

## 1 Identifikační údaje

Název ŠVP	65-51-H/01 Kuchař-číšník	
Datum	1.9.2013	Název RVP
Verze	2	Dosažené vzdělání
Platnost	1.9.2013	RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník
Forma vzdělávání	denní forma vzdělávání	
Délka studia v letech:	3	
		Střední vzdělání s výučním listem

Název školy	Střední odborné učiliště Valašské Klobouky
Adresa	Brumovská 456, 766 01 Valašské Klobouky
IČ	54 771
REDIZO	600014517
Kontakty	souvk@souvk.cz, olga.kortova@souvk.cz
Ředitel	Mgr. Přemysl Jaroš
Telefon	577006451, 577006452
Fax	577006452
Email	souvk@souvk.cz
www	www.souvk.cz

Zřizovatel	Zlínský kraj
Adresa	třída Tomáše Bati 21, 761 90 Zlín
IČ	70891320
Kontakt	Zlínský kraj
Telefon	577043703
Fax	577043702
Email	posta@Kr-zlinsky
www	www.kr-zlinsky.cz

### Doplňující údaje

ŠVP Kuchař-číšník byl schválen pod číslem jednací: Ř/154/2013

datum, podpis, razítko

## 2 Charakteristika školy

Název školy	Střední odborné učiliště Valašské Klobouky		
Adresa	Brumovská 456, 766 01 Valašské Klobouky		
Název ŠVP	65-51-H/01 Kuchař-číšník		
Platnost	1.9.2013	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Vzdělávací program	RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník	Délka studia v letech:	3

Střední odborné učiliště Valašské Klobouky leží v srdci jižního Valaška v krásném prostředí chráněné krajinné oblasti Bílé Karpaty.

V roce 1925 bylo otevřeno jako Zemská zimní hospodářská škola, která se stala centrem odborného vzdělání pro mládež i dospělé širokého regionu. Napříč celou historií si své nosné obory zachovala a své žáky dnes připravujeme v moderním prostředí, a to ve výuce zemědělských, technických, opravárenských oborů, motorových vozidel, gastronomie, pečovatelských, stavebních a studijních oborech zaměřených na oblast podnikatelskou. Jedná se o školu komplexního typu, zajišťujeme všechny složky výuky - teoretickou, odborný výcvik, celodenní stravování a ubytování. Máme vlastní autoškolu, kde praktický výcvik je zajištěn dodavatelsky, vlastní svářečskou školu, v areálu i stanici technické kontroly pro nákladní vozidla a přívěsy a také autoumývárnu.

Vyučujeme obory typu E, které jsou především pro žáky se zdravotním postižením a obory typu H pro absolventy ZŠ ukončené výučním listem a závěrečným vysvědčením. Pro zájemce o vzdělání z řad absolventů a širokou veřejnost nabízíme nástavbové studium v denní, večerní, dálkové formě ukončené maturitní zkouškou. V oblasti teoretické výuky disponuje naše škola moderními učebnami pro všeobecně vzdělávací i odborné předměty, výpočetní technikou a nově vybavenými multimediálními učebnami.

Praxe je prováděna ve vlastních dobře vybavených prostorách pro všechny obory, rovněž probíhá na smluvních pracovištích. Škola provozuje pro veřejnost v rámci doplňkové činnosti Stanici technické kontroly vozidel a měření emisí, kde používají komplexní softwar ESI Tronik spolu s přístrojem FSA 720 renomované firmy BOSCH, která patří ke špičce ve svém oboru. Podařilo se nám zrealizovat projekt na pořízení diagnostického softwaru, jenž diagnostikuje a vyhledává závady automobilu a praktikuje se ve výuce oboru Automechanik a Opravář zemědělských strojů. Vyučujeme svařování elektrickým obloukem a svařování v ochranné atmosféře ukončené získáním osvědčení. Žáci oboru Kuchař-číšník se zapojují do významných společenských akcí v rámci regionu - podílí se na přípravě pohoštění či obsluhy. Každoročně se zúčastňují týdenního barmanského kurzu, jehož cílem je nejen praktické seznámení s inventářem a sortimentem nápojů, ale také získání barmanského osvědčení. Spolupracujeme s několika institucemi v dané oblasti -např. ZO ČSOP Kosenka, firmy a.s.Valatrans a.s. Podhoran Lukov, poradenské centrum R-Ego, Policie ČR, pedagogicko- psychologické poradny, poradna pro rodinu, manželství a mezilidské vztahy, Městský úřad Valašské Klobouky, Úřady práce, městská knihovna...

SOU se v rámci EVVO, MPP, projektů EU, programu mobility Leonardo da Vinci a volno časových aktivit zaměřuje na jejich propojení jak pro žáky ubytované, tak i dojíždějící. Velmi dobře funguje dlouholetá víceúčelová spolupráce s družební školou SOŠ Pruské jak na úrovni setkávání žáků obou učilišť.

Střední odborné učiliště naplňuje hlavní záměr stanovený ve své vzdělávací koncepci. Vytváříme stále lepší podmínky v hlavní i doplňkové činnosti. Nadále budeme usilovat o rozšíření výuky v nových učebních i studijních oborech, především o čtyřletý maturitní obor v denním studiu. Otevřeli jsme nové učební obory - 3666H/001 Montér suchých staveb, 2351E/005 Zámečnické práce ve stavebnictví, obory typu H - 36-67-H/01 Zedník, 39-41-H/01 Malíř a lakýrník. Chceme prioritně zachovat odborné zaměření školy s cílem větší flexibility a uplatnitelnosti na trhu práce, tím udržet jeho úlohu v regionu, a také doufáme, že náš pohled se bude shodovat s přáním rodičů, žáků i zaměstnavatelských firem a podnikatelů.

### 3 Profil absolventa

Název školy	Střední odborné učiliště Valašské Klobouky		
Adresa	Brumovská 456, 766 01 Valašské Klobouky		
Zřizovatel	Zlínský kraj		
Název ŠVP	65-51-H/01 Kuchař-číšník		
Platnost	1.9.2013	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Vzdělávací program	RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník	Délka studia v letech:	3

Zřizovatel: Zlínský kraj, třída Tomáše Bati 3792, 761 90 Zlín

#### 1. Popis uplatnění žáka v praxi

Úspěšným ukončením 3. ročníku a vykonáním závěrečné zkoušky dosáhne absolvent středního vzdělání s výučním listem pro výkon povolání kuchař-číšník. Pracuje jako samostatný kuchař od přijetí surovin do skladu, jejich technologickou úpravu až po expedici hotového výrobku. Pracuje jako samostatný číšník od přijetí hosta až po vyúčtování s hostem a jeho odchod z provozovny. Pracuje jako recepční od přijetí hosta do ubytovací části až po vyúčtování hosta. Žák se uplatní při výkonu povolání kuchař nebo číšník zejména v pozici zaměstnance malých, velkých i ubytovacích provozech. Po získání nezbytné praxe v daném oboru je připraven i na soukromé podnikání v pohostinství. Žák se může po vykonání závěrečných zkoušek ucházet o přijetí do studijních oborů pro absolventy tříletých učebních oborů, případně po získání maturitní zkoušky pokračovat ve studiu vysokoškolském.

#### 1.1 Popis očekávaných výsledků vzdělávání žáka

Žák v oblasti výkonu profese:

- ovládá způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní a technologické postupy jejich přípravy
- kontroluje kvalitu připravovaných pokrmů, správně uchovává pokrmy, esteticky dohotovuje a expeduje pokrmy a výrobky
- ovládá jednoduchou obsluhu základní i vyšší formu i složitou obsluhu
- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii
- zná zásady racionální výživy, druhy diet, alternativní způsoby stravování a má přehled o výživě různých skupin osob
- zná způsoby skladování potravin a nápojů a teploty ve skladech
- sám dokáže sestavit jídelní , nápojové lístky a menu podle gastronomických pravidel a pravidel zdravé výživy
- správně používá technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu a dbá na jejich údržbu a dodržování bezpečnosti práce
- správně umí využívat potraviny s nejmenší ztrátou odpadu
- ovládá druhy a techniky obsluhy, volí vhodné formy obsluhy podle charakteru příležitosti a podle prostředí odbytových středisek
- používá vhodný malý i velký inventář
- umí společensky vystupovat
- profesionálně jedná ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky
- dbá na estetiku odbytových středisek a pracovních činností
- umí správně objednat hosty v oblasti výrobků a služeb, provádí správné vyúčtování s hostem
- dokáže samostatně objednat suroviny, potraviny a jiný potřebný materiál
- zpracovává kalkulaci cen výrobků a jiných služeb na hotelu
- dokáže vystavit hotelový deník, hotelový účet hostům za služby stravovací a ubytovací na hotelu
- orientuje se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu podniku společného stravování
- využívá ekonomických informací pro zabezpečení provozu
- umí sestavit vhodnou propagaci k prezentaci podniku, nabídce služeb a výrobků

- vyhotovuje podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou
- sestaví objednávku na ubytování nebo služby, dokáže sestavit žádost o pracovní místo a životopis
- dodržuje stanovené normy a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
- zná význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
- nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí
- dodržuje právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, protipožární předpisy a hygienické předpisy a zásady
- chápe bezpečnost práce jako součást péče o zdraví své i spolupracovníků i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek pro získání či udržení certifikátu podle příslušných norem
- používá při své práci osobní ochranné pracovní prostředky a pracovní oblečení podle platných předpisů pro jednotlivé činnosti
- je připraven spolupodílet se na vytváření bezpečného pracovního prostředí, dbá na používání pracovních nástrojů, pomůcek a technického vybavení odpovídajících bezpečnostním a požárním předpisům
- uplatňuje nároky týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci či při případném pracovním úrazu.

### **Způsob ukončení a potvrzení dosaženého vzdělání, stupeň dosaženého vzdělání.**

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou ve 3. ročníku.

Závěrečná zkouška se skládá z písemné zkoušky, praktické zkoušky z odborného výcviku

a ústní zkoušky. Ústní zkouška se skládá z předmětů (Technologie přípravy pokrmů, Stolníčení, Zařízení provozoven, Potraviny a výživa, Komunikace ve službách - společenská). Praktická zkouška zahrnuje přípravu výseče slavnostní tabule, včetně samostatné odborné práce, přípravu pokrmů, normování a obsluhy. Praktická část trvá dva pracovní dny. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy.

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

Stupněm vzdělání je střední vzdělání s výučním listem.

Po vykonání závěrečné zkoušky se absolvent může ucházet o přijetí do studijních oborů pro absolventy tříletých učebních oborů - nástavbové studium.

### **Stupeň vzdělání:**

Střední vzdělání s výučním listem.

### ***Klíčové kompetence***

- **Kompetence k učení**
  - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
  - uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace
  - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
  - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
  - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- **Kompetence k řešení problémů**

- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
- **Komunikační kompetence**
  - pochopit výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností
  - dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě)
  - zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty
  - snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii
  - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- **Personální a sociální kompetence**
  - mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti
  - ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
  - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
  - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
  - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
  - stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
  - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým
- **Občanské kompetence a kulturní povědomí**
  - uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních
  - uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu
  - chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje
  - jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
- **Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**
  - umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání
  - vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle
  - mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze
  - mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady
  - mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám

- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků
- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání; dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi
- **Matematické kompetence**
  - číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)
  - nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je popsat a využít pro dané řešení
  - správně používat a převádět běžné jednotky
- **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi**
  - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet
  - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií

### ***Odborné kompetence***

- **Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích**
  - sestavovali menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek
  - znali způsoby skladování potravin a nápojů
  - rozlišili vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů
  - měli přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování
  - uplatňovali požadavky na hygienu v gastronomii
- **Ovládat technologii přípravy pokrmů**
  - používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu
  - ovládali způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovali kvalitu, správně uchovávali pokrmy, esteticky dohotovovali a expedovali výrobky
- **Ovládat techniku odbytu**
  - ovládali druhy a techniku odbytu
  - dbali na estetiku při pracovních činnostech
  - společensky vystupovali a profesionálně jednali ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky
  - volili vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používali vhodný inventář
- **Vykonávat obchodně – provozní aktivity**
  - sestavovali nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií
  - sjednávali odbyt výrobků a služeb, prováděli výúčtování
  - využívali ekonomických informací pro zabezpečení provozu
  - připravili podklad pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu
- **Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci**

- chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem
- byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázali první pomoc sami poskytnout
- znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- **Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb**
  - dodržovali stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
- **Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje**
  - nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí
  - efektivně hospodařili se svými finančními prostředky

## 4 Charakteristika ŠVP

**Název a adresa školy:** Střední odborné učiliště Valašské Klobouky, Brumovská 456, 766 01 Valašské Klobouky

**Zřizovatel:** Zlínský kraj

**Název ŠVP:** Kuchař - číšník

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

**Délka studia:** 3 roky

**Forma vzdělávání:** Denní forma vzdělávání

**Dosažené vzdělání:** Střední vzdělání s výučním listem

**Platnost:** 1.9.2013

**Pojetí a cíle vzdělávacího programu:**

Vzdělávací program umožňuje získání všeobecných i odborných vědomostí, ale také manuálních a intelektových dovedností potřebných k vykonání povolání kuchař – číšník. Při sestavování a naplňování ŠVP je respektována snaha o vybavení absolventa takovými znalostmi, dovednostmi a postoji, které mu umožní dobré uplatnění na trhu práce. Učivo odborných předmětů je vybráno s ohledem na možnosti pracovního uplatnění absolventa v různých typech provozních jednotek regionu. Cílem vzdělávacího programu je poskytnout žákům určité množství všeobecných a odborných poznatků a dovedností pro práci kuchař - číšník. Všeobecné vzdělávací předměty rozšiřují a prohlubují všeobecné znalosti a dovednosti a vytvářejí předpoklady pro odborné vzdělání.

Odborné předměty jsou zaměřeny na získání přehledu o potravinách a nápojích, jejich vlastnostech, způsobu skladování a ošetrování, zpracování surovin a osvojení technologických postupů při přípravě pokrmů a nápojů. Technologie a praktická příprava je zaměřena na pokrmy studené, teplé a cukrářské kuchyně. V teoretické výuce se žáci seznamují se zařízením gastronomických provozoven a používaným inventářem, získávají vědomosti o stolničení a učí se pravidlům jednoduché a složité obsluhy.

Obsah odborných předmětů je koordinován s odborným výcvikem. Cílem odborného výcviku je praktické osvojení dovedností a aplikace všeobecných i odborných dovedností zvláště k ekologickému chování, ke slušnému chování, k dodržování hygienických předpisů a předpisů o bezpečnosti práce.

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

**Podmínky pro přijetí:**

- Úspěšné ukončení základního vzdělání
- Zdravotní způsobilost uchazeče ( stanovena vládním nařízením )
- Splnění kritérií přijímacího řízení stanovených pro daný školní rok
- Zdravotní způsobilost ( předpokladem přijetí uchazeče ke vzdělání ve střední škole je rovněž splnění podmínek zdravotní způsobilosti pro daný obor vzdělání. K posouzení zdravotního stavu uchazeče je způsobilý příslušný registrovaný lékař. Zdravotní omezení vždy závisí na specifických požadavcích zvoleného oboru nebo předpokládaného uplatnění. )

**Způsob ukončení vzdělání:**

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Závěrečná zkouška se skládá z písemné, ústní zkoušky z odborných předmětů (Technologie přípravy pokrmů, Stolničení, Zařízení provozoven, Potraviny a výživa, , Komunikace ve službách - společenská) a praktické zkoušky z odborného výcviku. Praktická zkouška obsahuje přípravu slavnostní tabule včetně odborné samostatné práce, přípravu pokrmů včetně normování a obsluhy. Praktická část trvá dva pracovní dny. Obsah

a organizace závěrečné zkoušky se řídí podle platných právních předpisů. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

### Realizace klíčových kompetencí:

Klíčové kompetence budou realizovány následujícími způsoby:

- výukou teoretických předmětů a to předměty všeobecně-vzdělávací a předměty odborné
- výukou v odborném výcviku
- školními exkurzemi (pivovar Janáček - výroba piva, návštěva hotelů, návštěva vinotéky a vinného sklípku - výroba vína)
- kulturními akcemi (návštěva knihovny, návštěva divadelního představení atd.)
- sportovními a turistickými kurzy
- účastí odborných soutěží (barmanský kurz, kurz studené kuchyně)

### Realizace průřezových témat:

V rámci jednotlivých předmětů budou začleněna průřezová témata typická pro daný předmět. Konkretizace daného průřezového tématu je součástí učební osnovy daného předmětu. Detailní zapracování je součástí tematického plánu vyučujícího daného předmětu.

