p>Klíčové kompetence:</p> <ul style="list-style-type: none"> - odpovědnost, samostatnost, aktivita, iniciativa v jednání nejen ve vlastním zájmu, ale i v rámci týmové práce - schopnost vyjadřovat se k problémům a své myšlenky odborně a srozumitelně formulovat, pracovat s informacemi - dodržovat zákony, pravidla chování, jednání v souladu s morálními principy - ovládání zásad racionální výživy (včetně alternativních způsobů stravování) a jejich uplatňování v občanském životě, v gastronomických činnostech, znalost diferencované stravy a vliv jednotlivých druhů diet na podporu zlepšení zdravotního stavu - ovládání a dodržování zásad bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci, dbát na dodržování hygienických předpisů, norem - pochopení základního významu přírody a stavu životního prostředí na kvalitu výživy a zdravotní stav člověka - schopnost adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky; dále se vzdělávat a pečovat o své fyzické a duševní zdraví

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
1. ročník	
<p>Žák/žákyně:</p> <ul style="list-style-type: none"> - seznámí se s významem předmětu ve svojí profesi i běžném životě, závislostí složení potravy a zdraví organismu - pozná základní pojmy – poživatina, potraviny, pochutiny, nápoje, racionální výživa, látkový metabolismus, ochranné látky 	Úvod, základní pojmy
<ul style="list-style-type: none"> - získá přehled o jednotlivých složkách potravy a jejich významu pro život organismu - rozlišuje látky ochranné, živiny energetické a stavební, biokatalyzátory - pozná, co je energetická a biologická hodnota potravin - vyhodnotí jednotlivé druhy potravin podle těchto hodnot 	Složení a vlastnosti potravin
<ul style="list-style-type: none"> - vyhodnotí jakost potravin a jejich různé hodnocení jakosti, způsoby skladování a konzervace - seznámí se s novými směry v kvalitě potravin, jako jsou biopotraviny, fortifikace potravin, funkční potraviny - pozná způsoby uchování biologicky cenných látek - využije poznatků z technologie o ošetření potravin před jejich dalším zpracováním a technologickou úpravou - objasní důležitost správné volby tepelné úpravy pro uchovávání jakosti potravin 	Jakost potravin, skladování, ošetření potravin
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se ve složení rostlinných potravin - vysvětlí význam jednotlivých látek v nich pro zdravou výživu a optimální látkový metabolismus - pozná látky obsažené v rostlinných potravinách, které mají preventivní význam před civilizačními chorobami – antioxidanty, vláknina - pochopí, proč preferuje moderní výživa větší podíl jednotlivých druhů rostlinných potravin ve výživě člověka - seznámí se s jednotlivými skupinami jednotlivých druhů rostlinných potravin, jejich charakteristikou a významem pro výživu člověka 	Potraviny rostlinného původu <ul style="list-style-type: none"> - ovoce - zelenina - brambory - obiloviny a mlýnské výrobky - těstoviny - chléb, pečivo - luštěniny - houby

<ul style="list-style-type: none"> - objasní význam pochutin, jejich jednotlivé druhy - posoudí klady a zápory konzumace pochutin, jejich spotřebu v optimálním množství, jejich škodlivost v rámci různých onemocnění - definuje sladidla jako důležitou skupinu látek - rozlišuje přírodní a syntetická sladidla, jejich odlišnost jak chemickou, tak výživovou - uvědomí si význam a druhy umělých sladidel zejména ve stravování diabetiků - orientuje se ve správném skladování jednotlivých potravin - orientuje se v jednotlivých vadách potravin 	<ul style="list-style-type: none"> - pochutiny - kypřící prostředky - sladidla
2. ročník	
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje rostlinné a živočišné tuky, jejich odlišnosti ve složení a význam pro zdravou výživu - charakterizuje využití a zásady tepelné přípravy pokrmů na tucích - uvědomí si nebezpečnost karcinogenních látek, které vznikají při přehřátí tuků - má přehled o správném skladování a ošetřování tuků 	Tuky
<ul style="list-style-type: none"> - seznámí se s druhy mléka, jeho úpravou, tržními druhy, způsoby skladování a konzervace - uvědomí si všechny důležité látky obsažené v mléce a jejich význam pro výživu člověka - charakterizuje jednotlivé druhy mléčných výrobků, jejich složení a význam ve stravovacím režimu - seznámí se se základními poznatky zpracování masa - pozná jednotlivé druhy jatečných mas, jejich složení a využití - rozlišuje jednotlivé způsoby skladování a konzervace masa - charakterizuje jednotlivé druhy masných výrobků, jejich využití a ošetření - má přehled o ostatních druzích masa a jejich významu - zhodnotí výhody využití ryb a drůbeže z hlediska stravitelnosti a výživové hodnoty - charakterizuje jednotlivé druhy zvěřiny a vlastnosti masa ze zvěřiny - seznámí se s jednotlivými druhy koryšů, měkkýšů a obojživelníků, jejich skladováním a využitím - uvědomí si vysokou biologickou hodnotu masa těchto živočichů 	<p>Potraviny živočišného původu</p> <p>Mléko a mléčné výrobky Maso a masné výrobky</p> <ul style="list-style-type: none"> - technologie masa - jatečné maso - masné výrobky a konzervy - ryby a rybí výrobky - drůbež - zvěřina - koryši, měkkýši, obojživelníci
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v jednotlivých druzích nápojů a jejich významu pro život 	Nápoje

<ul style="list-style-type: none"> - seznámí se orientačně s jejich složením a výrobou - vyhodnotí využití jednotlivých nápojů v gastronomii včetně jejich podávání - posoudí vliv nealkoholických nápojů na zdraví organismu - využije znalostí o nápojích při sestavování jídelních lístků 	<ul style="list-style-type: none"> - nealkoholické nápoje
3. ročník	
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v jednotlivých druzích nápojů a jejich významu - seznámí se orientačně s jejich složením a výrobou - vyhodnotí využití jednotlivých nápojů v gastronomii včetně jejich podávání - posoudí vliv alkoholických nápojů na zdraví organismu - využije znalostí o nápojích při sestavování jídelních lístků 	<p>Nápoje</p> <ul style="list-style-type: none"> - alkoholické nápoje
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje mechanismus přeměny látek a energií v organismu - vysvětlí metabolismus ve vzájemné spojitosti funkcí všech orgánů - zhodnotí funkci jednotlivých hormonů - má přehled o nejčastějších poruchách zaviněných činnostmi hormonů - má přehled o anatomii trávicího traktu a fyziologických procesech trávení v organismu 	<p>Trávicí ústrojí, popis funkce trávení</p> <ul style="list-style-type: none"> - metabolismus živin - anatomie trávicího ústrojí
<ul style="list-style-type: none"> - popíše zásady správné výživy vycházející z aktuální situace ve výživě všech populačních skupin - objasní zásady diferencované stravy - posoudí přizpůsobení stravy věku, pohlaví, tělesné i psychické zátěži a zdravotnímu stavu organismu - definuje podstatu jednotlivých diet a směrů ve výživě - orientuje se v dietních předpisech, které jsou zpracovány do jednotného dietního systému 	<p>Zásady správné výživy</p> <ul style="list-style-type: none"> - výživové potřeby, vzájemný poměr živin - druhy stravy - směry ve výživě - diferencované stravování - výživa podle specifických kritérií - léčebná výživa
<ul style="list-style-type: none"> - má přehled o základních hygienických normách platných v ČR a zdůvodní jejich význam - objasní účel kritických bodů HACCP - uvede možnosti nákazy a otravy z potravin, objasní způsob prevence - orientuje se v kontrolních orgánech zabývajících se kontrolou potravin - dodržuje hygienické zásady při jejich skladování a přípravě 	<p>Hygiena výživy</p>

<ul style="list-style-type: none"> - uvědomuje si povinnosti majitele zdravotního průkazu pro prevenci před možnými hromadnými nákazami strážníků 	
4. ročník	
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v označování potravinářských přísad v legislativě EU - má přehled o základních potravinových přísadách – aditivech - využije znalostí o alergenech při sestavování jídelních a nápojových lístků - uvědomuje si povinnost výrobců potravin a nápojů uvádět potravinářské přísady, přídavné látky, nutriční hodnoty a alergeny dle legislativy EU 	<p>Označování potravin a nápojů</p> <ul style="list-style-type: none"> - potravinářské přísady - přídavné látky - alergeny v potravinách - označování nutričních hodnot
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v přehledu ekofarem v jižních Čechách a jejich sortimentu - seznámí se s požadavky Nařízení Rady (ES) pro ekologické zemědělství, které jsou kladeny na ekologicky hospodařící podniky - pozná loga biopotravin, českých výrobků, fair trade - dodržuje předpisy o ochraně životního prostředí 	<p>Ekologická výroba potravin</p>
<ul style="list-style-type: none"> - zhodnotí význam a využití tohoto způsobu zpracování potravy - zdůvodní způsob a význam využívání polotovarů - posoudí výhody konvence při moderní úpravě a nových postupech při tepelné úpravě pokrmů - pozná výhody konvence pro přípravu pokrmů v soukromí - ocení snížení náročnosti při skladování potravin a odstranění náročné a nečisté práce před dalším, zpravidla tepelným zpracováním 	<p>Konvence</p>

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	TECHNOLOGIE				
Ročník:	I.	II.	III.	IV.	Celkem
Počet hodin:	2	2	2	2	8

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu
Cílem předmětu je seznámit žáky s členěním a vybavením stravovacích provozů, se základními druhy strojů a zařízení, s jejich činností, bezpečnou obsluhou a běžnou údržbou. Žáci se naučí využívat tohoto technického vybavení při přípravě a úpravě pokrmů teplé a studené kuchyně, moučníků a nápojů, aby je uměli doporučit hostům a uplatnit při sestavování jídelních lístků.
Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí
Žáci si osvojí technologii přípravy jídel pro běžné a slavnostní příležitosti, přípravu dietních jídel a zásady hygienického skladování potravin. Seznámí se s normováním, technikami tepelné úpravy pokrmů a jejich členěním podle gastronomických pravidel. Výuka směřuje také k tomu, aby se žáci naučili ohleduplnosti a odpovědnosti, uměli pracovat v kolektivu. Učí se pracovat samostatně, pečlivě, svědomitě a hospodárně. Využívají technické vybavení k zvýšení efektivity práce a zlepšení pracovních podmínek v souladu s bezpečnostními předpisy.
Charakteristika učiva
Výuka předmětu je odborně teoretická. Probíhá 2 hodiny týdně po celé 4 roky a úzce navazuje na předměty Potraviny a výživa a Odborný výcvik. Učivo se soustřeďuje na hygienu a bezpečnost práce, normování a gastronomická pravidla. Zaměřuje se na to, aby žáci uměli z běžných i méně známých surovin a všemi technologickými postupy připravovat běžné i speciální pokrmy teplé i studené kuchyně z jatečných mas, drůbeže, ryb a darů moře, zvěřiny, ovoce, zeleniny, obilovin, hub, luštěnin, mléka a mléčných výrobků. Osvojují si postupy jednoduchých, složitých i speciálních moučníků. Ve 4. ročníku se zaměří na charakteristiku a typické pokrmy a postupy zahraničních kuchyní, různých druhů diet a diferencované stravy.
Pojetí výuky
Forma výuky: frontální výuka; exkurze; využívání informačních a komunikačních technologií; využívání základních matematických metod; učitel – konzultant; samostatné řešení modulové situace

Hodnocení výsledků žáka
<ul style="list-style-type: none"> - po každém tematickém celku následuje písemný test - průběžné ústní zkoušení, kde se klade důraz na porozumění probrané látky a vyjadřování - kontrolní čtvrtletní práce zaměřené na probrané učivo – zpětná vazba - samostatnost a použití nových trendů při plnění prací na předem zadané téma
Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat
<p>V předmětu jsou rozvíjeny tyto klíčové kompetence:</p> <p>Kompetence k učení: znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání, využívat k učení různé informační zdroje.</p> <p>Kompetence k řešení problémů: spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi.</p> <p>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám: umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních a vzdělávacích příležitostech, osvojovat si povinnosti kuchaře a komunikativní dovednosti při jednání s dalšími pracovníky a dovednosti řešit problémy.</p> <p>Digitální kompetence: použití prostředků informačních technologií v rámci odbornosti</p>

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
1. ročník	
<p>Žák/žákyně:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP - zdůvodní úlohu státního odborného dozoru nad bezpečností práce - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - uvede základní bezpečnostní požadavky při práci se stroji a zařízeními na pracovišti a dbá na jejich dodržování - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařazení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci - poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti 	<p>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence</p> <p>Řízení bezpečnosti práce v podmínkách organizace a na pracovišti. Pracovněprávní problematika BOZP, požární ochrana. Bezpečnost technických zařízení.</p>

- uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu	
- vkládá a formátuje obrázky, provede popis a číslování obrázku, citace zdrojů	Digitální technologie v předmětu Práce s obrázkem
- rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce - rozlišuje druhy odbytových středisek a jejich vybavení - skladuje správně potraviny a nápoje - popíše organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém a výrobním středisku - charakterizuje organizaci práce ve výrobě a odbytu - pracuje s technickým a technologickým zařízením ve výrobním a odbytovém středisku - sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro různá odbytová střediska a stanovuje způsob obsluhy - stanoví ceny gastronomických výrobků a služeb	Výrobní a odbytová střediska Výrobní střediska. Odbytová střediska. Vybavení středisek výrobních a odbytových, inventář. Organizace práce ve výrobě a v odbytu. Skladování potravin.
- volí vhodné suroviny a technologické postupy pro přípravu pokrmů - ovládá předběžnou úpravu a přípravu pokrmů - připravuje běžné pokrmy z masa, přílohy, bezmasé pokrmy, polévky, omáčky, teplé i studené předkrmy a výrobky studené kuchyně podle technologických postupů	Příprava pokrmů Výběr a předběžná úprava surovin. Tepelné úpravy pokrmů.
- rozeznává vhodný inventář k přípravě různých technologických postupů - informuje o technologických ztrátách při různých úpravách - vysvětlí zásady racionální výživy	Základní tepelné úpravy potravin Vaření, dušení, pečení, smažení.
- rozlišuje rozdíl mezi jídelním lístkem a menu - dodržuje pořadí pokrmů - charakterizuje vhodné pokrmy a jejich kombinace s přílohami - orientuje se v tepelných úpravách - připravuje teplé nápoje běžně zařazené na jídelním lístku	Gastronomická pravidla Jídelní lístky, menu. Teplé nápoje.
- orientuje se v základních druzích polévek - ovládá rozdíl mezi vložkou a zavářkou - rozpozná technologické postupy - charakterizuje polévky a vhodnost jejich zařazení do menu - zvýší vhodnými omáčkami chutnost a výživnost pokrmů	Polévky Význam, druhy, vývary, vložky a zavářky. Bílé, hnědé, přesnídávkové, zdravotní, zvláštní způsoby zahušťování a zjemňování.
	Omáčky

<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v základních druzích omáček - využívá i studené omáčky 	<p>Význam, dělení. Základní, bílé, hnědé, jemné, studené, tabulové, krycí.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vytvoří harmonický celek přílohy a hlavního pokrmu po stránce chuťové i vzhledové - ovládá gramáž jedné porce - zvládá moderní úpravu příloh a doplňků na inventáři - volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje výrobky, kontroluje kvalitu hotových výrobků a expeduje je 	<p>Přílohy a doplňky k hlavním pokrmům Z brambor, rýže, těstovin, luštěnin, mouky, zeleniny, dipy, pesta, gramáž.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - dokáže k přípravě použít dříve probrané suroviny - kombinuje vhodně suroviny - rozlišuje technologické úpravy závislosti na požadavcích racionální výživy 	<p>Bezmasé pokrmy Z brambor, zeleniny, obilovin, vajec, sýrů, luštěnin, hub, těstovin, moučné pokrmy.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - pracuje s výživovými a technologickými normami pro přípravu pokrmů a s odbornou literaturou 	<p>Práce s odbornou literaturou, recepturami a předpisy – časopisy, knihy, internet se zaměřením na gastronomii.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - rozliší základní druhy mas, jejich odležení a veterinární označení - rozliší použití jednotlivých částí masa v kuchyni - ovládá předběžnou přípravu masa - vysvětlí způsoby úpravy hovězího masa 	<p>Maso jatečných zvířat – význam a odležení.</p> <p>Hovězí Použití částí pro tepelnou úpravu. Úprava pokrmů z masa a vnitřností.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí použití masa pro dietní stravování - rozlišuje použití jednotlivých částí masa v kuchyni - zvládá všechny technologické úpravy tohoto masa - dokáže zvýraznit chuť masa vhodnými doplňky 	<p>Telecí Dělení. Použití jednotlivých částí. Úpravy pokrmů a vnitřností.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - využívá všechny části včetně vnitřností - používá všechny tepelné úpravy - dokáže moderním způsobem snížit vysokou energetickou hodnotu tohoto masa - využívá úpravy uzeného masa 	<p>Vepřové Dělení. Použití jednotlivých částí. Úprava pokrmů a vnitřností, uzené maso.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje zásady podávání skopového masa - vhodně kombinuje s různými druhy koření 	<p>Skopové, jehněčí, kůzlečí, králíčí Dělení, odlišnosti mas.</p>