Jedná se o tato průřezová témata:

1. Občan v demokratické společnosti
2. Člověk a životní prostředí
3. Člověk a svět práce
4. Informační a komunikační technologie

Téma Občan v demokratické společnosti napomáhá rozvoji sociálních kompetencí žáků. Zejména v prvním ročníku se zařazují témata k pochopení postavení člověka ve společnosti, formování postojů žáků, aby byli schopni vytvořit dobrý třídní kolektiv, dovedli se navzájem respektovat a pomáhat si – besedy o historii města a regionu, hry zaměřené na vzájemné poznávání se a stmelování kolektivu. Další oblastí je formování názorů mladých lidí a orientace na správné hodnoty života – besedy a přednášky o nebezpečí návykových látek, nebezpečí šikany, o pěstování zdravého životního stylu. Velký význam má jednotný přístup všech pedagogů k chování žáků. Žáci i pedagogové jsou si vědomi, že všichni vytváří image školy zvláště ve vztahu k veřejnosti. Do této oblasti spadá i vytypování problémových žáků, kteří narušují kolektiv a řešení těchto situací ve spolupráci s výchovným poradcem.

Téma Člověk a životní prostředí vede k pochopení významu přírody a správného chování člověka v přírodě. Toto téma se dobře začleňuje do odborného učiva, kde se klade důraz na pochopení závislosti člověka na přírodních surovinách, správném hospodaření s výrobky, na odpovědnosti člověka za zachování udržitelného rozvoje společnosti. Formou rozhovorů, besed si žáci uvědomují souvislost různých činností člověka s životním prostředím.

Téma Člověk a svět práce je vhodně realizováno v motivačních metodách, kdy je v žácích formován dobrý vztah ke zvolenému oboru. Seznamují se s náročností oboru, učitelé vzbuzují v žácích touhu po uplatnění a odborném růstu, učí je řešit problémové situace. Ve třetím ročníku jsou zařazeny exkurze na úřad práce a procvičovány dovednosti, které mohou žákům pomoci při hledání zaměstnání – sepsání žádosti o místo, sepsání životopisu, vyhledávání nabídek, nácvik rozhovorů a další.

Realizace tématu Informační a komunikační technologie spočívá ve zdokonalování schopností žáků pracovat s různými prostředky informačních a komunikačních technologií. Výuka předmětů IKT je rozložena do tří ročníků. Nejdříve

je zařazeno ovládní základní softwaru a osvojení si dovedností při práci s internetem. V dalších ročnících jsou tyto dovednosti dále rozvíjeny a propojovány s dalšími předměty. Podle kapacitních možností mohou odbornou učebnu využívat i učitelé jiných předmětů.

### Organizace výuky:

Příprava žáků je organizována jako tříleté denní studium. Organizace výuky se řídí platnými legislativními předpisy. Probíhá jeden týden teoretické výuky a jeden týden praktického výcviku v rozsahu stanoveném učebním plánem.

Praktické vyučování probíhá v odborné učebně školy a na smluvních pracovištích.

Smluvní zajištění praktického vyučování žáků oboru kuchař – číšník je realizováno v souladu s ustanovením § 65 školského zákona v podnikové sféře u právnických a fyzických osob na základě smlouvy o výuce. Smlouva je uzavírána vždy na 1 školní rok. Snahou je vystřídat žáky v různých typech provozoven ( restaurace, školní jídelny, hotely, motoresty ).

Výuka u smluvních partnerů probíhá pod vedením instruktorů z řad zkušených pracovníků těchto firem a je kontrolována učiteli odborné výuky a zástupcem ředitele pro praktické vyučování.

Zástupci podnikové sféry jsou pravidelně zváni k závěrečným zkouškám. Žáci školy se pravidelně zúčastňují prezentačních a jiných akcí, školních exkurzí, odborných soutěží, sportovněvýchovných kurzů a besed.

### Hodnocení žáků:

Hodnocení žáků vychází ze školského zákona a vyhlášky č. 13/ 2005 o středním vzdělávání a vzdělávání v konzervatoři. Při hodnocení žáků používáme numerické hodnocení.

Hodnocení žáků vyplývá z dílčí klasifikace žáka během pololetí. Učitel příslušného předmětu využívá k hodnocení žáka různé druhy zkoušek – písemné práce vypracované jednotlivci i výsledky jednotlivé práce, praktické práce nebo ústní zkoušení, sleduje průběžně výkon žáka, jeho aktivity při vyučování a připravenost na vyučování. Písemné hodnocení praktikujeme formou otevřených úloh nebo testem, dále se hodnotí samostatné domácí práce a referáty.

Při klasifikaci je hodnocena ucelenost, přesnost a trvalost osvojení požadovaných poznatků, kvalita a rozsah získaných dovedností, schopnost uplatňovat osvojené poznatky a dovednosti, samostatnost při řešení praktických a teoretických úkolů, schopnost využívat a zobecňovat zkušenosti a poznatky získané při praktických činnostech.

Při hodnocení odborného výcviku se klade důraz na individuální hodnocení jednotlivých žáků. Učitelé odborného výcviku u žáka

hodnotí manuální zručnost a dovednost, teoretické i praktické znalosti daného učiva, správnost technologických postupů při výrobě pokrmů, obsluhu všech zařízení provozu, dodržování pravidel BOZP, aktivní přístup při řešení problémů, pořádek na pracovišti. Součástí hodnocení jsou výsledky žáků na soutěžích i chování a vystupování žáků při prezentaci školy.

### Kritéria hodnocení žáka:

Hodnocení a klasifikace žáka je součástí vzdělávání. Plní funkci kontrolní, vzdělávací, motivační a výchovnou. Při prověřování a hodnocení vědomostí se uplatňují dvě základní hlediska:

- kvantitativní
- kvalitativní

Prověřování a hodnocení je průběžné, etapové a závěrečné. Provádí se ústním zkoušením, písemným zkoušením, praktickým zkoušením a didaktickými testy. Do výsledného hodnocení se započítává i aktivita žáka, seminární práce, referáty, laboratorní práce, úroveň výkresů, souborné kontrolní práce, apod.

Klasifikace je průběžná a celková.

Průběžná se uplatňuje při hodnocení dílčích výsledků žáků v jednotlivých předmětech a je:

1. stupeň – výborný žák si osvojil vědomosti v plném rozsahu učebních osnov, projevuje samostatnost, pohotovost a bystrost myšlení. Svě myšlenky dovede výstižně a přesně vyjadřovat, dobře chápe souvislosti mezi předměty a jevy. Pracuje přesně, samostatně, iniciativně, s jistotou, je aktivní, učí se svědomitě.
2. stupeň – chvalitebný žák zvládá učivo předepsané učebními osnovami, uvažuje samostatně, dovede celkem výstižně vyjadřovat své myšlenky a získané vědomosti a dovednosti využívá při řešení úkolů. Při práci se dopouští malých, ne příliš častých chyb. Učí se svědomitě.
3. stupeň – dobrý žák v podstatě zvládá učivo předepsané učebními osnovami. Projevuje menší samostatnost myšlení a své myšlenky nedovede přesně vyjádřit. Při zkoušení mu učitel musí klást otázky, na které odpovídá s menšími potížemi a chybami bez větší návaznosti na praxi nebo jiné vyučovací předměty. O práci jeví zájem, ale dopouští se chyb.
4. stupeň – dostatečný žák, který jen částečně zvládá učivo předepsané osnovami. V myšlení není zcela samostatný, projevují se u něho značné mezery ve vědomostech a dovednostech a své myšlenky i odpovědi na otázky vyjadřuje s obtížemi. Při práci se dopouští podstatných chyb a vzniklé potíže a problémy překonává jen s obtížemi. O učení jeví malý zájem, je nutné mu pomáhat a pobízet k práci.
5. stupeň – nedostatečný žák, který neovládá učivo předepsané učebními osnovami, na otázky odpovídá nesprávně, praktické úkoly nedokáže splnit ani za pomoci učitele. Úroveň jeho vědomostí nedovolí zajistit návaznost na nové učivo.

Hodnocení se provádí s ohledem na obor vzdělání, specifické poruchy učení a jiné aspekty, které mají vliv na hodnocení žáka. Nejde o úlevy v práci, ale zohlednění reálné i objektivní situace.

V odborném výcviku pro obory H se v učební praxi hodnotí:

1. stupeň – výborný, žák si osvojil učivo předepsané osnovami, pracuje samostatně, iniciativně, přesně a s jistotou. Dodržuje předepsaný technologický postup a požadavky bezpečnosti a ochrany zdraví při práci.
2. stupeň – chvalitebný, žák ovládá učivo, pracuje samostatně, svědomitě a se zájmem. Při práci se dopouští, ne příliš často, menších, opravitelných chyb.
3. stupeň – dobrý, žák v podstatě ovládá učivo, v práci projevuje menší samostatnost, dopouští se menších nepřesností a chyb. Teoretické znalosti neumí v plném rozsahu v praxi používat, k pracovní činnosti nepotřebuje větších podnětů.
4. stupeň – dostatečný, žák předepsané učivo ovládá jen částečně, v pracovní činnosti je nesamostatný, dopouští se větších chyb, nepřesností a výrobky je nutné často opravovat. K pracovní činnosti potřebuje častou pobídku a motivaci.
5. stupeň – nedostatečný, žák neovládá praktické učivo předepsané osnovami, praktické úkoly nedokáže plnit ani s pomocí učitele, jeho výrobky jsou nefunkční a neopravitelné. Často porušuje technologický postup, o práci nejeví zájem a veškerá pomoc a pobízení jsou neúčinné.

Klasifikace celkového prospěchu:

- 1) prospěl s vyznamenáním - nemá v žádném povinném předmětu klasifikaci horší než chvalitebný, průměr není horší než 1,50 a chování je velmi dobré.

- 2) prospěl - není-li v žádném povinném předmětu hodnocen stupněm nedostatečný.  
3) neprospěl - je-li v některém povinném předmětu i po opravných zkouškách hodnocen stupněm nedostatečný.

Výsledná klasifikace není dána aritmetickým průměrem, hodnotí se celková práce žáka za klasifikační období, jeho aktivita, vědomosti, dovednosti a návyky, které prokázal a přístup k plnění úkolů. Výsledná známka při průběžném zkoušení musí být žákovi sdělena, zapsána do žákovské knížky a žák upozorněn na chyby, kterých se při ústním i písemném zkoušení, praktické činnosti, atd. dopustil. Rozbor chyb a nedostatků je přínosem i pro ostatní žáky a plní vzdělávací funkci. Za výslednou i dílčí klasifikaci zodpovídá příslušný učitel.

#### **Odborné exkurze a besedy:**

Salima, Pivex, Vinex Brno - návštěva veletrhu 1. a 3. ročníky  
Pivovar Janáček Uherský Brod - návštěva pivovaru 1. a 2. ročníky  
Návštěva hotelu Adamantino, Zálesí Luhačovice - školní exkurze 2. a 3. ročníky  
Úřad práce - beseda s pracovníkem ÚP ve Zlíně

#### **Sportovněvýchovné kurzy:**

Lyžařský výcvik - 1. ročník  
Sportovněturistický kurz - 2. ročník  
Barmanský kurz - 2. a 3. ročníky  
Kurz studené kuchyně - 3. ročníky

#### **Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami:**

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami probíhá v souladu se Školským zákonem č. 561/ 2004 Sb. a vyhláškou MŠMT č. 73/ 2005 o vzdělání dětí, žáků a studentů se speciálními vzdělávacími potřebami a dětí, žáků a studentů mimořádně nadaných. Jsou zde zařazeni žáci se specifickými poruchami učení jako je dyslexie, dysgrafie, dyskalkulie, aby i tito žáci dosahovali srovnatelných výsledků. Učitelé využívají optimální způsob, kterým je potřeba kompenzovat handicap žáka v rámci samostatného vzdělávacího procesu a také při ověřování výsledků. Žáci jsou integrováni v běžné třídě a vzdělávání těchto žáků se uskutečňuje podle běžného učebního plánu. Škola uplatňuje individuální přístup k žákovi s cílem podpořit jeho školní úspěšnost a předejít jeho selhávání při výuce a rozvoji, toto uplatňujeme i u žáků zdravotně znevýhodněných. U zdravotně znevýhodněných žáků, nebo dlouhodobě nemocných je výuka realizována pomocí učitelů a rodičů na základě jejich pravidelných schůzek, kde rodiče dostávají úkoly a pokyny pro své děti. Tito zdravotně znevýhodnění žáci se vzdělávají a pracují doma.

Práce se žáky se sociálním znevýhodněním spočívá především v jejich motivaci ke studiu vůbec a volbě vhodného výchovného postupu. Při péči o žáky se speciálně vzdělávacími potřebami spolupracuje škola s následujícími institucemi a organizacemi:

- pedagogicko – psychologická poradna
- výchovní poradci základních škol
- praktičtí lékaři pro děti a dorost

Obor není vhodný pro žáky se zdravotním postižením: pohybovým, sluchovým a zrakovým.

#### **Vzdělávání mimořádně nadaných žáků:**

U těchto žáků je nutné zjistit, v čem vynikají, ale i jaké mají nedostatky a problémy, a tomu přizpůsobit práci s nimi. Významná je spolupráce všech učitelů, kteří mimořádně nadaného žáka vyučují. Ve výuce se mohou využívat náročnější metody a postupy, problémové a projektové vyučování, samostudium, práce s ICT aj. Tito žáci by byli vhodně zapojováni do skupinové výuky a týmové práce, jsou pro ně také uspořádány soutěže v jejich oboru. ( Hledáme mladé talenty. Velikonoční tabule... ) Na základě těchto soutěží mohou lépe reprezentovat školu.

#### **Požadavky na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a hygienu práce:**

Klademe požadavky na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a hygienu práce. Problematika bezpečnosti práce, hygieny práce a požární ochrany je součástí je součástí teoretického i praktického vyučování. Vychází z požadavků platných předpisů - zákonů, vyhlášek, technických norem i předpisů ES pro danou oblast. Prostory, ve kterých je prováděna výuka, musí odpovídat vyhlášce č. 410/ 2005 Sb.

Škola provádí technická i organizační opatření k eliminaci všech rizik spojených zejména s odborným výcvikem. Se všemi riziky jsou žáci podrobně seznámeni.

Problematika bezpečnosti práce je podrobně popsána v Školním řádu teoretického i praktického vyučování, se kterým jsou žáci seznámeni. Žáci absolvují školení bezpečnosti práce a požární ochrany, se kterou jsou seznámeni a prokazatelně poučeni vždy při úvodních hodinách jednotlivých předmětů. Veškerá školení probíhají v rámci platných právních předpisů.

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

### **4.1 Podmínky realizace**

Personální a materiální zajištění výuky.

V učebním oboru Kuchař - číšník vyučují pedagogové s odbornou kvalifikací pro přímou pedagogickou činnost. K dalšímu odbornému rozvoji využívají všichni učitelé jednak semináře pořádané NIDV, územní pracoviště Zlín, jednak se vzdělávají samostudiem.

Pěčí o žáky se specifickými vzdělávacími potřebami zajišťují ve škole kvalifikovaní výchovní poradci. Sociálně patologické jevy řeší školní metodik pro prevenci těchto jevů, přičemž každoročně zpracovává Minimální preventivní program. Pedagogičtí pracovníci se doškolují dle nabídky pedagogických center v oblasti zdravého životního stylu a prevence sociálně patologických jevů. V současné době se účastníme ve vzdělávání v projektu " Cesta ke kvalitě " pro získání kvalifikace koordinátor autoevaluace.

Teoretická výuka: Budova školy SOU, včetně ubytování na DM, tělocvična, posilovna, areál autoškol

Základní učebny:

Učebny všeobecně vzdělávacích předmětů TV, videopřehrávač, zpětný projektor, audio

Jazyková učebna TV, datový projektor, PC, internet, DVD přehrávač

Učebna PC 16 stanic připojených na internet, datový projektor, zpětný projektor

Odborné učebny TV, video, datový projektor, vizualizér, zpětný projektor, PC, DVD přehrávač

Odborný výcvik: Areál praxe a OV

Areál SOU Valašské Klobouky - odborná učebna - cvičná kuchyňka pro 14 žáků, 7 pracovišť, školní kuchyně

I. ročník: odborná učebna: nácvič základů vaření, předběžná úprava potravin, základy obsluhy, práce s recepturami - normování,

kalkulace - příprava účtu pro hosta

II.ročník: odborná učebna: úprava masa - krájení, porcování, tepelné zpracování

školní jídelna: jednoduchá obsluha

smluvní pracoviště: vaření a obsluha

III. ročník: smluvní pracoviště: příprava hlavních jídel, složitá obsluha, flambování

vzdělávací centrum Brno - barmanský kurz

Mistr Picka - studená kuchyně

Smluvní pracoviště:

Horský hotel Jeleňovská, hotel Alfacentrum Valašské Klobouky, Lázeňský dům NIVA Luhačovice, Motocest Šafrán Bajzová  
Zdeňka Valašské Klobouky, Penzion Valašské Klobouky

## 4.2 Začlenění průřezových témat

### Občan v demokratické společnosti

Integrace do výuky

Český jazyk	
1. ročník	1.Jazyk a komunikace
2. ročník	1.Jazyk a komunikace
Anglický jazyk	
1. ročník	1. Osobní údaje
	2. Angličtina-světový jazyk
	4. Moje rodina
2. ročník	4. Plány do budoucna
	5. Všední den
	7. Kultura
3. ročník	7. Film, divadlo
	10. Zvyky a tradice
Německý jazyk	
1. ročník	3. Moje rodina
	6. Můj dům
2. ročník	4. Plán do budoucna
	5. Všední den
	7. Koncert, divadlo

### Občan v demokratické společnosti

	10. Kultura
3. ročník	7. Můj přítel
	9. Výchova
	10.Tradice, zvyky
Další cizí jazyk - anglický jazyk	
2. ročník	1. Osobní údaje
	2. Angličtina-světový jazyk
	4. Moje rodina
3. ročník	4. Budoucí povolání
	5. Všední den
	7. Kultura
Další cizí jazyk - německý jazyk	
2. ročník	3. Moje rodina
	5. Lidé
3. ročník	4. Hygiena, zdraví
	5. Všední den
	7. Koncert, divadlo
	10. Česká republika
Občanská nauka	
1. ročník	1. Lidská společnost

**Občan v demokratické společnosti**

	2. Sociální role
	3. Sociální nerovnost
	4. Komunita
	5. Rasy
	6. Rodina
	7. Náboženství
	8. Osobnost
	9. Komunikace
	10. Společnost
2. ročník	1. Demokracie
	2. Lidská práva
	3. Svobodný přístup k informacím
	4. Stát
	5. Politické strany
	6. Politický extremismus
	7. Terorismus
	8. Občanská participace
	9. Morálka
	10. Právo a spravedlnost
	11. Soudy
	12. Vlastnické právo
	13. Rodinné právo
	14. Trestní právo
3. ročník	1. Dějiny českého státu
	2. Státní symboly
	3. Mezníky české a čs.státnosti
	4. Svět a Evropa
	5. Člověk a hospodářství
<b>Literatura a umění</b>	
2. ročník	2. Satira v literatuře
	3. Člověk a země v literatuře
3. ročník	1. Válka v literatuře ve 20. století
	4. Divadlo, písňové texty
<b>Ekonomika</b>	
1. ročník	2. Podnikání
2. ročník	1. Pracovněprávní vztahy
<b>Technologie přípravy pokrmů</b>	
3. ročník	8. Příprava k závěrečným zkouškám
<b>Stolníčení</b>	
1. ročník	9. Druhy ubytovacích zařízení
3. ročník	2. Společenská setkání
	5. Obsluha v ubytovacích zařízeních
	6. Hotelový management
<b>Komunikace ve službách - společenská výchova, administrativa</b>	
1. ročník	1. Osobnost člověka

**Občan v demokratické společnosti**

	2. Osobnost z hlediska sociální psychologie
	6. Vnitropodnikové písemnosti
	8. Písemnosti ve styku s bankami
	7. Písemnosti při uzavírání a plnění smluv
	5. Osobní dopis, personální písemnosti
	4. Propagační písemnosti
<b>Zařízení provozoven</b>	
	10. Ubytovací střediska
	11. Odbytová střediska
<b>Odborný výcvik</b>	
	3. Seznámení s organizací odborného výcviku
	4. Výrobní středisko
	13. Odbytové středisko
2. ročník	1. Úvod
	6. Výrobní středisko
	11. Příprava pokrmů z ryb, plody moře
3. ročník	11. Příprava na závěrečné zkoušky
	5. Krajské speciality a česká kuchyně

**Pokryto předmětem**

Anglický jazyk	Další cizí jazyk - anglický
Komunikace ve službách -	Německý jazyk
Další cizí jazyk - německý	

**Člověk a životní prostředí****Integrace do výuky**

<b>Anglický jazyk</b>	
1. ročník	6. Dům
2. ročník	8. Počasí
	9. Cestování
3. ročník	1. Životní prostředí
	9. Zdraví
<b>Německý jazyk</b>	
1. ročník	5. Česká republika
3. ročník	3. Životní prostředí
<b>Další cizí jazyk - anglický jazyk</b>	
2. ročník	6. Dům
3. ročník	8. Počasí
	9. Cestování
<b>Další cizí jazyk - německý jazyk</b>	
2. ročník	6. Můj dům
3. ročník	8. Počasí, klima
<b>Občanská nauka</b>	
1. ročník	8. Osobnost
	10. Společnost
2. ročník	1. Demokracie
<b>Základy přírodních věd</b>	
3. ročník	4. Člověk a životní prostředí

**Člověk a životní prostředí**

Literatura a umění	
1. ročník	1. Základy literatury a umění 2. Jak si lidé vykládali svět
Technologie přípravy pokrmů	
	1. Kuchařské umění 2. Předběžná příprava potravin 3. Základní tepelné úpravy pokrmů 4. Polévky 5. Omáčky 6. Přílohy 7. Bezmasé pokrmy 8. Teplé předkrmy
2. ročník	1. Tepelné úpravy mas 2. Mletá masa
3. ročník	1. Studená kuchyně 2. Teplé předkrmy 3. Pokrmy na objednávku 4. Pokrmy zahraniční kuchyně 5. Moučníky, moučná jídla 6. Dietní stravování 7. Regionální kuchyně
Potraviny a výživa	
1. ročník	1. Úvod 2. Správná výživa 3. Složení potravin
Zařízení provozoven	
	1. Úvod 2. Charakteristika provozoven spol.stravování 5. Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů a nápojů 6. Zařízení umýváren 7. Zařízení pro uchování pokrmů a nápojů v teple 8. Chladicí a mrazicí zařízení 10. Ubytovací střediska 11. Odbytové střediska
Odborný výcvik	
	1. Úvod 2. BOZP 5. Základní druhy surovin 6. Základní tepelné úpravy 7. Základy normování 8. Příprava polévek 9. Příprava omáček 10. Příprava příloh 11. Jídla ze sýrů a vajec 12. Příprava moučných jídel

**Člověk a životní prostředí**

	13. Odbytové středisko 14. Seznámení s provozovnou a zařízením 15. Podávání nápojů a pokrmů
2. ročník	4. Složitá obsluha 5. Obsluha a údržba pivního zařízení 7. Příprava hovězího masa 8. Příprava telecího masa 9. Příprava vepřového masa, vepřové hody 10. Příprava skopového, jehněčího, kůzlečího, králíčího masa 12. Příprava pokrmů ze zvěřiny 13. Příprava pokrmů z drůbeže 14. Příprava pokrmů regionálních kuchyní
3. ročník	1. Úvod 2. Pokrmy na objednávku 4. Příprava teplých předkrmů 6. Zahraniční kuchyně 7. Méně obvyklé způsoby stravování 11. Příprava na závěrečné zkoušky

## Pokryto předmětem

Další cizí jazyk - anglický	Potraviny a výživa
Odborný výcvik	Německý jazyk
Další cizí jazyk - německý	

**Člověk a svět práce**

## Integrace do výuky

Český jazyk	
1. ročník	2. Jak mluvíme
2. ročník	2. Tvoření slov
3. ročník	2. Skladba 3. Interpunkce, větné členění textu 5. Sloh
Anglický jazyk	
1. ročník	3. Nakupování 7. Doprava 9. Služby 10. Komunikace se zákazníkem
2. ročník	2. Česká republika 3. Škola
3. ročník	2. Jídlo 4. Hotel, ubytování 5. Povolání 8. Můj přítel
Německý jazyk	
1. ročník	2. Osobní údaje 4. Nákupy

**Člověk a svět práce**

	8. Česká kuchyně
	10. Řemesla
2. ročník	2. Služby
	3. Psaní dopisu
	9. Jídlo
3. ročník	1. Vyřízení žádosti
	2. Škola
	8. Zaměstnání
<b>Další cizí jazyk - anglický jazyk</b>	
2. ročník	3. Nakupování
	7. Jídlo
	9. Služby v hotelu
	10. Komunikace se zákazníkem
3. ročník	2. Česká republika
	3. Vzdělávání
<b>Další cizí jazyk - německý jazyk</b>	
2. ročník	4. Nákupy
	10. Povolání
	2. Osobní údaje
3. ročník	2. Služby
	3. Vzdělání
	9. Jídlo
<b>Občanská nauka</b>	
1. ročník	2. Sociální role
	3. Sociální nerovnost
	4. Komunita
	5. Rasy
	7. Náboženství
	8. Osobnost
	9. Komunikace
	10. Společnost
2. ročník	1. Demokracie
	2. Lidská práva
	3. Svobodný přístup k informacím
	4. Stát
	5. Politické strany
	6. Politický extremismus
	7. Terorismus
	8. Občanská participace
	9. Morálka
	10. Právo a spravedlnost
	11. Soudy
	12. Vlastnické právo
	13. Rodinné právo
	14. Trestní právo
3. ročník	1. Dějiny českého státu

**Člověk a svět práce**

	4. Svět a Evropa
	5. Člověk a hospodářství
<b>Matematika</b>	
1. ročník	1. Operace s číselnými množinami
<b>Literatura a umění</b>	
	3. Lidské vztahy a historie v literatuře
3. ročník	2. Lidská práce a záliby
<b>Informační a komunikační technologie</b>	
2. ročník	5. Souhrnná práce txt editor, tab. procesor, internet
3. ročník	5. Základy tvorby webových stránek
<b>Ekonomika</b>	
1. ročník	1. Základy tržní ekonomiky
	2. Podnikání
2. ročník	1. Pracovněprávní vztahy
3. ročník	1. Peníze, mzdy, daně, pojistné
<b>Technologie přípravy pokrmů</b>	
1. ročník	2. Předběžná příprava potravin
	3. Základní tepelné úpravy pokrmů
	4. Polévky
	5. Omáčky
	6. Přílohy
	7. Bezmasé pokrmy
	8. Teplé předkrmly
2. ročník	1. Tepelné úpravy mas
	2. Mletá masa
3. ročník	1. Studená kuchyně
	2. Teplé předkrmly
	3. Pokrmy na objednávku
	4. Pokrmy zahraniční kuchyně
	5. Moučníky, moučná jídla
	6. Dietní stravování
	7. Regionální kuchyně
<b>Stolníčení</b>	
	4. Obsluha v dopravních prostředcích
	6. Hotelový management
<b>Komunikace ve službách - společenská výchova, administrativní</b>	
1. ročník	1. Osobnost člověka
<b>Potraviny a výživa</b>	
	2. Správná výživa
<b>Zařízení provozoven</b>	
	1. Úvod
	2. Charakteristika provozoven spol.stravování
	6. Zařízení umýváren
	7. Zařízení pro uchování pokrmů a nápojů v teple

**Člověk a svět práce**

- 8. Chladicí a mrazicí zařízení
- 10. Ubytovací střediska
- 11. Odbytová střediska

**Odborný výcvik**

- 1. Úvod
- 2. BOZP
- 3. Seznámení s organizací odborného výcviku
- 4. Výrobní středisko
- 5. Základní druhy surovin
- 6. Základní tepelné úpravy
- 7. Základy normování
- 8. Příprava polévek
- 9. Příprava omáček
- 10. Příprava příloh
- 11. Jídla ze sýrů a vajec
- 12. Příprava moučných jídel
- 13. Odbytové středisko
- 14. Seznámení s provozovnou a zařízením
- 15. Podávání nápojů a pokrmů
- 2. ročník
  - 2. Systémy obsluhy
  - 3. Pracovní činnosti v odbytovém středisku
  - 4. Složitá obsluha
  - 5. Obsluha a údržba pivního zařízení
  - 6. Výrobní středisko
  - 7. Příprava hovězího masa
  - 8. Příprava telecího masa
  - 9. Příprava vepřového masa, vepřové hody
  - 10. Příprava skopového, jehněčího, kůzlečího, králíčího masa
  - 11. Příprava pokrmů z ryb, plody moře
  - 12. Příprava pokrmů ze zvěřiny
  - 13. Příprava pokrmů z drůbeže
  - 14. Příprava pokrmů regionálních kuchyní
- 3. ročník
  - 1. Úvod
  - 2. Pokrmy na objednávku
  - 3. Pokrmy studené kuchyně
  - 4. Příprava teplých předkrmů
  - 6. Zahraniční kuchyně
  - 7. Méně obvyklé způsoby stravování
  - 11. Příprava na závěrečné zkoušky

**Pokryto předmětem**

Další cizí jazyk - anglický	Odborný výcvik
Německý jazyk	Potraviny a výživa
Další cizí jazyk - německý	

**Informační a komunikační technologie****Integrace do výuky****Český jazyk**

- 1. ročník 6. Sloh a komunikace
- 3. ročník 1. Procvičování základních znalostí
- 5. Sloh

**Anglický jazyk**

- 1. ročník 5. Záliby
- 8. Sport a hry
- 10. Komunikace se zákazníkem
- 2. ročník 1. Telefonický rozhovor
- 6. Zařízení pokoje
- 10. Zdravá strava
- 3. ročník 3. Anglicky mluvící země
- 6. Vzdělávání

**Německý jazyk**

- 1. ročník 1. Němčina jako světový jazyk
- 7. Volný čas
- 9. Sport a hry
- 2. ročník 1. Rodné město
- 6. Cestování
- 8. Počasí, klima
- 3. ročník 1. Vyřízení žádosti
- 4. Zdravá strava
- 5. Německy mluvící země
- 6. Zdraví a nemoci

**Další cizí jazyk - anglický jazyk**

- 2. ročník 5. Volný čas
- 8. Sport a hry
- 10. Komunikace se zákazníkem
- 3. ročník 1. Životní prostředí
- 6. Hygiena, zdraví
- 10. Tradiční strava

**Další cizí jazyk - německý jazyk**

- 2. ročník 1. Němčina jako světový jazyk
- 7. Záliby
- 8. Česká kuchyně
- 9. Sport a hry
- 3. ročník 1. Telefonický rozhovor
- 6. Cestování

**Občanská nauka**

- 1. ročník 8. Osobnost
- 9. Komunikace
- 10. Společnost
- 2. ročník 3. Svobodný přístup k informacím

**Matematika**

- 1. ročník 1. Operace s číselnými množinami

**Informační a komunikační technologie**

	3. Planimetrie
2. ročník	2. Funkce
3. ročník	2. Statistika
<b>Literatura a umění</b>	
1. ročník	1. Základy literatury a umění
	3. Lidské vztahy a historie v literatuře
2. ročník	1. Práce s literárním textem
<b>Ekonomika</b>	
1. ročník	2. Podnikání
2. ročník	1. Pracovněprávní vztahy
3. ročník	1. Peníze, mzdy, daně, pojistné
	2. Vedení daňové evidence
<b>Technologie přípravy pokrmů</b>	
	8. Příprava k závěrečným zkouškám
<b>Stolníčení</b>	
1. ročník	6. Gastronomická pravidla
	9. Druhy ubytovacích zařízení
3. ročník	1. Slavnostní hostiny
	4. Obsluha v dopravních prostředcích
	5. Obsluha v ubytovacích zařízeních
	7. Klíčové oblasti hotelu
<b>Komunikace ve službách - společenská výchova, administrativa</b>	
1. ročník	3. Význam korespondence
	8. Písemnosti ve styku s bankami
	7. Písemnosti při uzavírání a plnění smluv
	5. Osobní dopis, personální písemnosti
	4. Propagační písemnosti
<b>Zařízení provozoven</b>	
	1. Úvod
	2. Charakteristika provozoven spol.stravování
	10. Ubytovací střediska
	11. Odbytová střediska
<b>Odborný výcvik</b>	
2. ročník	15. Mletá masa
3. ročník	6. Zahraniční kuchyně
	11. Příprava na závěrečné zkoušky

**Pokryto předmětem**

Další cizí jazyk - anglický	Technologie přípravy pokrmů
Komunikace ve službách -	Odborný výcvik
Německý jazyk	Další cizí jazyk - německý

## 5 Učební plán

### Učební plán ročníkový

Povinné předměty	1. ročník	2. ročník	3. ročník	
Český jazyk	1	1	1	3
Cizí jazyk	2	2	2	6
Další cizí jazyk	-	2	2	4
Občanská nauka	1	1	1	3
Základy přírodních věd	1	1	1	3
Matematika	1	1	1	3
Literatura a umění	1	0 1/2	0 1/2	2
Tělesná výchova	1	1	1	3
Informační a komunikační technologie	1	1	1	3
Ekonomika	1	1	1	3
Technologie přípravy pokrmů	2	3	3	8
Stolníčení	2	1	2	5
Komunikace ve službách - společenská	1	-	-	1
Potraviny a výživa	1	1	1	3
Zařízení provozoven	1	-	-	1
Odborný výcvik	1+14	0+15	0+15	45
<b>Celkem základní dotace</b>	<b>18</b>	<b>16,5</b>	<b>17,5</b>	<b>52</b>
<b>Celkem disponibilní dotace</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>44</b>
<b>Celkem v ročníku</b>	<b>32</b>	<b>31,5</b>	<b>32,5</b>	<b>96</b>

#### 1. ročník

##### Cizí jazyk

Anglický jazyk	2
Německý jazyk	2

#### 2. ročník

##### Další cizí jazyk

Další cizí jazyk - anglický jazyk	2
Další cizí jazyk - německý jazyk	2

Další cizí jazyk se vyučuje jako druhý cizí jazyk, kde mají žáci možnost výběru ( anglický jazyk, německý jazyk ).