- dokáže je vhodně upravit na inventář a doplnit přílohami	Úprava pokrmů.
- ovládá všechny technologické postupy - využívá méně hodnotných částí mas k přípravě pokrmů - rozlišuje stupně hrubosti mletí, různé tvary - formuluje hygienické předpisy pro zpracování mletého masa	Mleté maso Hygiena, zpracování. Úprava pokrmů všemi technologickými postupy.
2. ročník	
- vysvětlí způsoby skladování a konzervace - ovládá pokrmy ze sladkovodních i mořských ryb všemi technologickými způsoby - zhodnotí využití ryb a mořských živočichů z hlediska stravitelnosti a rychlosti úpravy	Pokrmy z ryb a darů moře Složení masa. Úprava pokrmů z ryb sladkovodních i mořských, koryšů, měkkýšů a obojživelníků. Vhodné přílohy a doplňky.
- ovládá několik druhů nádivek - připravuje pokrmy všemi technologickými způsoby - orientuje se v nabídce convenience food - dodržuje hygienické předpisy při přípravě drůbeže	Pokrmy z drůbeže Dělení. Úprava pokrmů. Vhodnost pro výživu.
- zvládá způsoby nakládání do marinád - formuluje dělení zvěřiny - připravuje pokrmy vhodnými technologickými způsoby - vhodně kombinuje pokrmy s přílohou	Pokrmy ze zvěřiny Dělení. Úprava pokrmů pernaté, srstnaté, vysoké a nízké různými technologickými způsoby.
- pojmenuje vhodnost částí mas pro pokrmy na objednávku - dokáže k nim přiřadit vhodné přílohy - rozlišuje přípravu pokrmů v papilotě, alobalu, na grilu, pánvi, roštu, rožni	Pokrmy na objednávku Jatečná masa, ryby, drůbež, zvěřina, vnitřnosti. Technika přípravy – papilota, gril, alobal, pánev, rošt, rožeň.
- určí rozdíl mezi paštikou, galantinou a huspeninou - kombinuje několik výrobků od stejné základní suroviny na mísu	Studená kuchyně Charakteristika, výrobky z vajec, sýrů, zeleniny, ovoce, ryb. Saláty, aspiky, galantiny, pěny, paštiky, huspeniny, rolády, maso v krustě. Obložené chlebíčky, kanapky.

	Finger foods.
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje vhodné potraviny na teplé předkrmy, zařadí je do menu - rozpozná lehké a atraktivní předkrmy - seznámí se s méně známými druhy zeleniny 	Teplé předkrmy Z vajec, sýrů, zeleniny, jatečných mas, ryb, hub, těstovin, drůbeže, zvěřiny.
<ul style="list-style-type: none"> - připraví základní druhy těst - využívá vědomosti při přípravě jednoduchých moučníků - vyjmenuje kombinaci těst s ovocem a mléčnými výrobky 	Jednoduché moučníky Kynuté, plundrové, piškotové, listové, třené, vaflové, odpalované, linecké, lité, tažené, tvarohové těsto.
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá přípravu speciálních moučníků z méně známých těst - využívá krémy, pudinky a zmrzliny k ostatním moučníkům - odlehčí krémy i dezerty a vhodně doplní ovocem 	Složitě speciální moučníky a zmrzliny Bezé, nákypy, teplé krémy, pudinky, mousse, korpusy. Cukrářské výrobky, dorty, krémy, polevy a ozdoby. Lehké moučníky zařazované do menu. Použití ovoce a zmrzliny do moučníků.
<ul style="list-style-type: none"> - reaguje na požadavky složité obsluhy - vysvětlí vhodnost speciálního inventáře - vytvoří vlastní kalkulaci dle gastronomických požadavků 	Speciální pokrmy připravované před hostem Polévky, omáčky, masa, ryby, dary moře, ovoce. Lávový kámen, flambování, fondue, gril, úprava pokrmů v těstě.
3. ročník	
<ul style="list-style-type: none"> - připravuje typické národní pokrmy, orientuje se v regionálních kuchyních 	Česká a regionální kuchyně Technologické postupy přípravy – pokrmů české kuchyně. Česká a regionální kuchyně.
<ul style="list-style-type: none"> - je obeznámen se specifiky zahraničních pokrmů - ovládá technologické postupy kuchyní evropských, asijských a amerických - sestavuje nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí - orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje používané suroviny, způsob jejich 	Mezinárodní kuchyně, tradice Francouzská, anglická, italská, čínská, japonská, maďarská, slovenská, ruská, balkánská, německá, skandinávská, indická, americká, mexická kuchyně.

zpracování a podávání pokrmů	Typické pokrmy dané kuchyně. Technologické zásady přípravy
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje základní druhy a označení diet - rozlišuje použití surovin a různé druhy tepelných úprav - navrhuje nabídku pokrmů a nápojů dle zadaného tématu, konzultuje své návrhy s učitelem - připravuje kalkulace dané i vlastní - připravuje pokrmy pro alternativní stravování; - charakterizuje technologii přípravy vybraných dietních pokrmů 	Diety Alternativní způsoby stravování Dietní stravování
4. ročník	
<ul style="list-style-type: none"> - objasní význam vhodných potravin a tepelných úprav - ovládá způsoby stravování - navrhuje a sestavuje jídelní lístky pro danou skupinu 	Diferencovaná strava Stravování dětí, mládeže, sportovců, seniorů
<ul style="list-style-type: none"> - seznámí se s novými trendy v gastronomických technologiích při přípravě pokrmů - upravuje pokrmy do 3D - využívá tradiční i netradiční suroviny v moderní kombinaci - využívá nová technologická zařízení a moderní postupy, vyhledává potřebné informace 	Nové trendy v gastronomii Moderní trendy v gastronomii, zážitková gastronomie Moderní technologické zařízení a pracovní postupy
<ul style="list-style-type: none"> - pracuje se zařízením, spotřebiči a dalším kuchyňským vybavením; - je připraven organizovat práci ve výrobním, odbytovém středisku a cateringových společnostech 	Pracovní činnosti v cateringových společnostech Příprava pokrmů ve zvláštních podmínkách
<ul style="list-style-type: none"> - hospodárně nakládá s potravinami, energiemi a pitnou vodou, s odpady a obaly nakládá podle předpisů 	Životní prostředí, předpisy na ochranu životního prostředí v provozu

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	STOLNIČENÍ				
Ročník:	I.	II.	III.	IV	Celkem
Počet hodin:	1	1	0	0	2

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu
Cílem předmětu je poskytnout žákům ucelenou soustavu vědomostí o jednoduché, složité restaurační i slavnostní obsluze. Žáci si zároveň osvojují návyky společenského chování a zásady hygieny a bezpečnosti v obsluze. Žáci se rovněž seznámí s veškerým inventářem a jeho použitím a ošetřováním. Seznámí se s vybavením restaurací s jednoduchou i složitou obsluhou a organizací práce, stejně tak při různých slavnostních akcích. Naučí se používat gastronomická pravidla při sestavování jídelních lístků, při návaznosti pokrmů a nápojů a uplatňování zásad racionální výživy. Osvojí si zásady práce sommeliéra, barmana a pravidla a techniku obsluhy podle jednotlivých stupňů náročnosti.
Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí
Výuka směřuje k tomu, aby žáci: <ul style="list-style-type: none"> - získali společenský a odborný přístup k hostům - osvojili si zásady poctivosti, ochoty při obsluze - ve své profesi se dále zdokonalovali jak odborně, tak v jazykové vybavenosti - uplatnili konkrétní dovednosti při řešení problémů vzniklých při obsluze hostů.
Charakteristika učiva
Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP Výroba a odbyt v gastronomii. Výuka probíhá 1 hodinu týdně v 1. a 2. ročníku a navazuje na předměty Technologie a Potraviny a výživa. Předmět navazuje na znalosti žáků o složení pokrmů, jednotlivých technologií ve studené i teplé kuchyni, sestavování jídelních lístků a uplatňování gastronomických pravidel i zásad racionální výživy. Učební osnova klade důraz na přípravu žáka pro široké uplatnění v různých stravovacích zařízeních, v cateringových společnostech zajišťujících velké společenské akce. Žáci jsou seznámeni s provozem ve stylových restauracích a s vyšší formou obsluhy, s přípravou míchaných nápojů a druhy slavnostních hostin a společenských akcí. Poznají sortiment a zásady práce v kavárně, vinárně, baru. Důraz je kladen na vytváření společenských návyků, odborných vědomostí i dovedností, na zdůrazňování role žáka jako aktivního činitele v rozhodovacích procesech.

Pojetí výuky

Ve výuce se uplatňují progresivní formy obsluhy a služeb, je doplňována informacemi o nejnovějších trendech v gastronomii a v podávání pokrmů.

Forma výuky:

- frontální výuka
- referáty žáků k dané problematice
- dialogové slovní metody
- problémová výuka
- praktická cvičení, metoda pozorování
- užití informačních technologií
- použití didaktických pomůcek (nástěnné obrazy, modely, didaktická technika).

Hodnocení výsledků žáka

Při hodnocení žáků je kladen důraz na:

- hloubku a porozumění učiva
- aplikace poznatků a řešení problémů
- sebehodnocení žáka a samostatnost při plnění zadaných úkolů
- kvalita prezentace určitého tématu
- míra osvojení dovedností při praktických cvičeních.

Probíhá formou ústního zkoušení, písemných testů.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Komunikativní kompetence: žáci jsou schopni vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání, srozumitelně a souvisle formulovat své myšlenky, zdůvodňovat své názory, chovat se odpovědně, vystupovat samostatně, iniciativně jednat nejen ve vlastním zájmu, ale i v zájmu druhých, vyslechnout a vyhodnotit názory druhých a vhodně na ně reagovat.

Personální kompetence: žáci jsou připraveni pracovat v týmu, přijímat rady a kritiku od druhých lidí a dále se vzdělávat a odborně rozvíjet. Jsou schopni adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky.

Odborné kompetence: žáci jsou schopni uplatňovat zásady hygieny a bezpečnosti práce v gastronomii, mají přehled o současných trendech předmětu. Znalí způsoby skladování nápojů, sestavování jídelních a nápojových lístků, volí vhodné formy obsluhy podle úrovně odbytových středisek a společenských příležitostí.

Digitální kompetence – použití prostředků informačních technologií v rámci odbornosti.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
1. ročník	
<p>Žák/žákyně:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vytvoří jednoduchý grafický projekt, využije možnosti ukládání a sdílení projektů, možné druhy formátů obrázku 	<p>Digitální technologie v předmětu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní ovládání a zpracování jednoduchého grafického projektu
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje obecné a pro obor specifické zásady BOZP a PO - plně uplatňuje hygienické zásady v gastronomickém provozu - dodržuje předepsané hygienické požadavky osobní i provozní hygieny - je seznámen s předpisy souvisejícími s odbytem výrobků a služeb 	<p>Zásady hygieny a bezpečnosti práce</p> <ul style="list-style-type: none"> - osobní hygiena, pracovní hygiena - bezpečnost práce při obsluze.
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá společenská pravidla, dokáže je správně používat - uvědomuje si jejich význam při obsluze hostů - chová se profesionálně, řeší možné neshody při obsluze 	<p>Základní společenská a profesní pravidla</p>
<ul style="list-style-type: none"> - osvojí si rozdělení a funkce jednotlivých středisek, sortiment a organizaci obsluhy v nich, pozná rozsah stravovacích služeb v různých typech restaurací - připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho skončení - řídí práci v různých formách obsluhy - zhodnotí odlišnost společensko-zábavních středisek a jejich poslání v moderní společnosti 	<p>Odbytové středisko</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava a údržba pracoviště - koordinace činnosti výrobního a odbytového střediska
<ul style="list-style-type: none"> - seznámí se s jednotlivými druhy inventáře, jeho použitím a ošetřováním - rozlišuje malý a velký stolní inventář, vhodně ho používá podle způsobu servisu podávaného pokrmu a nápoje a ošetřuje jej - uvědomí si nutnost udržovat inventář v čistotě i rizika vzniku úrazu při nesprávném nošení a používání 	<p>Inventář a zařízení na úseku obsluhy</p> <ul style="list-style-type: none"> - inventář, jeho údržba, použití
<ul style="list-style-type: none"> - pozná jednotlivé druhy servírování používané při jednoduché a složité restaurační obsluze 	<p>Systémy a způsoby obsluhy, formy prodeje</p> <ul style="list-style-type: none"> - odbyt výrobků a služeb

<ul style="list-style-type: none"> - osvojí si dovednosti při servisu pokrmů upravených na talíři a na mísách - orientuje se ve správných teplotách podávaných nápojů - ovládne techniky při servisu jednotlivých druhů nápojů - rozlišuje systémy a způsoby odbytu výrobků a služeb, volí vhodné formy - ovládá techniku jedoduché i složité obsluhy, systémy a způsoby podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti - vysvětlí organizaci práce a popíše úkoly pracovníků v odbytových střediscích s různými způsoby obsluhy - zhodnotí výhody i nevýhody jednotlivých systémů, vhodnost využití pro různé akce - uvědomí si důležitost profesionální přípravy pro zvládnutí obsluhy a ostatních činností spojených s restauračním provozem, s různými stupni náročnosti 	<ul style="list-style-type: none"> - organizace práce v různých systémech a způsobech obsluhy - kategorie pracovníků v obsluze - technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché a složité obsluze
<ul style="list-style-type: none"> - využije znalostí z gastronomie, které získali v odborném předmětu technologie a rozpracují je do konkrétních zásad používaných při sestavování jídelních lístků - sestaví jídelní a nápojový lístek, menu pro různé příležitosti - rozliší jednotlivé druhy jídelních a nápojových lístků podle stravovacích a zábavních středisek - uplatní zásady zdravé výživy při sestavování jídelních lístků pro různé skupiny strávníků, pro různé formy stravování včetně dietního 	<p>Jídelní a nápojové lístky, menu</p>
<ul style="list-style-type: none"> - seznámí se s technikou servisu pokrmů a nápojů v restauracích s jednoduchou obsluhou - ovládne přípravu pracoviště při této obsluze - orientuje se v organizaci práce při jednoduché obsluze, systému rajonovém a vrchního číšníka - zvládne techniky odklizení použitého inventáře u stolu hosta (debaras) a práce po skončení provozu 	<p>Jednoduchá obsluha</p>
<p>2. ročník</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - seznámí se s formami složité obsluhy a jejich uplatněním - poznají zařízení a vybavení restaurací se složitou obsluhou - naučí se sestavovat složité restaurační menu - orientuje se v organizaci a systémech obsluhy zejména systémech vrchního číšníka a francouzském 	<p>Složité obsluha</p>