**Cizí jazyk**

Anglický jazyk	2
Německý jazyk	2

**3. ročník****Cizí jazyk**

Anglický jazyk	2
Německý jazyk	2

**Další cizí jazyk**

Další cizí jazyk - anglický jazyk	2
Další cizí jazyk - německý jazyk	2

Další cizí jazyk se vyučuje jako druhý cizí jazyk, kde mají žáci možnost výběru ( anglický jazyk, německý jazyk ).

**Využití týdnů**

	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Lyžařský kurz	1		
Výuka dle rozpisu učiva	33	33	33
Sportovně - turistický kurz - II. ročník		1	
Časová rezerva	6	6	7
<b>Celkem:</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>

- **Lyžařský kurz**

*Učivo je rozepsáno na 33 týdnů.*

*Předmět stolničení je dle ŠVP zahrnut také do odborného výcviku.*

*Výroba pokrmů se vyučuje v předmětu technologie přípravy pokrmů a v odborném výcviku.*

*Disponibilní hodiny jsou využity v rámci odborných předmětů a v odborném výcviku.*

- **Výuka dle rozpisu učiva**

*Lyžařský výcvik se organizuje ve formě pětidenního kurzu z pravidla v blízkosti školy. Podle učební osnovy pro střední školy dne 23. 5. 1996 pod č.j 19891/96-50.*

- **Sportovně - turistický kurz - II. ročník**

*Sportovně - turistický kurz se organizuje ve formě pětidenního kurzu z pravidla v blízkosti školy s využitím jízdních kol a turistiky. Podle učební osnovy pro střední školy dne 23. 5. 1996 pod č.j 19891/96-50.*

- **Časová rezerva**

*Rozvíjení a procvičování učiva, odborné exkurze ( pivovar Janáček Uherský Brod, návštěva vinotéky s odborným výkladem, prohlídka hotelu a jeho provozu...).*

## 6 Přehled rozpracování RVP do ŠVP

Název školy	Střední odborné učiliště Valašské Klobouky		
Adresa	Brumovská 456, 766 01 Valašské Klobouky		
Název ŠVP	65-51-H/01 Kuchař-číšník		
Platnost	1.9.2013	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Vzdělávací program	RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník	Délka studia v letech:	3

RVP				ŠVP <small>disponibilní</small>			
Jazykové vzdělávání a komunikace	13	416		13	429		
Vzdělávání a komunikace v českém jazyce	3	96	Český jazyk	3	99		
Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce	10	320	Cizí jazyk	6	198		
Vzdělávání a komunikace v dalším cizím jazyce			Další cizí jazyk	4	132		
Společenskovední vzdělávání	3	96		3	99		
Společenskovední vzdělávání			Občanská nauka	3	99		
Přírodovědné vzdělávání	3	96		3	99		
Biologické a ekologické vzdělávání			Základy přírodních věd	3	99		
Matematické vzdělávání	3	96		3	99		
Matematické vzdělávání			Matematika	3	99		
Estetické vzdělávání	2	64		2	66		
Estetické vzdělávání			Literatura a umění	2	66		
Vzdělávání pro zdraví	3	96		3	99		
Vzdělávání pro zdraví			Tělesná výchova	3	99		
Vzdělávání v informačních a komunikačních techno	3	96		3	99		
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích			Informační a komunikační technologie	3	99		
Ekonomické vzdělávání	3	96		3	99		
Ekonomické vzdělávání			Ekonomika	3	99		
Odborné vzdělávání	19	608		63	2079	44	1452
Výroba pokrmů	10	320	Technologie přípravy pokrmů	8	264		
Odbyt a obsluha	7	224	Stolníčení	5	165		
Komunikace ve službách	2	64	Komunikace ve službách - společenská výchov	1	33	va	
Výroba pokrmů			Potraviny a výživa	3	99		
Odbyt a obsluha			Zařízení provozoven	1	33		
Výroba pokrmů			Odborný výcvik	45	1485	44	1452
disponibilní	44	1408				44	1452
Celkem	52	1664		52	3168		

## 7 Učební osnovy

### 7.1 Jazykové vzdělávání a komunikace

#### 7.1.1 Český jazyk

1. ročník	2. ročník	3. ročník
1	1	1

#### Pojetí vyučovacího předmětu

##### Obecné cíle vzdělávání:

Jazykové vzdělávání zaujímá ve vzdělávacím procesu významné místo, neboť rozvíjí komunikační kompetenci žáků a učí je užívat jazyka jako prostředku k dorozumívání a myšlení, ke sdělování a výměně informací. Jazykové vyučování se podílí na rozvoji sociální kompetence žáků a jejich všeobecného kulturního rozhledu, přispívá k formování jejich estetického cítění, vyjadřování a chování.

Ve výuce českého jazyka jsou žáci vedeni k dokonalejšímu ovládnutí spisovného jazyka, rozvíjí jejich dovednosti kultivovaně ústně i písemně se vyjadřovat, formuje jejich vztah k mateřskému jazyku jako významné složce národní kultury.

##### Charakteristika učiva:

- zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností
- obsahem navazuje na vědomosti a dovednosti, které žáci získali na základní škole
- vysvětlí systém mateřského jazyka, především zákonitosti tvarosloví a skladby
- upevní vědomosti pravopisných pravidel
- vysvětlí správné používání cizích slov a odborných termínů
- pracuje s Pravidly českého pravopisu a učebnicemi, jejíž volba záleží na vyučujícím

##### Komunikační a slohová výchova:

- vyjádří vhodným způsobem svůj úmysl, prezentuje sám sebe
- podá ústně či písemně žádost o potřebnou informaci všeobecného, pracovního charakteru
- hovoří krátce a souvisle na dané téma (s oporou o předchozí přípravu v podobě poznámek)
- používá styl prostě sdělovací, prakticky odborný, seznámí se s publicistickým a uměleckým stylem

##### Pojetí výuky:

- na začátku celku bude učivo vysvětleno kombinací výkladu a řízeného rozhovoru
- v dalších hodinách těžiště učiva spočívá v získávání dovedností formou praktických cvičení /rozhovory ve skupinách, řízenou diskuzí, písemné řešení zadaných úkolů/

- součástí výuky bude užití AV techniky jak v úloze motivační, tak v poloze vzdělávání
- při užití IKT k řešení úkolů bude třída rozdělena na skupiny
- k výuce budou používány hlavně vhodné učebnice, Pravidla českého pravopisu a pracovní listy dle možností vyučujícího
- žáci si poznatky zapisují do sešitů

#### **Hodnocení výsledků žáků:**

- znalosti ověřené přezkoušením slovně a numericky
- přístup k řešení problému, reakce na problémy, aktivita
- vlastní nápaditost

#### **Metody vyučování:**

Výklad, diskuse, v hodinách žáci také pracují samostatně. Učitel řídí práci žáků, zaznamenává a následně opravuje jejich chyby, řídí diskusi, zadává úkoly, které opravuje, kontroluje práci v hodinách

### ***Klíčové kompetence***

- **Kompetence k učení**
  - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
  - uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace
  - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
  - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
  - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
- **Kompetence k řešení problémů**
  - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
  - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
- **Komunikativní kompetence**
  - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně

- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty
- snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce
- **Personální a sociální kompetence**
  - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
  - ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
  - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
  - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
  - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým
- **Občanské kompetence a kulturní povědomí**
  - jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
  - uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu
- **Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**
  - mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám
  - umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání
- **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi**
  - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií

## 1. ročník

1 týdně, P

### 1. Jazyk a komunikace

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• objasní vztah řeči a jazyka</li> <li>• prokáže své vyjadřovací schopnosti</li> <li>• má přehled o knihovnách a jejich službách</li> </ul>	Vztah řeči a jazyka Jak se jmenujeme? Čeština a její rozvrstvení, co vše pro nás znamená čeština. Druhy komunikace. Umíme se domluvit, rozumíme si navzájem?

## 1. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti		<b>Stolničení</b> 1. ročník 6. Gastronomická pravidla <b>Občanská nauka</b> 1. Lidská společnost <b>Stolničení</b> 9. Druhy ubytovacích zařízení <b>Odborný výcvik</b> 13. Odbytové středisko <b>Komunikace ve službách - společenská výchova, administrativa</b> 4. Propagační písemnosti

## 2. Jak mluvíme

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>orientuje se v soustavě jazyků</li> <li>rozlíší na ukázkách spisovný jazyk, obecnou češtinu a nářečí</li> </ul>	Zvuková stránka slova Zvuková stránka řeči

  

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce		<b>Odborný výcvik</b> 1. ročník 13. Odbytové středisko

## 3. Hlavní principy českého pravopisu

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu</li> </ul>	Nebojme se pravopisu : - i/y po obojetných souhláskách - pravopis u/ů/ú a n-/nn - pravopis skupin bě, pě, vě/vje - pravopis skupin mě/mně - pravopis předpon s-, z-, vz- a předložek s(e), z(e) - psaní velkých písmen

  

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## 4. Pojmenování a slovo

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>ujasní si vztah pojmenování a slova</li> <li>rozvíjí vlastní slovní zásobu a vyjadřovací schopnosti</li> </ul>	Slovo a jeho význam, vztah pojmenování a slova Základní a druhotné významy slov Frazeologie Homonyma, antonyma, synonyma

## 1. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

**5. Kontrolní písemná práce**

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu</li> </ul>	Připravený text, který obsahuje probrané pravopisné jevy

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

**6. Sloh a komunikace**

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>prokáže své vyjadřovací schopnosti</li> </ul>	Čemu říkáme sloh? Jazykové projevy mluvené, psané Sloh, slohotvorní činitele Projevy prostě sdělovací, vyjadřování při běžném společenském styku, běžná komunikace Jak se dorozumíváme na dálku? Telefonujeme Posíláme telegram, e-mail, faxujeme Vypravování v běžné komunikaci a v umělecké literatuře, znaky vypravování, jazyk vypravování Krátké informační útvary: zpráva, oznámení, pozvánka Kontrolní slohová práce (vypravování)

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Informační a komunikační technologie		

**2. ročník**

1 týdně, P

**1. Jazyk a komunikace**

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozumí stavbě slova</li> </ul>	Úvodní opakování znalostí z 1. ročníku Jak mluvíme.

## 2. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti		

## 2. Tvoření slov

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vyjmenuje a rozezná základní způsoby tvoření slov</li> <li>vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně</li> <li>v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví</li> </ul>	Tvoření slov odvozováním Tvoření slov skládáním Zkratky, zkratková slova Slova cizího původu, užití odborných termínů ze své profese Obohacování slovní zásoby

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce		

## 3. Slovní druhy

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně</li> <li>v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví</li> <li>zopakuje si učivo o slovních druzích a mluvnických kategoriích, rozpozná slovní druhy, určuje katgorie</li> </ul>	Tvarosloví: Slovní druhy a jejich klasifikace Mluvnické kategorie jmen- pdstatná jména - přídavná jména - zájmena Číslovky Mluvnické kategorie sloves Nepravidelné tvary sloves Neohabné slovní druhy

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## 4. Kontrolní písemná práce

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví</li> </ul>	Připravený text na probrané jevy z tvarosloví Určování slovních druhů

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## 2. ročník

## 5. Sloh a komunikace

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vytvoří základní útvary administrativního stylu</li> <li>objasní funkci popisu, používá odbornou terminologii</li> <li>održuje grafickou a formální úpravu písemností</li> </ul>		Funkční styl administrativní - charakteristika, užívání Rysy a druhy administrativních písemností Píšeme dopisy: Osobní dopis, úřední dopis Jak píšeme žádost? Popis: charakteristické znaky, druhy popisu Popis pracovního postupu Výpisky
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
		<b>Ekonomika</b> 2. ročník 1. Pracovněprávní vztahy

## 6. Kontrolní slohová práce

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vytvoří základní útvary administrativního stylu</li> </ul>		Odborné termíny, spisovná čeština
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## 3. ročník

1 týdně, P

## 1. Procvičování základních znalostí

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>ověří si znalosti z 2. ročníku, aplikuje znalosti z 2. ročníku</li> <li>prohlubuje si znalosti pravopisu</li> </ul>		Hlavní zásady českého pravopisu Jazyková kultura
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Informační a komunikační technologie		

## 3. ročník

**2 .Skladba**

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>prohlubuje si znalosti pravopisu</li> <li>charakterizuje jednotlivé větné členy</li> <li>vyjmenuje a charakterizuje jednotlivé druhy vět</li> <li>provádí větný rozbor</li> </ul>		Věta jednoduchá Základní větné členy Rozvíjející větné členy Věta řídicí, věta závislá Druhy vedlejších vět Souvětí: podřadné - spojovací výrazy souřadné - spojovací výrazy
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce		

**3. Interpunkce, větné členění textu**

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí pravopisná pravidla psaní čárek ve větě jednoduché a v souvětí</li> </ul>		Druhy vět z komunikačního hlediska Čárka ve větě jednoduché Čárka v souvětí
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce		

**4.Kontrolní písemná práce**

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>prohlubuje si znalosti pravopisu</li> </ul>		Připravený text - typy vět, určování větných členů
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

**5. Sloh**

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>zpracuje vlastní strukturovaný životopis</li> <li>vyjadřuje se jasně a věcně, srozumitelně</li> <li>používá adekvátní slovní zásobu včetně odborné terminologie</li> <li>vyjádří vlastními slovy hlavní myšlenky</li> <li>předvede samostatný slovní projev</li> </ul>		Životopis, žádost o místo Objednáváme, reklamujeme, inzerujeme Vyplňujeme formuláře Výklad Jak jednáme se zákazníkem
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce Informační a komunikační technologie		

## 7.1.2 Anglický jazyk

1. ročník	2. ročník	3. ročník
<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>

### Pojetí vyučovacího předmětu

#### Cíl předmětu:

Komunikovat v rámci základních témat, vyměňovat si názory a informace týkající se známých témat všeobecných i odborných v projevech mluvených i psaných, volit vhodné komunikační strategie a jazykové prostředky; vyjadřovat srozumitelně hlavní myšlenky.

Efektivně pracovat s cizojazyčným textem včetně jednoduššího odborného textu, využívat text jako zdroj poznání i jako prostředku ke zkvalitňování svých jazykových znalostí. Efektivně se učit cizí jazyk, využívat vědomosti a dovednosti získané ve výuce mateřského jazyka při studiu cizího jazyka.

Získávat informace o světě, zvláště o zemích studovaného jazyka, a získané poznatky využívat ke komunikaci

Naučit se pracovat se slovníky, jazykovými aj. příručkami, popř. i s dalšími slovníky včetně internetu, využívat práce s těmito informačními zdroji ke studiu jazyka i k prohlubování svých všeobecných vědomostí a dovedností.

Chápat a respektovat tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí, ve vztahu k představitelům jiných kultur se projevovat v souladu se zásadami demokracie.