<ul style="list-style-type: none"> - seznámí se s technikou překládání jídel u stolu hosta 	
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje formu vyšší složité obsluhy - získá znalosti jednotlivých technik dochucení a dohotovení pokrmů – míchání salátů, flambování, vykostování, dranzírování a přípravy fondue i jiných druhů pokrmů u stolu hosta 	<p>Vyšší forma složité obsluhy</p>
<ul style="list-style-type: none"> - pozná různé typy středisek a charakterizuje je, rozlišuje sortiment pokrmů a nápojů v těchto střediscích a orientuje se ve způsobech obsluhy a jednotlivých střediscích - orientuje se v jednotlivých druzích společenských a zábavních střediscích (např. kavárna, vinárna, bar, varieté, kabarety, denní a noční bary, diskotéky) - seznámí se s posláním kavárny a s druhy kaváren - pozná zařízení a sortiment, zvláštnosti sestavování kavárenského lístku, zaměří se zejména na sortiment nápojů, pozná jejich charakteristiku a způsoby přípravy - ovládá techniku přípravy, podávání a ošetřování nápojů - orientuje se v technice servírování pokrmů a nápojů v kavárně a v organizaci obsluhy - uvědomí si význam vináren ze společenského hlediska a jejich druhy - orientuje se v druzích vín a v zásadách jejich skladování a ošetřování - seznámí se s vinárenským lístkem, zásadami jeho sestavování a vhodným sortimentem - zopakuje si a prohloubí znalosti o druzích skla a ostatního inventáře na podávání vína - charakterizuje pomůcky a pracuje s nimi, vhodně volí inventář a ovládá pracovní postupy barmana, baristy, teatendra a sommeliéra 	<p>Společenská a zábavní střediska</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kavárny - Vinárny - Ostatní společenská a zábavní střediska - práce barmana, práce sommeliéra
<ul style="list-style-type: none"> - seznámí se s výčepním zařízením, skladováním a ošetřováním piva - pozná druhy piv, rozlišuje piva výčepní, ležáky, speciály - orientuje se v technikách čepování piva a zdůvodní závady při čepování - orientuje se v moderních zařízeních čepování piva používaných při různých společenských akcích 	<p>Pivní zařízení</p>

<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje jednotlivé druhy míchaných nápojů, vysvětlí jejich charakteristiku - pozná sortiment surovin používaných na jejich přípravu - orientuje se v inventáři na přípravu míchaných nápojů, zvláště v barovém skle - zvládne různé techniky přípravy míchaných nápojů - zhodnotí gastronomické využití jednotlivých skupin míchaných nápojů - poskytuje odborný servis nápojů, ovládá základní dovednosti při přípravě míchaných nápojů, kávy a čaje 	Míchané nápoje
<ul style="list-style-type: none"> - volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb - dodržuje odborné a společenské zásady při servisu na hotelový pokoj, získá poznatky o etážovém servisu a práci etážového číšníka - využívá různé možnosti nabídky a servisu občerstvení v dopravních prostředcích 	Obsluha v ubytovacích zařízeních a v dopravních prostředcích
<ul style="list-style-type: none"> - zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce, připraví podklady pro vyúčtování - přijme objednávku, provede vyúčtování s hostem a objednatelem - seznámí se s přípravou různých slavnostních hostin – příprava slavnostní tabule, výzdoby, zasedacího pořádku u tabule, dokumentace pro slavnostní hostiny - využije získaných vědomostí při sestavování slavnostního menu - zvládne zásady rautového způsobu obsluhy uvede způsoby nakládání s tržbami, pracuje se zúčtovací technikou 	Společenské akce a slavnostní hostiny
<ul style="list-style-type: none"> - popíše členění pracovních činností v cateringových společnostech 	Catering

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	MARKETING A MANAGEMENT				
Ročník:	I.	II.	III.	IV.	Celkem
Počet hodin:	0	0	0	1	1

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu
Cílem je seznámit studenty s posláním marketingu a managementu a s jeho praktickým významem a uplatněním na trhu. Studenti se naučí chápat a používat jednotlivé nástroje marketingu, především se seznámí s tvorbou základního a rozšířeného marketingového mixu v hotelnictví a cestovním ruchu. V teorii managementu se seznámí se základní charakteristikou, funkcemi a postavením manažera ve firmě, s jednotlivými metodami a nástroji řízení, dokážou analyzovat podmínky a vývoj v oblasti hotelů, cestovních kanceláří a cestovních agentur a zpracovat vhodnou SWOT analýzu.
Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí
Výuka předmětu směřuje k tomu, aby žáci: <ul style="list-style-type: none"> - dokázali zaujímat správné stanovisko při výkonu řídicí činnosti a pochopili, jaká má být osobnost manažera - chápali marketing jako konkrétní filosofii podnikání orientovanou na trh, resp. jako nástroj podnikatelského řízení. Výsledkem vzdělávání nejsou pouze znalosti, ale hlavně praktické dovednosti žáků.
Charakteristika učiva
Předmět je zařazen do 4. ročníku, týdenní hodinová dotace je jedna hodina. Obsah předmětu je rozdělen do dvou částí: <ol style="list-style-type: none"> 1. Marketing představuje 2/3 disponibilní doby 2. Management představuje 1/3 disponibilní doby Obsahem předmětu je seznámení s historií a vývojem marketingu a managementu, charakterizují se vlivy v této oblasti, podmínky ovlivňující dnešní trh a firmy, uvádí a charakterizují se jednotlivé nástroje marketingu a manažerské funkce, řeší se vývoj v oblasti hotelů, CK a CA především v období globalizace NH. Předmět vychází z obsahového okruhu RVP ekonomika a navazuje zejména na předmět Ekonomika.
Pojetí výuky
Formy výuky:

- frontální vyučování
- praktická cvičení
- řešení případových úloh a studií
- individuální a skupinové konzultace studentů s vyučujícími při tvorbě konkrétních projektů

Hodnocení výsledků žáka

Ústní a písemné zkoušení – průběžně.

Podpora kolektivního hodnocení a sebehodnocení.

Hodnocení samostatných prací a projektů.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Předmět je koncipován v souladu se základními **průřezovými tématy**: Občan v demokratické společnosti, Člověk a životní prostředí, Člověk a svět práce, Informační a komunikační technologie.

Řeší rozvoj dominantních **občanských kompetencí**:

- odpovědnost, samostatnost, aktivita a důslednost v práci
- dodržování zákonů, pravidel chování a jednání v souladu s morálními a společenskými pravidly a principy
- vytváří zájem o politické a společenské dění u nás i ve světě.

Rozvoj klíčových kompetencí:

- **sociální a personální**: schopnost týmové práce, hodnocení kolektivem, sebehodnocení, schopnost přijímat, ztotožnit se a odpovědně plnit svěřené úkoly, adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat.
- **komunikativní**: schopnost vést aktivní a plodnou diskusi o řešených problémech, schopnost asertivně prosadit svůj názor, vyslechnout názor druhých, umět se přesně písemně vyjádřit.
- práce s informacemi: využívat k získání potřebných informací všech zdrojů, především moderních forem pomocí internetu, elektronické pošty, z odborných časopisů a tiskovin.
- schopnost správné analýzy získaných údajů: zpracování údajů pomocí statistických metod a přehledné vyjádření pomocí tabulek a grafů, vyjádření reálného vývoje a trendů
- ochrana zdraví a životního prostředí: schopnost řešit působení na trhu a vztah se zákazníky jakož i obchodními partnery s ohledem na jejich ochranu zdraví i zajištění ochrany životního prostředí i životních podmínek v souladu na trvale udržitelný rozvoj společnosti.
- **personální a sociální kompetence**: uplatnit vhodné metody řízení a účinné motivační nástroje i vhodné mezilidské vztahy, podněcovat práci v týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat názory druhých.
- **digitální kompetence**: použití prostředků informačních technologií v rámci odbornosti.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
<p>Žák/žákyně:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí, co je marketing - charakterizuje jednotlivé marketingové koncepce a rozliší je - vysvětlí, co je marketingová strategie 	<p>MARKETING</p> <ul style="list-style-type: none"> - pojem a podstata marketingu - základní marketingové koncepce - marketingové strategie
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje a rozčlení marketingové prostředí firmy - vysvětlí působení a vlivy jednotlivých činitelů prostředí - zpracuje jednoduchý průzkum trhu - charakterizuje segment a zná nejdůležitější kritéria segmentace - sestaví SWOT analýzu z pohledu silných a slabých stránek i z pohledu příležitostí a hrozeb v rámci konkurenčního prostředí 	<p>Marketingové prostředí a jeho členění</p> <ul style="list-style-type: none"> - vnitřní a vnější, mikro a makro marketingové prostředí - průzkum trhu, segmentace trhu, cílený marketing - SWOT analýza
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje jednotlivé nástroje marketingového mixu - zná zásady výrobní politiky a určí fázi životního cyklu - určí metodu stanovení ceny i možnosti cenových úprav - zná jednotlivé distribuční cesty a jejich využití pro různé typy zboží - využívá znalosti psychologie nabídky - kombinuje nástroje propagace - na příkladu ukáže použití nástrojů marketingu v oboru - charakterizuje a vhodně uplatní části rozšířeného marketingového mixu 	<p>Marketingový mix</p> <ul style="list-style-type: none"> - produkt - cena, faktory ovlivňující cenu, strategie stanovení ceny - distribuce, maloobchod a velkoobchod - propagace a její nástroje - rozšířený marketingový mix pro cestovní ruch (people, partnership, packaging, programming)
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí tři úrovně managementu - charakterizuje profil manažera a jejich členění a funkce ve firmách v oboru - popíše základní zásady řízení - vymezí jednotlivé funkce managementu - nastíní vhodné organizační struktury - zhodnotí využití motivačních nástrojů v oboru - vytvoří organizační strukturu hotelového nebo restauračního podniku, uvede příklady nadřízenosti a podřízenosti na pracovišti 	<p>MANAGEMENT – řízení podniku</p> <ul style="list-style-type: none"> - pojem a dělení managementu - charakteristika manažera - funkce managementu – plánování, organizování, vedení a motivace, kontrolování - organizační struktura hotelového a restauračního podniku

UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	ODBORNÝ VÝCVIK				
Ročník:	I.	II.	III.	IV.	Celkem
Počet hodin:	6	17,5	14	3,5	41

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu
Vyučovací předmět odborný výcvik připravuje prakticky žáky k tomu, aby byli schopni vykonávat profesní práci v gastronomických provozech. Cílem je vést žáky tak, aby uplatňovali získané teoretické vědomosti, správné technologické postupy, hygienické, bezpečnostní a ekonomické zásady a aby promyšleně a plánovitě organizovali svoji práci. Cílem je aby si žáci osvojili požadované a speciální dovednosti pro obor gastronomie a aby byli schopni je uplatňovat i v praxi po absolvování školy.
Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí
<p>Výuka směřuje k tomu, aby žáci:</p> <ul style="list-style-type: none"> - aplikovali poznatky z předmětů Potraviny a výživa, Technologie, Stolničení a Společenská výchova - získávali požadované dovednosti pro obor: <ul style="list-style-type: none"> • sestavit menu dle gastronomických pravidel, vytvořit vlastní kalkulaci pokrmu s výrobním postupem, vyhotovit soupis surovin • vypracovat časový harmonogram, vypočítat cenu pokrmu (Food cost), pracovat samostatně i ve skupině, dodržovat zásady ochrany životního prostředí (třídít odpad) - si osvojili speciální dovednosti pro obor: <ul style="list-style-type: none"> • dohotovovat pokrmy před hostem (míchat saláty, flambovat), dranzírovat drůbež, filetovat pstruha, vykrajovat ovoce a zeleninu • pracovat s multifunkčním zařízením (konvektomatem, holdomatem, VarioCooking Centrem, Sous-vide, šokovačem a.zmrzlinovačem).
Charakteristika učiva
V 1. ročníku je žák seznámen s organizací pracoviště a jeho zařízením, organizačním řádem, předpisy o hygieně a bezpečnosti při práci, s poskytováním první pomoci, dále je seznámen s osobními povinnostmi, chováním, vystupováním a pracovním oblečením kuchaře na pracovišti. Při nácviku pracovních činností je žák podrobně seznámen s inventářem a veškerým zařízením kuchyně. Žák si prohlubuje

dovednosti při zpracování jednotlivých druhů potravin podle zásad zdravé výživy a odborné kuchařské literatury, naučí se normovat pokrmy, připravovat polévky, omáčky, přílohy, doplňky, bezmasé pokrmy a zvládne základní úpravy masa jatečných zvířat. Ve 2. ročníku si žák rozšíří znalosti a dokáže připravovat složitější pokrmy z masa jatečných zvířat, mletého masa a pokrmy z ryb, drůbeže a zvěřiny, dále připravovat pokrmy studené kuchyně, pokrmy na objednávku a jednoduché a speciální moučníky. Ve 3. ročníku žák připravuje speciální pokrmy, dietní jídla, pokrmy kuchyní cizích národů a krajové speciality. Ve 4. ročníku žák připravuje pokrmy diferenciované stravy a sleduje nové trendy v gastronomii.

Pojetí výuky

Odborný výcvik je organizovaný jednak ve cvičných kuchyních školy, dále dle dohod sjednaných školou ve vybraných gastronomických a ubytovacích zařízeních.

V 1. ročníku se počítá s dotací 6 hodin týdně, ve 2. ročníku 17,5 hodin týdně, ve 3. ročníku 14 hodin týdně, 4. ročníku 3,5 hodiny týdně. Časový fond odborného výcviku je rozšířen o souvislou odbornou praxi vyjádřenou ve využití školního roku: v 1. a 3. ročníku po 2 týdnech, ve 2. ročníku po 3 týdnech a je k dispozici k procvičování učiva uvedeného v jednotlivých ročnících odborného výcviku.

Hodnocení výsledků žáka

Průběžné hodnocení teoretických znalostí a praktických dovedností. 1. i 2. pololetí je zakončeno srovnávacím testem z teorie. Praktická činnost je v 1. ročníku zakončena přípravou jednoduchého menu, ve 2. ročníku přípravou náročnějšího menu, ve 3. ročníku přípravou složitějšího menu. Ve 4. žáci zakončují přípravou složitějšího menu, současně odevzdávají písemnou práci potřebnou pro výkon praktické maturity, tím předvedou získané odborné dovednosti.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám:

- Zastávat odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraven přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám.
- Znat obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků.
- Posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi.

Kompetence k učení: Znat možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání

Digitální kompetence – použití prostředků informačních technologií v rámci odbornosti.

Matematické kompetence: Aplikovat základní matematické postupy (kalkulace a nabídka pokrmů, stanovení ceny a vyúčtování).

Průřezová témata – Člověk a životní prostředí:

- Při přípravě pracoviště na provoz a provozu dodržovat hygienické a bezpečnostní zásady.
- Naučit se ohleduplnosti, vzájemné spolupráci, úspornosti a hospodárnosti při spotřebě surovin, paliv a energie.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně <ul style="list-style-type: none"> - rozvíjí komunikativní dovednosti mezi žáky navzájem a mezi žákem a učitelem - uvede zásady hygieny a bezpečnosti práce, učí se tyto zásady aplikovat v praxi - poskytne první pomoc - objasní účel kritických bodů HACCP - dodržuje předpisy o ochraně životního prostředí - seznámí se s vybavením odborných učeben - ovládá administrativní činnosti spojené s výrobou - seznámí se s organizací práce; chová se hospodárně - na základě seznámení s návodem je schopen obsluhovat různé stroje a přístroje učí se zásadám zdravé výživy 	Úvod Seznámení s vybavením odborné učebny a jejím zařízením. Zásady hygieny a bezpečnosti práce. Kritické body HACCP. Poskytování první pomoci. Normování, základy administrativy. Organizace práce v odborné učebně při přípravě pokrmů a výdeji pokrmů. Povinnosti kuchaře. Příprava výrobního střediska.
<ul style="list-style-type: none"> - seznámí se s inventářem, jeho použitím a ukládáním - ovládá techniky krájení - základy práce s nožem - volí vhodné suroviny a technologické postupy pro přípravu pokrmů - ovládá předběžnou úpravu a přípravu pokrmů - připravuje běžné pokrmy z masa, přílohy, bezmasé pokrmy, polévky, omáčky, teplé i studené předkrmy a výrobky studené kuchyně podle technologických postupů 	Příprava pokrmů Výběr a předběžná úprava surovin. Tepelné úpravy pokrmů. Základy práce s nožem.
<ul style="list-style-type: none"> - rozeznává vhodný inventář k přípravě různých technologických postupů - zdůvodní technologické ztráty při různých úpravách - vysvětlí zásady racionální výživy 	Základní tepelné úpravy potravin Vaření, dušení, pečení, smažení. Gratinování (zapékání).
<ul style="list-style-type: none"> - seznámí se s přípravou na předběžnou úpravu - ovládá techniky krájení - zvládá vhodnosti předběžné úpravy - dodržuje hygienické předpisy - volí hodné suroviny a technologické postupy pro přípravu pokrmů 	Seznámení se základními druhy surovin Druhy jatečných mas. Ryby, drůbež a zvěřina. Zelenina, luštěniny, obiloviny, koření. Tuky, mléko, vejce. Příprava pokrmů z nich.