Cílem je osvojení receptivních i produktivních dovedností studentem, kdy se dokáže orientovat jak v jednodušších textech, ústně v běžných životních situacích, dokáže se také vyjádřit písemně jednoduchým způsobem.

#### Charakteristika předmětu:

Vzdělávání v anglickém jazyce se významně podílí na přípravě žáků na aktivní život v multikulturní společnosti, neboť vede žáky k osvojení praktických řečových dovedností cizího jazyka jako nástroje dorozumění v situacích každodenního osobního a pracovního života. Přípravuje žáky k efektivní účasti v přímé i nepřímé komunikaci včetně přístupu k informačním zdrojům, rozšiřuje jejich znalosti o světě. Současně přispívá k formování osobnosti žáků, rozvíjí jejich komunikativní kompetence a schopnost učit se po celý život. Učí je vnímavosti ke kultuře, schopnosti užívat způsoby dorozumění s mluvčími jiných kultur.

Vzdělávání v cizím jazyce navazuje na RVP ZV a směřuje k osvojení kvalitní úrovně jazykových znalostí a komunikativních dovedností.

#### Pomůcky:

K podpoře výuky jazyků bude používán internet, podle podmínek umožnit výuku některých tematických celků jiných předmětů v cizím jazyce, integrovat odborný jazyk do výuky včetně odborného výcviku, rozvíjet kontakty mezi školami v zahraničí. Organizovat odborné jazykové pobyty jako podpůrné aktivity pro poznávání života v multikulturní společnosti a podporovat vedení jazykového portfolia.

#### Metody a formy výuky:

Vzdělávání v cizích jazycích je založeno na humanistických přístupech k žákovi a komunikativním způsobu výuky včetně využívání didaktických aspektů. Budou využívány aktivizující didaktické metody podporující zvýšenou myšlenkovou aktivitu žáků- metoda diskusí, metoda řešení problémů, metody inscenační, didaktické hry, aj. Vyučující bude organizovat činnosti,

objevovat pro žáky strategie učení odpovídající jejich učebním předpokladům, podporovat sebedůvěru, samostatnost a iniciativu žáků, jejich sebekontrolu a sebehodnocení.

Výuka je orientována prakticky, se zaměřením na řečové dovednosti a postupné zkvalitňování jazykové správnosti projevu. Vyučovací proces by měl směřovat k motivaci žáků ke studiu jazyků.

Obsah vzdělávání je z didaktického hlediska je rozdělen do čtyř kategorií. V procesu výuky se všechny čtyři kategorie přirozeně a nenásilně propojují. Není žádoucí je vyučovat izolovaně.

#### **Hodnocení žáka:**

Správné řešení zadaných úkolů je hodnoceno slovně a numericky dle klasifikačního řádu školy.

#### ***Klíčové kompetence***

- **Kompetence k učení**
  - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- **Komunikační kompetence**
  - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
  - zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty
  - snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii
  - dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce
- **Personální a sociální kompetence**
  - stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
  - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
  - ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
  - mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti
  - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
  - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým
- **Občanské kompetence a kulturní povědomí**
  - jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
  - chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje
  - uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu
- **Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**
  - mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám
  - mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze
  - mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady

- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle
- **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi**
  - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
  - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet

### Průřezová témata pokrývaná předmětem

#### Občan v demokratické společnosti

### 1. ročník

2 týdně, V

#### 1. Osobní údaje

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy</li> </ul>	Osobní údaje  formát CV Člen určitý a neurčitý Časování slovesa být Podstatná jména	Evropský
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti		

#### 2. Angličtina-světový jazyk

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace hlavní i vedlejší myšlenky</li> <li>• rozlišuje základní zvukové prostředky</li> </ul>	Země dané oblasti Angličtina jako světový jazyk Pozdravy, oslovení Výslovnost Anglická abeceda  Genitiv	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti		

## 1. ročník

**3. Nakupování**

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• umí dny v týdnu</li> <li>• používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací</li> </ul>		Nákupy  Přivlastňovací pád Sloveso can Zájmena osobní Číslovky základní a řadové Dny v týdnu
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce		

**4. Moje rodina**

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti</li> </ul>		Rodina, členové Přivlastňovací zájmena Saský genitív- přivlastňovací pád Množné číslo pods. jmen Výslovnost
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti		

**5. Záliby**

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu</li> </ul>		Volný čas Záliby a koničky Přídavná jména Přítomný čas prostý v ozn. způsobu Rozkazovací způsob
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Informační a komunikační technologie		

**6. Dům**

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjádří, jak se cítí, dokáže rozsáhleji popsat místo, lidi nebo zážitky ze svého prostředí</li> </ul>		Rodinný dům a byt Pořádek slov ve větě oznamovací Pořádek slov ve větě tázací, záporné Modální slovesa
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí		

## 1. ročník

## 7. Doprava

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text</li> <li>používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací</li> </ul>	Přeprava autem, busem Městská hromadná doprava Přítomný čas prostý Příslovce	Vazba there is
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce		

## 8. Sport a hry

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu naleznou důležité informace hlavní i vedlejší myšlenky</li> </ul>	Sporty kolektivní a individuální zápor, otázka Ukazovací zájmena Předložkové vazby stupňování	Přítomný čas prostý, Přídavná jména,
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Informační a komunikační technologie		

## 9. Služby

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření</li> <li>vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti</li> </ul>	Obsluha hosta Zdvořilostní fráze způsobová, zápor, otázka násobné množství	Slovesa Číslovky Určení
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce		

## 1. ročník

## 10. Komunikace se zákazníkem

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků</li> <li>požádá o vysvětlení neznámého výrazu, o zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči</li> </ul>	Komunikace se zákazníkem Rozhovor - pozvání, rozloučení Spojky souřadné  čas přítomný

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce Informační a komunikační technologie		

## 2. ročník

2 týdne, V

## 1. Telefonický rozhovor

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko</li> </ul>	Zahájení a vedení hovoru Průběhový čas přítomný, otázka, zápor Zájmena přivlastňovací, tázací  Spojky souřadné

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Informační a komunikační technologie		

## 2. Česká republika

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text</li> </ul>	Česká republika Hlavní město  Určení času Hodina, minuta, sekunda

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce		

## 2. ročník

## 3. Škola

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko</li> </ul>		Škola, názvy předmětů Předložky s časem Opis způsobových sloves Sčítání, odčítání Násobení, dělení
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce		

## 4. Plány do budoucna

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace hlavní i vedlejší myšlenky</li> </ul>		Plány do budoucna Předložky s měsícem, rokem  Spojky podřadné, if, when Blízká budoucnost
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti		

## 5. Všední den

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>zaznamená písemně hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu, samostatně, popř. s pomocí slovníku a jiných jazykových příruček, zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení, jednoduchého popisu, vyprávění, osobního dopisu a odpovědi na dopis, pozdravů, blahopřání</li> </ul>		Můj všední den  Významová slovesa frekventovaná Stupňování přídavných jmen  Každodenní činnost  Záporná příslovce
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti		

## 2. ročník

**6. Zařízení pokoje**

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření</li> </ul>	Popis zařízení pokoje  Předložky  Tázací dovětek
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Informační a komunikační technologie		

**7. Kultura**

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů</li> </ul>	Kultura a média Divadlo, hudba, film, tanec Vazba "I like - ing"  Neurčitá zájmena  v otázce, záporu Prostý čas minulý
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti		

**8. Počasí**

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy</li> </ul>	Počasí a předpověď Frázová slovesa Prostý čas minulý v záporu Slovesa pravidelná
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí		

**9. Cestování**

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru</li> </ul>	Cestování- plán cesty, příprava  názvy  Zeměpisné  Minulý čas prostý v otáče Pomocné "did"

## 2. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí		

## 10. Zdravá strava

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů</li> </ul>	Zdravá strava Životospráva  Prostý čas minulý v záporu

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Informační a komunikační technologie		

## 3. ročník

2 týdne, V

## 1. Životní prostředí

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace hlavní i vedlejší myšlenky</li> </ul>	Životní prostředí Voda, vzduch, potraviny  otázka Stupňování příslovčí  Prostý čas minulý-

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí		

## 3. ročník

## 2. Jídlo

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko</li> <li>zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika zemí daného jazyka ve srovnání se zvyklostmi v České republice, uplatňuje je vhodně v komunikaci a při řešení problémů i v jiných vyučovacích předmětech</li> <li>používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací</li> </ul>		Jídlo, můj recept Počítatelná a nepočítatelná pdostatná jména Výrazy: much, many, little, few
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce		

## 3. Anglicky mluvící země

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu</li> <li>má faktické znalosti především o základních geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků z oboru, a to v porovnání s reáliemi mateřské země a jazyka</li> </ul>		Anglicky mluvící země Velká Británie, Canada, USA Názvy států, pohoří, řek Průběhový čas minulý
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Informační a komunikační technologie		

## 4. Hotel, ubytování

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>požádá o vysvětlení neznámého výrazu, o zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči</li> </ul>		Hotel, ubytování Vyřízení žádosti, platba Průběhový čas minulý v otázce, záporu
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce		

## 3. ročník

**5. Povolání**

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru</li> <li>uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy</li> </ul>		Práce, zaměstnání Jednoduchý inzerát v novinách Zkratky při podávání inzerce Předpřítomný čas, zápor
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce		

**6. Vzdělávání**

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti</li> <li>má faktické znalosti především o základních geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků z oboru, a to v porovnání s realitami mateřské země a jazyka</li> </ul>		Systém škol v ČR Systém vzdělání ve Velké Británii Opisné tvary způs. sloves v minulém čase
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Informační a komunikační technologie		

**7. Film, divadlo**

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů</li> <li>rolišuje základní zvukové prostředky</li> </ul>		Telephone call Telefonický rozhovor Porovnání min. časů Slovesa nepravidelná
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti		

**8. Můj přítel**

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření</li> </ul>		Můj přítel  Popis  vzhledu  Charakteristika vlastností Trpný rod

## 3. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce		

**9. Zdraví**

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text</li> <li>vyjádří, jak se cítí, dokáže rozsáhleji popsat místo, lidi nebo zážitky ze svého prostředí</li> </ul>	Zdraví a nemoci  u lékaře  slovesa Rod trpný v minulém čase  Rozhovor  Nepravidelná

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí		

**10. Zvyky a tradice**

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika zemí daného jazyka ve srovnání se zvyklostmi v České republice, uplatňuje je vhodně v komunikaci a při řešení problémů i v jiných vyučovacích předmětech</li> </ul>	Tradiční svátky v kalendářním roce v ČR Tradice ve ve Velké Británii Předložkové vazby  Slovesné vazby

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti		

**7.1.3 Německý jazyk**

1. ročník	2. ročník	3. ročník
<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>

**Pojetí vyučovacího předmětu****Cíle vzdělávání:**

Vzdělávání v německém jazyce se významně podílí na přípravě žáků na aktivní život v multikulturní společnosti, neboť vede žáky k osvojení praktických řečových dovedností cizího jazyka jako nástroje dorozumění v situacích každodenního osobního a pracovního života. Přípravuje žáky k efektivní účasti v přímé i nepřímé komunikaci včetně přístupu k informačním zdrojům, rozšiřuje jejich znalosti o světě. Současně přispívá k formování osobnosti žáků, rozvíjí jejich komunikativní kompetence a schopnost učit se po celý život. Učí je vnímavosti ke kultuře, schopnosti užívat způsoby dorozumění s mluvčími jiných kultur.

Vzdělávání v cizím jazyce navazuje na RVP ZŠ a směřuje k osvojení kvalitní úrovně jazykových znalostí a komunikativních

dovedností.

### **Charakteristika učiva:**

Komunikovat v rámci základních témat, vyměňovat si názory a informace týkající se známých témat všeobecných i odborných v projevech mluvených i psaných, volit vhodné komunikační strategie a jazykové prostředky; vyjadřovat srozumitelně hlavní myšlenky.

Efektivně pracovat s cizojazyčným textem včetně jednoduššího odborného textu, využívat text jako zdroj poznání i jako prostředku ke zkvalitňování svých jazykových znalostí.

Získávat informace o světě, zvláště o zemích studovaného jazyka, a získané poznatky využívat ke komunikaci;

Pracovat se slovníky, jazykovými aj. příručkami, popř. i s dalšími zdroji informací v cizím jazyce včetně internetu, využívat práce s těmito informačními zdroji ke studiu jazyka i k prohlubování svých všeobecných vědomostí a dovedností.

Efektivně se učit cizí jazyk; využívat vědomosti a dovednosti získané ve výuce mateřského jazyka při studiu cizího jazyka.

Chápat a respektovat tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí, ve vztahu k představitelům jiných kultur se projevovat v souladu se zásadami demokracie. Rozsah produktivní slovní zásoby činí přibližně 320 lexikálních jednotek za rok. Z toho obecně odborná a odborná terminologie tvoří cca 20 % slovní zásoby za studium.

### **Pojetí výuky:**

Vzdělávání v německém jazyce je založeno na humanistických přístupech k žákovi a kognitivně komunikativním způsobu výuky včetně využívání didaktických interkulturních aspektů. Učivo v ŠVP je z didaktického hlediska je rozdělen do čtyř kategorií. Při tvorbě ŠVP zohlednila škola všechny zmiňované kategorie učiva. V procesu výuky se všechny čtyři kategorie přirozeně a nenásilně propojují. Používají se aktivizující didaktické metody, organizují se činnosti podporující zvýšenou myšlenkovou aktivitu žáků. Dle možností školy organizovat odborné jazykové pobyty jako podpůrné aktivity pro poznávání života v multikulturní společnosti a podporovat vedení jazykového portfolia. Pokud to lze - výuku orientovat prakticky, se zaměřením na řečové dovednosti a postupné zkvalitňování jazykové správnosti projevu. Vyučovací proces by měl směřovat k motivaci žáků ke studiu jazyků. K výuce jsou používány vhodné učebnice, slovníky, konverzační materiály a AV technika.

### **Hodnocení výsledků žáků:**

Žák bude hodnocen slovně a numericky za správné řešení zadaných úkolů v písemné a ústní podobě, za komunikační dovednosti ústně v rámci všeobecných témat. Klasifikační stupnice 1-5. U žáků se hodnotí aktivita ve výuce, samostatnost, tvořivost, komunikativnost, kritické myšlení, přístup k řešení konkrétních příkladů, plnění zadaných úkolů aj.

### **Metody vyučování:**

Výklad učiva, vysvětlování, popis, skupinová práce, dialog, diskuse, komunikace, interakce, didaktické hry, warm up (brainstorming, brainwritin), poslech, četba, samostatný projev ústní a písemný. Učitel řídí práci žáků, opravuje jejich chyby, řídí diskusi, komunikační strategii, zadává úkoly, které opravuje, kontroluje práci v hodinách nebo distančně (e-mail). Učitel přizpůsobuje strategii učení, odpovídající učebním předpokladům žáků, podporuje samostatnost, sebekontrolu a iniciativu žáků. Jazyková výuka je spojena s využitím moderních informačních a komunikačních technologií.