<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje rozdíl mezi jídelním lístkem a menu - dodržuje pořadí pokrmů - využívá zdravých, pestrých a netradičních potravin - rozvíjí dovednosti k učení: využívá vhodné způsoby, metody a strategie, plánuje, organizuje a řídí vlastní učení - připravuje teplé nápoje běžně zařazené na jídelním lístku 	<p>Gastronomická pravidla Jídelní lístky, menu. Vhodné pokrmy. Teplé nápoje.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v základních druzích polévek - ovládá rozdíl mezi vložkou a zavářkou - připraví daný typ polévky včetně kalkulace - charakterizuje polévky a vhodnost jejich zařazení do menu - spolupracuje ve skupině, vnímá problémové situace a dokáže je řešit 	<p>Polévky, vývary Význam, druhy, vývary (světlý, tmavý, hovězí vývar, glace a demi-glace, ostatní), vložky (syrové, vařené, pečené a smažené) a zavářky (masité a obilné). Polévky bílé, hnědé, přesnídávkové, zdravotní, zvláštní, speciální. Způsoby zahušťování a zjemňování.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - zvýší vhodnými omáčkami chutnost a výživnost pokrmů - orientuje se v základních druzích omáček - využívá i studené omáčky a dipy, prakticky ovládá přípravu omáček 	<p>Omáčky Význam, dělení. Základní, bílé, hnědé, jemné, studené. Základní omáčky – bešamel, holandská, velouté, tomatová, máslová, demi-glace</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vytvoří harmonický celek přílohy a hlavního pokrmu po stránce chuťové i vzhledové - ovládá gramáž jedné porce - zvládá moderní úpravu příloh a doplňků na inventáři - ovládá kulinářské techniky přípravy zeleniny na saláty včetně vaření zeleniny v páře, opékání a pečení zeleniny, zálivky a dresinky 	<p>Přílohy a doplňky k hlavním pokrmům, saláty Z brambor, rýže, těstovin, luštěnin, mouky, zeleniny, gramáž, příprava pokrmů z těchto surovin. Příprava salátů.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - dokáže k přípravě použít dříve probrané suroviny - kombinuje vhodně suroviny - rozlišuje technologické úpravy závislosti na požadavcích racionální výživy - ovládá kulinářské techniky přípravy rýže (vaření, dušení, risotto, pilaf) - připraví krajové speciality 	<p>Bezmasé pokrmy Z brambor, zeleniny, obilovin, rýže, těstovin, vajec, sýrů, luštěnin, hub, moučné pokrmy.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vyhledává recepty na internetu 	<p>Práce s odbornou literaturou, recepturami a předpisy</p>

<ul style="list-style-type: none"> - pracuje s výživovými a technologickými normami pro přípravu pokrmů a s odbornou literaturou 	Časopisy, knihy, internet se zaměřením na moderní gastronomii.
<ul style="list-style-type: none"> - rozliší základní druhy mas, jejich odležení a veterinární označení - rozliší použití jednotlivých částí masa v kuchyni - ovládá předběžnou přípravu masa včetně kulinářských technik nakládání a marinování - ovládá kulinářské techniky metody vaření – suché a vlhké teplo - vyjmenuje způsoby úpravy hovězího masa 	Maso jatečných zvířat – význam a odležení. Hovězí Použití částí pro tepelnou úpravu. Úprava pokrmů z masa a vnitřností.
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí použití masa pro dietní stravování - rozlišuje použití jednotlivých částí masa v kuchyni - zvládá všechny technologické úpravy tohoto masa 	Telecí Dělení. Použití jednotlivých částí. Úpravy pokrmů a vnitřností.
<ul style="list-style-type: none"> - využívá všechny části včetně vnitřností - používá všechny tepelné úpravy - dokáže moderním způsobem snížit vysokou energetickou hodnotu tohoto masa - využívá úpravy uzeného masa 	Vepřové Dělení. Použití jednotlivých částí. Úprava pokrmů a vnitřností, uzené maso.
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí zásady podávání skopového masa - vhodně kombinuje s různými druhy koření - dokáže je vhodně upravit na inventář a doplnit přílohami 	Skopové, jehněčí, kůzlečí, králíčí Dělení. Úprava pokrmů.
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá všechny technologické postupy - využívá méně hodnotných částí mas k přípravě pokrmů - rozlišuje stupně hrubosti mletí, různé tvary - formuluje hygienické předpisy pro zpracování mletého masa 	Mleté maso Hygiena, zpracování. Úprava pokrmů všemi technologickými postupy.
2. ročník	
<ul style="list-style-type: none"> - pojmenuje způsoby skladování a využívají jej - připravuje pokrmy ze sladkovodních i mořských ryb všemi technologickými způsoby - zvládá komunikativní dovednosti formulovat a vyjadřovat své myšlenky a názory v logickém sledu 	Pokrmy z ryb Složení masa. Úprava pokrmů z ryb sladkovodních i mořských. Vhodné přílohy a doplňky.
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá několik druhů nádivek - připravuje pokrmy všemi technologickými způsoby 	Pokrmy z drůbeže Dělení.

<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v nabídce konvenience food - dodržuje hygienické předpisy při přípravě drůbeže 	<p>Úprava pokrmů. Vhodnost pro výživu.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - zvládá způsoby nakládání do marinád - formuluje dělení zvěřiny - připravuje pokrmy vhodnými technologickými způsoby - vhodně kombinuje pokrmy s přílohou 	<p>Pokrmy ze zvěřiny Dělení. Úprava pokrmů pernaté, srstnaté, vysoké a nízké různými technologickými způsoby.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - připraví pokrmy ze všech druhů mas - určí vhodnost částí mas pro pokrmy na objednávku - dokáže k nim přiřadit vhodné přílohy a esteticky je upravit na vhodný inventář - připravuje pokrmy v papilotě, alobalu, na grilu 	<p>Pokrmy na objednávku Technika přípravy – papilota, gril, alobal. Jatečná masa, ryby, drůbež, zvěřina, vnitřnosti.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - upravuje pokrmy samostatně na talíř - kombinuje několik výrobků od stejné základní suroviny na mísu a moderně zdobí - dovede připravovat pokrmy z čerstvých, kvalitních, sezónních a lokálních potravin 	<p>Studená kuchyně Složité saláty, aspiky, galantiny, pěny, paštiky, obložené chlebičky, kanapky</p>
<ul style="list-style-type: none"> - určí vhodnost potravin na teplé předkrmy, zařadí je do menu - připraví lehké a atraktivní předkrmy - seznámí se s méně známými druhy zeleniny 	<p>Teplé předkrmy Z vajec, sýrů, zeleniny, masa, ryb. Ragú, soté, haše.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - připraví základní druhy těst - využívá vědomosti při přípravě jednoduchých moučníků - vyjmenuje kombinaci těst s ovocem a mléčnými výrobky 	<p>Jednoduché moučníky Kynuté, plundrové, piškotové, listové, odpalované, linecké, lité, tvarohové těsto.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá přípravu speciálních moučníků z méně známých těst - využívá krémy, pudinky a zmrzliny k ostatním moučníkům - připraví flambování - odlehčí krémy i dezerty a vhodně doplnit ovocem - dokáže vytvořit jednoduché ozdoby z cukru a čokolády 	<p>Speciální moučníky a zmrzliny Cukrářské výrobky, dorty, krémy a ostatní složité moučníky. Lehké moučníky zařazované do menu. Použití ovoce a zmrzliny do moučníků.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - dokáže reagovat na požadavky složité obsluhy - určí vhodnost speciálního inventáře - vytvoří vlastní kalkulaci dle gastronomických požadavků - ovládá speciální dovednosti: dranzírovat drůbež, filetovat ryby, vykrajovat ovoce a zeleninu, dohotovovat pokrmy před hostem: míchat saláty, flambovat masa, moučníky 	<p>Speciální pokrmy Polévky studené a speciální. Pokrmy na objednávku. Pokrmy národní a dietní. Složité omáčky.</p>

<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje způsoby marinování sladkovodních i mořských ryb - využívá konvence food - ovládá úpravy všemi technologickými způsoby - vysvětlí moderní úpravu na lávovém kameni - připraví korýše, plody moře, žáby 	<p>Speciální úprava ryb a darů moře Plněné, marinované, mořské ovoce, korýši, měkkýši, lasturovci. Způsoby úpravy a vhodnost příloh.</p>
3. ročník	
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje staročeskou a dnešní kuchyni - zná typické suroviny a pokrmy regionů - ovládá technologické postupy pokrmů - připravuje typické národní pokrmy, orientuje se v regionálních kuchyních 	<p>Česká a regionální kuchyně Technologické postupy přípravy – pokrmů české kuchyně. Česká a regionální kuchyně.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - připraví typické zahraniční a národní pokrmy - prakticky si vyzkouší všechny typické pokrmy kuchyní evropských, asijských, amerických - sestavuje nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí - orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje používané suroviny, způsob jejich zpracování a podávání pokrmů 	<p>Mezinárodní kuchyně, tradice Francouzská, anglická, italská, čínská, japonská, maďarská, slovanská, ruská, balkánská, německá, skandinávská, indická, americká, mexická. Typické pokrmy dané kuchyně.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje základní druhy a označení diet - na jejich základě připraví pokrmy a nápoje - rozlišuje použití surovin a postupů - prakticky si žáci vyzkouší typické pokrmy a způsoby přípravy pro danou dietu - připravuje pokrmy pro alternativní stravování - charakterizuje technologii přípravy vybraných dietních pokrmů 	<p>Dietní pokrmy Alternativní způsoby stravování. Dietní stravování.</p>
4. ročník	
<ul style="list-style-type: none"> - Objasní význam vhodných potravin a tepelných úprav - Ovládá způsoby stravování - Navrhne a sestavuje jídelní lístky pro danou skupinu 	<p>Diferencovaná strava Stravování dětí, mládeže, sportovců, seniorů.</p>



STŘEDNÍ ŠKOLA
A VYŠŠÍ ODBORNÁ ŠKOLA
CESTOVNÍHO RUCHU
ČESKÉ BUDĚJOVICE

Školní vzdělávací program: **Gastronomie (model L + H)**

Kód a název oboru vzdělávání: **65-41-L/01 Gastronomie**

Délka a forma studia: **čtyřleté denní studium**

Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Datum platnosti vzdělávacího programu: **od 1. září 2024 pro všechny ročníky**

<ul style="list-style-type: none">- seznámí se s novými trendy v gastronomických technologiích při přípravě pokrmů- využívá multifunkční zařízení v kuchyni (FRIMA)- využívá tradiční i netradiční suroviny v moderní kombinaci- využívá nová technologické zařazení a moderní postupy, vyhledává potřebné informace	Nové trendy v gastronomii Moderní trendy v gastronomii, zážitková gastronomie. Moderní technologické zařazení a pracovní postupy.
<ul style="list-style-type: none">- pracuje se zařízením, spotřebiči a dalším kuchyňským vybavením- je připraven organizovat práci ve výrobním, odbytovém středisku a cateringových společnostech	Pracovní činnosti v cateringových společnostech Příprava pokrmů ve zvláštních podmínkách.
<ul style="list-style-type: none">- hospodárně nakládá s potravinami, energiemi a pitnou vodou, s odpady a obaly nakládá podle předpisů.	Životní prostředí, předpisy na ochranu životního prostředí v provozu.

6 POPIS PODMÍNEK VÝUKY

Výuka vzdělávacího programu Gastronomie – zaměření kuchař (model L+H) probíhá v „Zátkově budově“ na pracovišti školy, ulice Fráni Šrámka 9, České Budějovice a v prostorách smluvních partnerů školy.

Všechny prostory školy (kromě 1 počítačové a 1 jazykové učebny) mají bezbariérový přístup.

6.1 MATERIÁLNÍ PODMÍNKY

Druh prostor	Počet učeben	Standardní vybavení
Kmenová učebna	16	Školní tabule, dataprojektor + plátno, Wi-Fi připojení k internetu
Učebna výpočetní techniky	3	60 počítačů v doméně, Dataprojektor + plátno, možnost tisku, LAN internet, OS Win10, Microsoft Office, výuka psaní na PC ATF, Mefisto, účetnictví S3 Money a jiné výukové programy.
Jazyková učebna	1	Multimediální jazyková učebna s vybavením pro výuku jazyků, Wi-Fi připojení k internetu
Odborná učebna cestovního ruchu + knihovna	1	Wi-Fi připojení k internetu, 38 míst, studovna, 1 počítač, OS Win10, Microsoft Office, výuka psaní na PC ATF, Mefisto, účetnictví S3 Money a jiné výukové programy. Možnost tisku, Hi-fi sestava 5.1, mikrofony, receiver a jiná multimediální vybavení
Učebna technologie přípravy pokrmů kuchyně	2	1 PC pro šéfkuchaře, elektrická pánev, chladicí skříň, mikrovlnná trouba, elektrické roboty, mraznička, 3 myčky, konvektomaty, vyhřívané vozíky, flambování, elektrické sporáky, nářezový stroj, grilovací deska, fonotéka, bar a chladicí zařízení, kávovary, holdomat, šokér a jiné vybavení 2 LCD obrazovky
Kuchyňské studio	1	Kuchyňské studio s moderním vybavením k přípravě pokrmů a výuce, včetně kamerového systému pro možnost detailního záznamu a promítání přípravy pokrmů a výuky z různých pracovišť na LCD

		panely umístěné v jiných kuchyních, možnost streamování datového toku na internet. 1 LCD obrazovka
Učebna TOS	1	Učebna pro výuku číšníků, vyučování stolování a jiné, společenská místnost. Vybaveno dataprojektorem + plátnem, ozvučeno 2.0 sloupcovými reproduktory a mixážním pultem pro připojení např., školní kapely nebo notebooku atd. 2x bezdrátový mikrofon, Wi-Fi připojení k internetu
Tělocvična	1	2 bezdrátové mikrofony, CD přehrávač, s MP3, CDR, RW, přenosný CD přehrávač s audio vstupem, soustava reproduktorů
Posluchárna	1	Schodovité řazení lavic, 1 počítač + dataprojektor + plátno + ozvučení
Další prostory: kabiny pro práci učitelů, zasedací místnost pro učitele		Učitelé mají v osobním užívání notebooky a tablety s připojením do domény přes WLAN síť, na každém místě ve škole mají přístup do svého profilu a ke svým učebním materiálům. Ve všech učebnách je dataprojektor s plátnem, ke kterému lze notebook připojit, v kabinetech jsou stolní počítače s připojením do domény a internetem pomocí sítě LAN. K běžnému vybavení patří mapy, slovníky, učebnice, encyklopedie, publikace, výukové CD-ROMy, speciální softwarové vybavení
Prostory pro osobní hygienu, žákovské šatny, pomocné prostory pro zajištění chodu školy, otevřené atrium.		Šatny jsou opatřeny kamerovým systémem se záznamem

6.2 PERSONÁLNÍ PODMÍNKY

Teoretické vyučování

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

Úvazky jednotlivých učitelů všeobecně vzdělávacích i odborných předmětů jsou každoročně upřesňovány během měsíců června a srpna.

Praktické vyučování

Odborné předměty i předmět odborný výcvik vyučují aprobovaní učitelé s dlouholetou praxí.

Další vzdělávání pedagogů

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

Ve školním plánu vzdělávání pedagogických pracovníků je uvedeno:

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

6.3 ORGANIZAČNÍ PODMÍNKY

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

Závažné učivo všeobecného a odborného vzdělávání je realizováno dle RVP 65-41-L/01 Gastronomie a dle RVP 65-51-H/01 Kuchař-číšník.

Škola zajišťuje teoretické i praktické vyučování.

Odborná praxe je zabezpečena v dvoutýdenních blocích na pracovištích sociálních partnerů školy. V souladu s § 2 Vyhlášky č. 16/2005 Sb. o organizaci školního roku končí období teoretického vyučování podle učebního plánu v měsíci červnu o dva týdny dříve. Žáci druhého ročníku ještě absolvují týden odborné praxe opět na pracovištích sociálních partnerů školy.

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

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

6.4 CHARAKTERISTIKA SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY

Škola je členem mnoha profesních organizací, se kterými úzce spolupracuje. Při zajišťování odborné praxe, při zajišťování seminářů a vzdělávacích akcí škola spolupracuje i s profesními firmami.

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

Podle možností škola nabízí možnost zahraniční praxe v Německu, Itálii, Řecku, Rakousku, Slovensku a jiných evropských zemích.

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