### **Klíčové kompetence**

- **Kompetence k učení**

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
- **Kompetence k řešení problémů**
  - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
  - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
- **Komunikativní kompetence**
  - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
  - zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty
  - snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii
  - dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce
  - pochopit výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností
- **Personální a sociální kompetence**
  - stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
  - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
  - ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
  - mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí
  - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
  - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
  - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým
- **Občanské kompetence a kulturní povědomí**
  - jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
  - chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje
  - uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu
- **Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**
  - mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám
  - mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze

- mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady
- umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle
- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků
- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání; dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi
- **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi**
  - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
  - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet

### ***Průřezová témata pokrývaná předmětem***

**Občan v demokratické společnosti**

**Informační a komunikační technologie**

**Člověk a životní prostředí**

**Člověk a svět práce**

### **1. ročník**

2 týdně, V

---

## 1. ročník

**1. Němčina jako světový jazyk**

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů</li> <li>má faktické znalosti především o základních geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků z oboru, a to v porovnání s realitami mateřské země a jazyka</li> </ul>		Německý jazyk, názvy zemí dané jazykové oblasti Tvorba slovní zásoby Receptivní sluchová, zraková a řečová dovednost Výslovnost Člen určitý a neurčitý, podstatná jména Pořádek slov ve větě oznamovací, záporné Sloveso sein Abeceda Pozdravy
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Informační a komunikační technologie		

**2. Osobní údaje**

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy</li> <li>vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text</li> </ul>	Osobní údaje Poskytování osobních informací Receptivní a produktivní řečové dovednosti Člen neurčitý Osobní zájmena Věty tázací Sloveso haben Rozloučení

## 1. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce		

3. *Moje rodina*

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozlišuje základní zvukové prostředky</li> <li>reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko</li> </ul>	Pojmenování členů rodiny Receptivní a produktivní řečové dovednosti Produktivní řečové dovednosti Vlastní jména Slovesa slabá Zápor nicht, nichts Přivlastňovací zájmena Velká písmena Přídavná jména

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti		

4. *Nákupy*

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů</li> <li>rozlišuje základní zvukové prostředky</li> </ul>	Nákupní lístek, nákup potravin Komunikační situace v prodejně Produktivní a receptivní řečové dovednosti Vazba "es gibt" Číslovky Předložky 3.p

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce		

## 1. ročník

## 5. Česká republika

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti</li> <li>má faktické znalosti především o základních geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků z oboru, a to v porovnání s reáliemi mateřské země a jazyka</li> </ul>		Všeobecné znalosti o ČR Nad mapkou, reálie Produktivní a receptivní řečové dovednosti Tázací zájmena Množné číslo podstatných jmen Předložky se 3.a 4.p. Slovesa modální Dotaz na místo
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí		

## 6. Můj dům

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy</li> <li>čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace hlavní i vedlejší myšlenky</li> </ul>		Dům, názvy pokojů Plánek vybavení Receptivní řečové dovednosti Interakce Skloňování podst. jmen Předložky se 4.p Pořádek slov ve větě Slovesa slabá
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti		

## 1. ročník

## 7. Volný čas

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko</li> </ul>		Volný čas, záliby Volnočasové aktivity Produktivní a receptivní řečové Interakce Záporka kein Přídavná jména Odlučitelná a neodlučitelná předpona
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Informační a komunikační technologie		

## 8. Česká kuchyně

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text</li> <li>reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko</li> </ul>		Názvy jídel a nápojů objednávka nápoje v restauraci Receptivní a produktivní řečové dovednosti Vyjádření množství a míry Podstatná jména
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce		

## 9. Sport a hry

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů</li> <li>odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření</li> </ul>		Sport ve škole Kolektivní sporty Receptivní, sluchové, zrakové dovednosti Spojky und, aber, oder.. Sloveso werden Vzkaz
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Informační a komunikační technologie		

## 1. ročník

## 10. Řemesla

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti</li> <li>čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace hlavní i vedlejší myšlenky</li> </ul>		Můj obor, mé řemeslo Receptivní řečové dovednosti Interakce s budoucím zaměstnavatelem Řadové číslovky Podstatná jména, slabé skloňování Spojky dass, weil.. Slovesa se změnou kmenové samohlásky
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce		

## 2. ročník

2 týdně, V

## 1. Rodné město

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu</li> <li>vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text</li> </ul>		Poznatky o rodném městě Památky, umění Produktivní a receptivní řečové dovednosti Výpisky Otázky: Wie komme ich zu ..? Místní názvy Zájmena Préteritum pomocných sloves
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Informační a komunikační technologie		

## 2. Služby

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti</li> <li>čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace hlavní i vedlejší myšlenky</li> </ul>		Služby a studijní obor Objednávka služby Písemné náležitosti Datum, předložky Receptivní a produktivní řečové dovednosti Zvratná slovesa Přídavná jména

## 2. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce		

3. *Psaní dopisu*

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti</li> <li>čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace hlavní i vedlejší myšlenky</li> </ul>	Formální dopis a neformální dopis Oslovení, poděkování Zdvofilostní vykání Interakce Préteritum slabých sloves Číslovky neurčité Zájmena

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce		

4. *Plán do budoucna*

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu</li> <li>vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text</li> </ul>	Plán do budoucna Co budu dělat po ukončení školy? Produktivní a receptivní řečové dovednosti Vazba "ich habe..vor" Věty se sojkou wenn préteritum smíšených sloves

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti		

5. *Všední den*

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti</li> </ul>	Můj všední den Situačně zaměřená produktivní a receptivní dovednost Samostatné vyprávění Srovnávání pomocí wie, als Bezspojkové věty Zájmena záporná Préteritum silných sloves

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti		

## 2. ročník

## 6. Cestování

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu</li> <li>má faktické znalosti především o základních geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků z oboru, a to v porovnání s realitami mateřské země a jazyka</li> </ul>		Cesta atobusem, autem, vlakem Výhody, nevýhody Žádost o lístek Interakce Zkratky, značky Perfektum sloves pomocných a slabých
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Informační a komunikační technologie		

## 7. Koncert, divadlo

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti</li> </ul>		Návštěva koncertu, divadla Společenské obraty Sdělení pocitu spokojenosti Receptivní a produktivní řečové dovednosti Nepravdivosti podstatných jmen Perfektum smíšených sloves
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti		

## 8. Počasí, klima

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace hlavní i vedlejší myšlenky</li> <li>vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text</li> </ul>		Předpověď počasí Získání informace z veřejných zdrojů Zpracování informace, zápis Roční období, charakteristika Jednoduché početní funkce Perfektum sloves silných
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Informační a komunikační technologie		

## 2. ročník

## 9. Jídlo

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti</li> <li>čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace hlavní i vedlejší myšlenky</li> </ul>		Typická strava v německy mluvících zemích Srovnání s českými pokrmy Jednoduchý recept Receptivní a produktivní řečové dovednosti Podstatná jména látková Slovesa způsobová, čas minulý
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce		

## 10. Kultura

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>má faktické znalosti především o základních geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků z oboru, a to v porovnání s realitami mateřské země a jazyka</li> </ul>		Filmové a hudební umění Česká a zahraniční tvorba Poznatky všeobecného charakteru k poznání sociokulturního prostředí Receptivní a produktivní řečové dovednosti Spojky deshalb, denn, sonst.. Nepravidelné stupňování příslovci a příd. jmen
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti		

## 3. ročník

2 týdne, V

## 1. Vyřízení žádosti

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací</li> <li>požádá o vysvětlení neznámého výrazu, o zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči</li> <li>zaznamená písemně hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu, samostatně, popř. s pomocí slovníku a jiných jazykových příruček, zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení, jednoduchého popisu, vyprávění, osobního dopisu a odpovědi na dopis, pozdravů, blahopřání</li> </ul>		Žádost o brigádu v rámci svého oboru Ústní pohovor, interakce Nepřímá otázka Použití tvaru " Ich möchte" Slova přejatá

## 3. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Informační a komunikační technologie Člověk a svět práce		

## 2. Škola

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy</li> <li>čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace hlavní i vedlejší myšlenky</li> </ul>	Názvy základních, středních a odborných škol Předměty, rozvrh Práce s textem, překlad Střídání receptivních a produktivních dovedností Slovese "stát se" v minulém čase

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce		

## 3. Životní prostředí

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text</li> <li>má faktické znalosti především o základních geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků z oboru, a to v porovnání s realitami mateřské země a jazyka</li> </ul>	Životní prostředí Čistá voda, vzduch, půda Výchova k ekologii Místní ekologická centra Světové organizace Receptivní a produktivní řečové dovednosti Zkracování vět s infinitivem s "zu"

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí		

## 4. Zdravá strava

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko</li> <li>vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru</li> </ul>	Zdravá a pestrá strava Pitný režim Potravinová pyramida Receptivní a produktivní řečové dovednosti Vztažná zájmena Vyjádření vlastního názoru

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Informační a komunikační technologie		

## 3. ročník

## 5. Německy mluvící země

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>má faktické znalosti především o základních geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků z oboru, a to v porovnání s reáliemi mateřské země a jazyka</li> <li>zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika zemí daného jazyka ve srovnání se zvyklostmi v České republice, uplatňuje je vhodně v komunikaci a při řešení problémů i v jiných vyučovacích předmětech</li> </ul>		Všeobecné poznatky o Německu, rakousku, Švýcarsku Reálie, kultura, literatura Zeměpisné názvy, předložky Zeměpisná přídavná jména Produktivní a receptivní řečové dovednosti Získání informace z internetových zdrojů
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Informační a komunikační technologie		

## 6. Zdraví a nemoci

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření</li> <li>vyjádří, jak se cítí, dokáže rozsáhleji popsat místo, lidi nebo zážitky ze svého prostředí</li> </ul>		Běžná lidská onemocnění Návštěva lékaře Domluvení prohlídky Lidské tělo Prevence proti onemocnění Produktivní a receptivní řečové dovednosti Budoucí čas
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Informační a komunikační technologie		

## 7. Můj přítel

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vyjádří, jak se cítí, dokáže rozsáhleji popsat místo, lidi nebo zážitky ze svého prostředí</li> <li>vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru</li> </ul>		Popis přítele Charakteristika zevnějšku Charakterové vlastnosti Poskytování osobních informací Receptivní a produktivní řečové dovednosti Synonyma, antonyma Citoslovce
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti		

## 3. ročník

## 8. Zaměstnání

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>má faktické znalosti především o základních geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků z oboru, a to v porovnání s realitami mateřské země a jazyka</li> <li>zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika zemí daného jazyka ve srovnání se zvyklostmi v České republice, uplatňuje je vhodně v komunikaci a při řešení problémů i v jiných vyučovacích předmětech</li> </ul>		Povolání, na které se připravuji Co potřebuji umět Inzerce volných míst v novinách Práce s textem Produktivní a receptivní řečové dovednosti Konjunktiv sloves pomocných a slabých
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce		

## 9. Výchova

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti</li> </ul>		Výchova mládeže na školách Výchova v rodině, návyky Ideální vlastnosti Diskuze k tématu Receptivní a produktivní řečové dovednosti Konjunktiv silných sloves
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti		

## 10. Tradice, zvyky

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika zemí daného jazyka ve srovnání se zvyklostmi v České republice, uplatňuje je vhodně v komunikaci a při řešení problémů i v jiných vyučovacích předmětech</li> </ul>		Lidové tradice v Čechách Regionální zvyky, obyčeje Srovnání tradic s Německem Četba s porozuměním Interakce Trpný rod sloves
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti		

### 7.1.4 Další cizí jazyk - anglický jazyk

1. ročník	2. ročník	3. ročník
	<b>2</b>	<b>2</b>

#### Pojetí vyučovacího předmětu

##### Charakteristika:

Název vyučovacího předmětu: Anglický jazyk

Vzdělávání v anglickém jazyce se významně podílí na přípravě žáků na aktivní život v multikulturní společnosti, neboť vede žáky k osvojení praktických řečových dovedností cizího jazyka jako nástroje dorozumění v situacích každodenního osobního a pracovního života. Přípravuje žáky k efektivní účasti v přímé i nepřímé komunikaci včetně přístupu k informačním zdrojům, rozšiřuje jejich znalosti o světě. Současně přispívá k formování osobnosti žáků, rozvíjí jejich komunikativní kompetence a schopnost učit se po celý život. Učí je vnímavosti ke kultuře, schopnosti užívat způsoby dorozumění s mluvčími jiných kultur.

Vzdělávání v anglickém jazyce navazuje na RVP ZV a směřuje k osvojení kvalitní úrovně jazykových znalostí a komunikativních dovedností.

Metody a formy výuky:

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

##### Všeobecné cíle:

Komunikovat v rámci základních témat, vyměňovat si názory a informace týkající se známých témat všeobecných i odborných v projevech mluvených i psaných, volit vhodné komunikační strategie a jazykové prostředky; vyjadřovat srozumitelně hlavní myšlenky.

Efektivně pracovat s cizojazyčným textem včetně jednoduššího odborného textu, využívat text jako zdroj poznání i jako prostředku ke zkvalitňování svých jazykových znalostí. Efektivně se učit cizí jazyk, využívat vědomosti a dovednosti získané ve výuce mateřského jazyka při studiu cizího jazyka

Získávat informace o světě, zvláště o zemích studovaného jazyka, a získané poznatky využívat ke komunikaci

Pracovat se slovníky, jazykovými aj. příručkami, popř. i s dalšími zdroji informací v cizím jazyce včetně internetu, využívat práce

s těmito informačními zdroji ke studiu jazyka i k prohlubování svých všeobecných vědomostí a dovedností

Chápat a respektovat tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí, ve vztahu k představitelům jiných kultur se projevat v souladu se zásadami demokracie.

##### Vzdělávání v anglickém jazyce :

Je založeno na humanistických přístupech k žákovi a komunikativním způsobu výuky včetně využívání didaktických aspektů. Je žádoucí používat aktivizující didaktické metody, organizovat činnosti podporující zvýšenou myšlenkovou aktivitu žáků, objevovat pro žáky strategie učení odpovídající jejich učebním předpokladům, podporovat sebedůvěru, samostatnost a iniciativu žáků, rovněž jejich sebekontrolu a sebehodnocení. K podpoře výuky jazyků je vhodné používat multimediální výukové programy a internet, podle podmínek umožnit výuku některých tematických celků jiných předmětů v cizím jazyce, integrovat odborný jazyk do výuky včetně odborného výcviku, rozvíjet kontakty mezi školami v zahraničí. Organizovat odborné jazykové pobyty jako podpůrné aktivity pro poznávání života v multikulturní společnosti a podporovat vedení jazykového portfolia. Je vhodné výuku orientovat prakticky, se zaměřením na řečové dovednosti a postupné zkvalitňování jazykové správnosti projevu. Vyučovací proces by měl směřovat k motivaci žáků ke studiu jazyků. Je třeba, aby škola respektovala cizí jazyk, který již žáci v základním vzdělávání studovali, a nabídkou umožnila žákům studium dvou cizích jazyků.

Obsah vzdělávání je z didaktického hlediska je rozdělen do kategorií. V procesu výuky se všechny kategorie přirozeně a nenásilně propojují. Není žádoucí je vyučovat izolovaně.

**Pomůcky:**

Při výuce bude využíván internet a jiné podpůrné vzdělávací prostředky.

**Hodnocení žáka:**

Správné řešení písemných a ústních prací a řešení modelových situací ve skupině.

**Poznámka:**

Další cizí jazyk se vyučuje jako druhý cizí jazyk. Pokud mají žáci povinný cizí jazyk anglický, automaticky další cizí jazyk je německý.

***Klíčové kompetence***

- **Kompetence k učení**
  - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- **Komunikativní kompetence**
  - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
  - zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty
  - snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii
  - dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce
- **Personální a sociální kompetence**
  - stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
  - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
  - ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
  - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
- **Občanské kompetence a kulturní povědomí**
  - jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
  - chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje
- **Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze
- mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady
- **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi**
  - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
  - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet

### Průřezová témata pokrývaná předmětem

Občan v demokratické společnosti

Informační a komunikační technologie

Člověk a životní prostředí

Člověk a svět práce

## 2. ročník

2 týdne, V

### 1. Osobní údaje

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy</li> </ul>	Osobní údaje, životopis Člen určitý a neurčitý Časování slovesa být, podstatná jména	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti		

### 2. Angličtina-světový jazyk

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace hlavní i vedlejší myšlenky</li> <li>• rozlišuje základní zvukové prostředky</li> </ul>	Země dané jazykové oblasti Angličtina jako světový jazyk Společenské obraty, oslovení Výslovnost hlásek Anglická abeceda	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti		

## 2. ročník

**3. Nakupování**

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>umí dny v týdnu</li> <li>používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací</li> </ul>	Fráze, rozloučení Nákupy Sloveso mít Zájmena osobní Číslovky základní a řadové Dny v týdnu	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce		

**4. Moje rodina**

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti</li> </ul>	Členové rodiny Data narození Přivlastňovací zájmena Saský genitiv- přivlastňovací pád Nepravdělné množné číslo Výslovnost	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti		

**5. Volný čas**

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu</li> </ul>	Volný čas Záliby a koníčky Přídavná jména Slovesa způsobová Rozkazovací způsob	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Informační a komunikační technologie		

**6. Dům**

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vyjádří, jak se cítí, dokáže rozsáhleji popsat místo, lidi nebo zážitky ze svého prostředí</li> </ul>	Rodinný dům a byt Pořádek slov ve větě oznamovací Pořádek slov ve větě, přítomný čas prostý Použití slovesa "do" v záporu a otázce	

## 2. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí		

## 7. Jídlo

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text</li> <li>používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací</li> </ul>	Denní jídlo Příprava jídelního lístku Vyjádření mnoho- málo  průběhový Příslovce  Přítomný čas	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce		

## 8. Sport a hry

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace hlavní i vedlejší myšlenky</li> </ul>	Sport Sporty kolektivní a individuální Ukazovací zájmena Stupňování přídavných jmen  Předložkové vazby se  zájmeny	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Informační a komunikační technologie		

## 9. Služby v hotelu

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření</li> <li>vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti</li> </ul>	Hotel, hotelový provoz  Recepce, přihlášení  Přítomný čas prostý v záporu a otázce

## 2. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce		

## 10. Komunikace se zákazníkem

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků</li> <li>požádá o vysvětlení neznámého výrazu, o zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči</li> </ul>	Komunikace se zákazníkem Přání, stížnost  Čas,  určení času Spojky and, but, so

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce Informační a komunikační technologie		

## 3. ročník

2 týdne, V

## 1. Životní prostředí

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko</li> </ul>	Životní prostředí Formální žádost Otázky- slovosled věty Zájmena tázací: What, who

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Informační a komunikační technologie		

## 2. Česká republika

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text</li> </ul>	Realie ČR Popis mapky Existenciální vazba  Some, any- neurčitá  zájmena

## 3. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce		

3. *Vzdělávání*

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko</li> </ul>	Systém vzdělávání v ČR Vzdělávání ve Velké Británii Průběhový čas přítomný Sčítání, odčítání Násobení, dělení

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce		

4. *Budoucí povolání*

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace hlavní i vedlejší myšlenky</li> </ul>	Volba povolání Plány do budoucna Spojky podřadné: if, when Budoucí čas: Going to, Will

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti		

5. *Všední den*

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>zaznamená písemně hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu, samostatně, popř. s pomocí slovníku a jiných jazykových příruček, zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení, jednoduchého popisu, vyprávění, osobního dopisu a odpovědi na dopis, pozdravů, blahopřání</li> </ul>	Všední den Minulý čas průběhový slovesa frekventovaná Záporná příslovce Významová

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti		

## 3. ročník

**6. Hygiena, zdraví**

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření</li> </ul>	Restaurant, equipment Označení vybavení Vazba: There is, there are Tázací dovětek
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Informační a komunikační technologie		

**7. Kultura**

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů</li> </ul>	Kultura a média Divadlo, hudba, film, tanec Předložky místní Složeniny some, any  Minulý čas prostý
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti		

**8. Počasí**

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy</li> </ul>	Roční období Počasí a předpověď Záporné předpony u příd. jmen Čas minulý prstý v otázce a záporu Slovesa pravidelná
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí		

**9. Cestování**

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru</li> </ul>	Cestování autem, autobusem, vlakem Čas předpřítomný Nevyjádřený podmět

## 3. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí		

## 10. Tradiční strava

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů</li> </ul>	Tradiční česká jídla Příprava pokrmu, oblíbený recept Modální slovesa v podmiňovacím způsobu

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Informační a komunikační technologie		

## 7.1.5 Další cizí jazyk - německý jazyk

1. ročník	2. ročník	3. ročník
	<b>2</b>	<b>2</b>

## Pojetí vyučovacího předmětu

## Charakteristika:

Název vyučovacího předmětu: Německý jazyk hodinová dotace: 66 hod

Vzdělávání v anglickém jazyce se významně podílí na přípravě žáků na aktivní život v multikulturní společnosti, neboť vede žáky k osvojení praktických řečových dovedností cizího jazyka jako nástroje dorozumění v situacích každodenního osobního a pracovního života. Přípravuje žáky k efektivní účasti v přímé i nepřímé komunikaci včetně přístupu k informačním zdrojům, rozšiřuje jejich znalosti o světě. Současně přispívá k formování osobnosti žáků, rozvíjí jejich komunikativní kompetence a schopnost učit se po celý život. Učí je vnímavosti ke kultuře, schopnosti užívat způsoby dorozumění s mluvčími jiných kultur. Vzdělávání v anglickém jazyce navazuje na RVP ZV a směřuje k osvojení kvalitní úrovně jazykových znalostí a komunikativních dovedností. Rozsah produktivní slovní zásoby činí přibližně 320 lexikálních jednotek za rok. Z toho obecně odborná a odborná terminologie tvoří nejméně 20 % slovní zásoby za studium.

## Všeobecné cíle:

Komunikovat v rámci základních témat, vyměňovat si názory a informace týkající se známých témat všeobecných i odborných v projevech mluvených i psaných, volit vhodné komunikační strategie a jazykové prostředky; vyjadřovat srozumitelně hlavní myšlenky.

Efektivně pracovat s cizojazyčným textem včetně jednoduššího odborného textu, využívat text jako zdroj poznání i jako prostředku ke zkvalitňování svých jazykových znalostí. Efektivně se učit cizí jazyk, využívat vědomosti a dovednosti získané ve výuce mateřského jazyka při studiu cizího jazyka

Získávat informace o světě, zvláště o zemích studovaného jazyka, a získané poznatky využívat ke komunikaci. Obsah vzdělávání je z didaktického hlediska je rozdělen do kategorií. V procesu výuky se všechny kategorie jsou přirozeně propojeny. Není vhodné je vyučovat jako samostatné celky.

**Metody výuky:**

Výklad, vysvětlování, popis, četba, poslech, dialog, interakce, situační a inscenační metoda, didaktické hry, rozhovor zjišťovací, samostatná práce, warm up - brainstorming, brainwriting, audiovizuální metoda, upevňování učiva opakováním. Pracovat se slovníky, jazykovými aj. příručkami, popř. i s dalšími zdroji informací v cizím jazyce včetně internetu, využívat nových informačních a komunikačních technologií ke studiu jazyka i k prohlubování svých všeobecných vědomostí a dovedností.

**Vzdělávání v německém jazyce, formy výuky.**

Je založeno na humanistických přístupech k žákovi a komunikativním způsobu výuky včetně využívání didaktických aspektů. Vzdelávání v jazyce má organizovat činnosti podporující zvýšenou myšlenkovou aktivitu žáků, objevovat pro žáky strategie učení odpovídající jejich učebním předpokladům, podporovat sebedůvěru, samostatnost a iniciativu žáků, rovněž jejich sebekontrolu a sebehodnocení. K podpoře výuky jazyků je vhodné používat multimediální výukové programy a internet, podle podmínek umožnit výuku některých tematických celků jiných předmětů v cizím jazyce, integrovat odborný jazyk do výuky včetně odborného výcviku, rozvíjet kontakty mezi školami v zahraničí. Organizovat odborné jazykové pobyty jako podpůrné aktivity pro poznávání života v multikulturní společnosti a podporovat vedení jazykového portfolia. Je vhodné výuku orientovat prakticky, se zaměřením na řečové dovednosti a postupné zkvalitňování jazykové správnosti projevu. Vyučovací proces by měl směřovat k motivaci žáků ke studiu jazyků. Je třeba, aby škola respektovala cizí jazyk, který již žáci v základním vzdělávání studovali, a nabídkou umožnila žákům studium dvou cizích jazyků. Chápat a respektovat tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí, ve vztahu k představitelům jiných kultur se projevat v souladu se zásadami demokracie.

**Hodnocení žáka:**

Žák je hodnocen písemně a slovně za správné řešení písemných a ústních prací a řešení modelových situací ve skupině, za komunikativnost při rozhovorech a interakci. Hodnocení odpovídá klasifikační stupnici 1-5.

**Poznámka:**

Další cizí jazyk se vyučuje jako druhý cizí jazyk. Pokud žáci mají v prvním ročníku studia povinný jazyk německý, automaticky je další cizím jazykem angličtina.

***Klíčové kompetence***

- **Kompetence k učení**
  - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
  - uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace
  - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
  - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
- **Kompetence k řešení problémů**
  - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
  - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
- **Komunikativní kompetence**
  - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně

- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty
- snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii
- pochopit výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností
- **Personální a sociální kompetence**
  - stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
  - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
  - ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
  - mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí
  - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
  - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
  - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým
- **Občanské kompetence a kulturní povědomí**
  - jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
  - 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
  - uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu
- **Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**
  - mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám
  - mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze
  - mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady
  - znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků
- **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi**
  - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
  - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet

### *Průřezová témata pokrývaná předmětem*

**Občan v demokratické společnosti**

**Člověk a životní prostředí**

**Informační a komunikační technologie**

**Člověk a svět práce**

## 2. ročník

**2. ročník**

2 týdně, V

**1. Němčina jako světový jazyk**

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozumí jednoduchým pokynům a sdělením</li> <li>• rozlišuje základní zvukové prostředky</li> </ul>		<p>Němčina-význam svět. jazyka</p> <p>Podstatná jména,</p> <p>pozdravy, oslovení</p> <p>Německo, Rakousko-země dané oblasti</p> <p>Pořádek slov ve větě oznamovací</p> <p>Kladná a záporná odpověď</p> <p>Sloveso sein</p>
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Informační a komunikační technologie		

**2. Osobní údaje**

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• používá překladové slovníky v tištěné i elektronické podobě</li> <li>• uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy</li> <li>• vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text</li> </ul>		<p>Osobní údaje, životopis</p> <p>Osobní zájmena</p> <p>Člen určitý a neurčitý</p> <p>Sloveso haben</p> <p>Věty tázací</p>
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce		

## 2. ročník

3. *Moje rodina*

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>rolišuje základní zvukové prostředky</li> <li>reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko</li> </ul>	Členové rodiny, popis  Přídavná jména  Zápor nicht, nichts Zájmena přivlastňovací Všeobecný podmět man
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti		

4. *Nákupy*

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>rozumí jednoduchým pokynům a sdělením</li> </ul>	Seznam věcí k nákupu  Číslovky  základní Sloveso können, mögen Vynechávání členů ve větě Vyjádření množství
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce		

5. *Lidé*

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti</li> </ul>	Svět lidí  Množné číslo podstatných jmen Příslovce Zápor kein Přídavné jméno v přísudku
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti		

6. *Můj dům*

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>používá jednoduché věty, dodržuje větnou stavbu</li> </ul>	Slova složená Skloňování členů určitých Předložky místní Věty záporné

## 2. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí		

## 7. Záliby

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko</li> </ul>	Volný čas, záliby  neurčitých Příslovce Způsobová slovesa Pořádek slov ve větě - inverze  Skloňování členů

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Informační a komunikační technologie		

## 8. Česká kuchyně

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>čte jednoduché texty, návody a nápisy a orientuje se v textu</li> </ul>	Česká kuchyně  Výrazy bez použití členu Slovesa pravidelná Předložky se 3. pádem  Názvy jídel

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Informační a komunikační technologie		

## 9. Sport a hry

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů</li> <li>odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření</li> <li>uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy</li> </ul>	Sport a hry, pojmenování  Předložky se 4. pádem Slovesa s odlučitelnou předponou 2. pád vlastních jmen Rozkazovací způsob v jedn. č.

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Informační a komunikační technologie		

## 2. ročník

## 10. Povolání

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti</li> <li>čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace hlavní i vedlejší myšlenky</li> <li>vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text</li> </ul>		Povolání, řemeslo  Slabé skloňování podstjmen Spojky und, aber, oder, sondern, denn Slovesa se změnou kmen. samohlásky Rozkazovací způsob v mn.č.
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce		

## 3. ročník

2 týdně, V

## 1. Telefonický rozhovor

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>sdělí ústně základní osobní údaje a jednoduché informace pracovního charakteru</li> <li>vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu</li> </ul>		Zahájení tel. hovoru  Ukončení hovoru Tázací zájmena: wer, wo, was, wohin Číslovky řadové Préteritum sloves pomocných
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Informační a komunikační technologie		

## 2. Služby

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>používá překladové slovníky v tištěné i elektronické podobě</li> <li>poznámená si základní body jednoduchého sdělení a zprostředkuje předání informací e-mailem nebo ústně</li> <li>vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti</li> </ul>		Služby v hotelu, recepcie  Předložky se 3. a 4. pádem Zvratná slovesa se zájmenem ve 4.p Préteritum slabých sloves

## 3. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce		

## 3. Vzdělání

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>čte nahlas s porozuměním a se správnou výslovností</li> <li>čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace hlavní i vedlejší myšlenky</li> </ul>	Systém vzdělání v ČR  Psaní velkých písmen Zájmena neurčitá Préteritum smíšených sloves  Zdvořilostní vykání

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce		

## 4. Hygiena, zdraví

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozumí jednoduchým pokynům a sdělením</li> <li>vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu</li> <li>vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text</li> </ul>	Hygiena, zdraví  Souvětí souřadná, slovosled  příd. jm. po členu určitém Vazba: haben vor Préteritum slabých a silných sloves  Skloňování

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti		

## 5. Všední den

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozdlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejlépe přirozené výslovnosti</li> <li>vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti</li> </ul>	Všední den, sestavení dopisu  Souvětí podřadná,  slovosled Zájmena "jemand" a "niemand" Perfektum slovesa haben a sein

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti		

## 3. ročník

## 6. Cestování

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>při komunikaci vhodně uplatňuje základní společenské zvyklosti a respektuje kulturní specifika a tradice země daného jazyka</li> </ul>	Cestování, cesta do SRN
		Zkratky, značky
		Vlastních jména, zeměpisné názvy Skloňování příd. jmen po členu urč. Perfektum sloves pravidelných
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Informační a komunikační technologie		

## 7. Koncert, divadlo

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>při komunikaci vhodně uplatňuje základní společenské zvyklosti a respektuje kulturní specifika a tradice země daného jazyka</li> </ul>	Kultura s přáteli
		Zvratná
		slovesa se 3.p Určení rodu podle přípony Skloňování příd. jmen po členu neurč. Perfektum smíšených sloves
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti		

## 8. Počasí, klima

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření</li> </ul>	Předpověď počasí
		Určování času
		Roč. období Cítoslovce Perfektum sloves silných
		Čas budoucí
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí		

## 3. ročník

## 9. Jídlo

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>osloví zákazníka, nabídne mu službu nebo produkt</li> <li>používá slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou minimální odbornou slovní zásobu ze svého oboru</li> <li>uplatňuje vybrané poznatky potřebné pro obor, a to v porovnání s realitami mateřské země a jazyka</li> </ul>	Mě oblíbené jídlo  Německu  členu u názvů jídel Konunktiv slabých sloves Tázací zájmeno "was für ein"
		Typická jídla v  Vynechávání
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce		

## 10. Česká republika

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>prokazuje základní znalosti zeměpisné i demografické, hospodářské, i politické o zemích dané jazykové oblasti</li> </ul>	Reálie ČR, nad mapkou Frazeologismy Zvratné se ve 4.p. Stupňování příd. jmen bez členu  Infinitiv závislý  nepravidelných sloves
		Konjunktiv
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti		

## 7.1.6 Cizí jazyk

1. ročník	2. ročník	3. ročník
2	2	2

1. ročník

***1. ročník***

2 týdně, P

---

***2. ročník***

2 týdně, P

---

***3. ročník***

2 týdně, P

---

***7.1.7 Další cizí jazyk***

1. ročník	2. ročník	3. ročník
	<b>2</b>	<b>2</b>

---

***2. ročník***

2 týdně, P

---

***3. ročník***

2 týdně, P

---

## 7.2 Společenskovědní vzdělávání

### 7.2.1 Občanská nauka

1. ročník	2. ročník	3. ročník
1	1	1

#### Pojetí vyučovacího předmětu

##### Obecné cíle

Obecným cílem tohoto předmětu je připravit žáky na aktivní občanský život v demokratické společnosti. Výchova k demokratickému občanství směřuje především k pozitivnímu ovlivňování hodnotové orientace žáků tak, aby byli slušnými lidmi a informovanými aktivními občany svého demokratického státu, aby jednali odpovědně a uvážlivě nejen ku vlastnímu prospěchu, ale též pro veřejný zájem a prospěch. Žáci se učí porozumět společnosti a světu, kde žijí, uvědomovat si vlastní identitu a nenechat se manipulovat.

##### Charakteristika předmětu

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- využívat svých vědomostí a dovedností v praktickém životě: ve styku s jinými lidmi a s různými institucemi, při řešení praktických otázek svého politického a občanského rozhodování, hodnocení a jednání, při řešení svých problémů osobního, právního a sociálního charakteru;
- získávat a hodnotit informace z různých zdrojů – verbálních, ikonických (obrazy, fotografie, mapy...) a kombinovaných (filmy).

Vzdělávání v občanském základu usiluje o formování a posilování těchto pozitivních citů, postojů, preferencí a hodnot:

- jednat odpovědně a žít čestně;
- projevovat občanskou aktivitu, vážit si demokracie a svobody, preferovat demokratické hodnoty a přístupy před nedemokratickými, i když má demokracie své stinné stránky (korupce, kriminalita...), jednat v souladu s humanitou a vlastenectvím, s demokratickými občanskými ctnostmi, respektovat lidská práva, chápat meze lidské svobody a tolerance, jednat odpovědně a solidárně;
- přemýšlet o skutečnosti kolem sebe, tvořit si vlastní úsudek, nenechat se manipulovat;
- uznávat, že základní hodnotou je život, a proto je třeba si života vážit a chránit jej;
- na základě vlastní identity ctít identitu jiných lidí, považovat je za stejně hodnotné, jako sebe sama – tedy oprostít se ve vztahu k jiným lidem od předsudků, netolerantního jednání a nesnášenlivosti;
- zlepšovat a chránit životní prostředí, jednat ekologicky;
- vážit si hodnot lidské práce, jednat hospodárně, odpovědně řešit své finanční záležitosti, neničit majetek, ale pečovat o něj, snažit se zanechat po sobě něco pozitivního pro vlastní blízké lidi i pro širší komunitu.

##### Metody a formy výuky

Výklad, diskuse, práce s časopisy, samostatná práce, referáty, skupinová práce, simulace situací.

Důraz se klade nikoliv na sumu teoretických poznatků, ale na přípravu na praktický odpovědný a aktivní život. Tento

kurikulární rámec by měly vést k lepšímu porozumění mnohotvárnosti dnešního světa, porozumění nárokům, které na lidi život v současné době klade, a k získání potřebných klíčových kompetencí pro řešení občanských i soukromých aktivit jednotlivce. Významnou úlohu má rozvíjení finanční a mediální gramotnosti žáků jako důležitých dovedností, kterými by měl být vybaven člověk dnešní doby.

### Hodnocení

Hodnocena bude schopnost žáků pracovat s předkládanými informacemi, schopnost samostatně kultivovaně prezentovat své názory.

### Klíčové kompetence

- **Kompetence k učení**
  - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
  - uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace
  - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
  - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
- **Kompetence k řešení problémů**
  - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
  - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
- **Komunikativní kompetence**
  - zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty
  - dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce
  - pochopit výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností
- **Personální a sociální kompetence**
  - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
  - mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí
  - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
  - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
- **Občanské kompetence a kulturní povědomí**
  - jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
  - 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
  - uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu
- **Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze
- mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady
- umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle
- **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi**
  - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
  - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet

### Odborné kompetence

- **Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci**
  - chápat bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem
  - znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
  - byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázali první pomoc sami poskytnout

## 1. ročník

1 týdně, P

### 1. Lidská společnost

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z médií, jak jsou lidé v současné české společnosti rozvrstveni z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení; vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu,...)</li> <li>• dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích; uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot</li> <li>• uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti</li> <li>• je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např. v médiích, v reklamě, jednotlivými politiky,...)</li> </ul>	<p>Člověk v lidském společenství: Lidská společnost a společenské skupiny Současná česká společnost, její vrstvy a elity</p>

## 1. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti	<b>Český jazyk</b> 1. ročník 1. Jazyk a komunikace <b>Literatura a umění</b> 2. Jak si lidé vykládali svět	<b>Stolničení</b> 1. ročník 9. Druhy ubytovacích zařízení <b>Komunikace ve službách - společenská výchova, administrativa</b> 2. Osobnost z hlediska sociální psychologie 5. Osobní dopis, personální písemnosti <b>Základy přírodních věd</b> 3. ročník 3. Vznik a vývoj lidské civilizace

## 2. Sociální role

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí, co je sociální role</li> </ul>	Člověk v lidském společenství: Sociální role Konflikt rolí

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Člověk a svět práce		<b>Stolničení</b> 1. ročník 9. Druhy ubytovacích zařízení <b>Komunikace ve službách - společenská výchova, administrativa</b> 2. Osobnost z hlediska sociální psychologie 5. Osobní dopis, personální písemnosti

## 3. Sociální nerovnost

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vyvodí z pozorování života kolem sebe příčiny sociální nerovnosti a chudoby, uvede postupy, jimiž lze do jisté míry chudobu řešit</li> <li>vysvětlí, kam by se mohl obrátit, když se dostane do sociální situace, kterou nezvládne pouze vlastními silami</li> </ul>	Člověk v lidském společenství: Sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti Řešení krizových finančních situací Sociální zajištění občanů

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Člověk a svět práce		<b>Komunikace ve službách - společenská výchova, administrativa</b> 1. ročník 2. Osobnost z hlediska sociální psychologie 5. Osobní dopis, personální písemnosti

## 1. ročník

## 4. Komunita

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>objasní význam dobrých sousedských vztahů a solidarity v komunitě</li> <li>popíše způsoby ovlivňování veřejnosti a najde jejich konkrétní současné příklady</li> </ul>		Člověk v lidském společenství: Komunita Dav Publikum Veřejnost
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Člověk a svět práce		

## 5. Rasy

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníkem některé z menšin</li> <li>uvede konkrétní příklady ochrany menšin v demokratické společnosti</li> </ul>		Člověk v lidském společenství: Rasy Etnika Národy a národnosti Majorita a minoriti Klady vzájemného obohacování a problémy multikulturního soužití Migrace v současném světě Migranti Azylanti
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Člověk a svět práce		<b>Základy přírodních věd</b> 3. ročník 3. Vznik a vývoj lidské civilizace

## 6. Rodina

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen)</li> </ul>		Člověk v lidském společenství: Postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti		

## 7. Náboženství

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy</li> <li>vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty nebo a náboženská nesnášenlivost</li> </ul>		Člověk v lidském společenství: Víra a ateismus Náboženství a církve Náboženská hnutí a sekty Náboženský fundamentalismus

## 1. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Člověk a svět práce	<b>Literatura a umění</b> 1. ročník 2. Jak si lidé vykládali svět	

**8. Osobnost**

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> • vysvětlí, co je to osobnost	Průřezová témata: Osobnost a její rozvoj

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce Informační a komunikační technologie		<b>Odborný výcvik</b> 1. ročník 13. Odbytové středisko <b>Komunikace ve službách - společenská výchova, administrativa</b> 1. Osobnost člověka

**9. Komunikace**

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> • vysvětlí, co je to komunikace	Průřezová témata: Komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Člověk a svět práce Informační a komunikační technologie		<b>Odborný výcvik</b> 1. ročník 13. Odbytové středisko <b>Komunikace ve službách - společenská výchova, administrativa</b> 2. Osobnost z hlediska sociální psychologie 5. Osobní dopis, personální písemnosti

**10. Společnost**

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> • vysvětlí, co je to společenská skupina	Průřezová témata: Společnost - (její různé členové a společenské skupiny, kultura, náboženství)

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce Informační a komunikační technologie	<b>Literatura a umění</b> 1. ročník 2. Jak si lidé vykládali svět 3. Lidské vztahy a historie v literatuře	<b>Odborný výcvik</b> 1. ročník 13. Odbytové středisko <b>Komunikace ve službách - společenská výchova, administrativa</b> 2. Osobnost z hlediska sociální psychologie

## 1. ročník

**2. ročník**

1 týdně, P

**1. Demokracie**

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uvede příklady jednání, které demokracii ohrožuje (sobectví, korupce, kriminalita, násilí, neodpovědnost, ...)</li> <li>• uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu a jeho ostatním lidem občan povinnosti</li> <li>• uvede základní zásady a principy, na nich je založena demokracie</li> <li>• dovede debatovat o zcela jednoznačném a mediálně známém porušení principů nebo zásad demokracie</li> </ul>	Člověk jako občan: Základní hodnoty a principy demokracie	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce		

**2. Lidská práva**

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech – včetně práv dětí, popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena</li> </ul>	Člověk jako občan: Lidská práva, jejich obhajování a možné zneužívání Veřejný ochránce práv Práva dětí	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Člověk a svět práce		<b>Potraviny a výživa</b> 3. ročník 4. Diferencované stravování

**3. Svobodný přístup k informacím**

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích (mediální obsahy) přijímat kriticky</li> <li>• vysvětlí funkci masových médií a dovede aplikovat kritický přístup k nim a využívat jejich nabídku pro svou zábavu i osobnostní rozvoj</li> </ul>	Člověk jako občan: Svobodný přístup k informacím Média (tisk, televize, rozhlas, internet) Funkce médií Kritický přístup k médiím Maximální využití potenciálu médií

## 2. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Člověk a svět práce Informační a komunikační technologie	<b>Informační a komunikační technologie</b> 1. ročník 4. Informační zdroje, služby sítě Internet	

## 4. Stát

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>uvede nejvýznamnější české politické strany, vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich mají lidé zúčastnit; popíše, podle čeho se může občan orientovat, když zvažuje nabídku politických stran</li> </ul>	Člověk jako občan: Stát a jeho funkce Ústava a politický systém ČR Struktura veřejné správy Obecní a krajská samospráva

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Člověk a svět práce	<b>Literatura a umění</b> 1. ročník 2. Jak si lidé vykládali svět	

## 5. Politické strany

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>uvede nejvýznamnější české politické strany, vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich mají lidé zúčastnit; popíše, podle čeho se může občan orientovat, když zvažuje nabídku politických stran</li> <li>popíše český politický systém, objasní úlohu politických stran a svobodných voleb</li> </ul>	Člověk jako občan: Politika Politické strany a volby

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Člověk a svět práce		

## 6. Politický extremismus

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>uvede příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorováním jednání lidí kolem sebe; vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné</li> </ul>	Člověk jako občan: Politický radikalismus a extremismus Aktuální česká extrémistická scéna a její symbolika Mládež a extremismus

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Člověk a svět práce		

## 2. ročník

## 7. Terorismus

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>na příkladech z dění v ČR a jejich obrazu v médiích vyvodí, jaké projevy je možné nazvat politickým radikalismem nebo extremismem (neonacismem, rasismem...) a terorismem</li> </ul>	Člověk jako občan: Teror a terorismus
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Člověk a svět práce		

## 8. Občanská participace

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti</li> <li>v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání (tj. jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi), od špatného-nedemokratického jednání</li> <li>objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky</li> <li>dovede vyhledat pomoc, očitne-li se v tíživé sociální situaci</li> <li>dovede aplikovat zásady slušného chování a řešení konfliktů</li> </ul>	Člověk jako občan: Občanská participace Občanská společnost Občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití Slušnost a dobré chování jako základ demokratických vztahů mezi lidmi
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Člověk a svět práce		

## 9. Morálka

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>dovede aplikovat zásady slušného chování a řešení konfliktů</li> </ul>	Průřezová témata: Morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Člověk a svět práce		

## 10. Právo a spravedlnost

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství</li> <li>uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost</li> <li>dovede aplikovat postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání,...)</li> </ul>	Člověk a právo: Právo a spravedlnost Právní stát Právní ochrana občanů Právní vztahy

## 2. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Člověk a svět práce	<b>Ekonomika</b> 2. ročník 1. Pracovněprávní vztahy	

**11. Soudy**

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství</li> </ul>	Člověk a právo: Soustava soudů v ČR Právníká povolání (notáři, advokáti, soudcové)

  

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Člověk a svět práce		

**12. Vlastnické právo**

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>dovede reklamovat koupené zboží nebo služby</li> <li>dovede z textu fiktivní smlouvy běžné v praktickém životě (např. o koupi zboží, cestovním zájezdu, pojištění) zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva</li> <li>vysvětlí, co má vliv na cenu zboží</li> <li>popíše, co má obsahovat pracovní smlouva</li> <li>dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech</li> <li>dovede si zřídit peněžní účet, provést bezhotovostní platbu, sledovat pohyb peněz na svém účtu</li> <li>dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám</li> <li>vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění</li> <li>dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav (banka, pojišťovna) a na základě zjištěných informací posoudit, zda konkrétní služby jsou pro něho únosné (např. půjčka), nebo nutné a výhodné</li> </ul>	Člověk a právo: Právo vlastnické Právo duševního vlastnictví Smlouvy Odpovědnost za škodu

  

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Člověk a svět práce		

**13. Rodinné právo**

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí práva a povinnost mezi dětmi a rodiči, mezi manželi; dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému</li> </ul>	Člověk a právo: Rodinné právo

## 2. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Člověk a svět práce		

## 14. Trestní právo

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost</li> </ul>	Člověk a právo: Trestní odpovědnost Tresty a ochranná opatření Orgány činné v trestním řízení (policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud) Specifika trestné činnosti a trestání mladistvých

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Člověk a svět práce		

## 3. ročník

1 týdně, P

## 1. Dějiny českého státu

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy</li> <li>objasní formy a způsoby boje československých občanů za svobodu a vlast, uvede některé významné osobnosti odboje a vysvětlí význam jejich činnosti</li> </ul>	Česká republika, Evropa a svět: Český stát v průběhu dějin Vznik Československa v roce 1918

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Člověk a svět práce	<b>Literatura a umění</b> 1. ročník 4. Výběr z české literatury	<b>Literatura a umění</b> 3. ročník 1. Válka v literatuře ve 20. století

## 2. Státní symboly

Dotace učebního bloku: 1

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>popíše státní symboly</li> </ul>	Česká republika, Evropa a svět: Státní symboly Tradice české státnosti

## 3. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti		

## 3. Mezníky české a čs.státnosti

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>na základě znalostí o demokracii vysvětlí, ve kterých obdobích od vzniku ČSR r.1918 do současnosti lze režim, jež u nás vládl, označit za demokratický</li> </ul>	<p>Česká republika, Evropa a svět: (významné mezníky, události, tradice a osobnosti moderní české a československé státnosti)</p> <p>Vznik první republiky</p> <p>První odboj</p> <p>T.G.Masaryk a E.Beneš</p> <p>První republika</p> <p>Mnichov a likvidace první republiky</p> <p>Okupace Německem (1939-1945)</p> <p>Druhá světová válka</p> <p>Druhý odboj - jeho formy a význam</p> <p>Vybrané osobnosti odboje</p> <p>Holocaust a další zločiny nacismu</p> <p>Osvození Československa 1945 a poválečné změny</p> <p>Nastolení komunistické diktatury 1948</p> <p>Charakter komunistického režimu v 50.letech</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pražské jaro a pokus o reformu režimu</li> <li>okupace vojsky SSSR a dalších států Varšavské smlouvy</li> <li>tzv. normalizace</li> <li>odboj proti komunistickému režimu</li> <li>persekuce těch, kteří byli režimem považováni za nespolehlivé nebo nepřátele</li> <li>listopad 1989</li> <li>rozpad Československa</li> </ul>

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti		

## 4. Svět a Evropa

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí, k jakým nadnárodním uskupením ČR patří a jaké jí z toho plynou závazky</li> <li>uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě)</li> <li>na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace</li> <li>uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy), lokalizuje na mapě ohniska napětí v soudobém světě</li> <li>popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům</li> <li>na příkladu (z médií nebo z jiných zdrojů) vysvětlí, jakých metod používají teroristé a za jakým účelem</li> </ul>	<p>Česká republika, Evropa a svět: (soudobý svět a Evropa)</p> <p>Civilizační sféry a světová náboženství</p> <p>Velmoci, vyspělé státy a rozvojové země</p> <p>Ohniska konfliktů v soudobém světě</p> <p>Skladba a cíle EU</p> <p>Hlavní orgány EU</p> <p>ČR jako člen EU</p> <p>OSN - funkce a činnost</p> <p>NATO a ČR</p> <p>Globální problémy a problém globalizace</p>

## 3. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Člověk a svět práce		<b>Ekonomika</b> 2. ročník 1. Pracovněprávní vztahy

## 5. Člověk a hospodářství

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
	<p>Trh a jeho fungování (zboží, nabídka, poptávka, cena), hledání zaměstnání, služby úřadů práce, nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace</p> <p style="text-align: right;">Vznik,</p> <p>změna a ukončení pracovního poměru, povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele, druhy škod, předcházení škodám, odpovědnost za škodu</p> <p>Peníze, hotovostní a bezhotovostní peněžní styk, mzda časová a úkolová, daně, daňové přiznání, sociální a zdravotní pojištění, služby peněžních ústavů, pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům</p>

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Člověk a svět práce		

## 6. Právo pro všední den

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
	<p>Průřezové téma:</p> <p>Právo pro všední den (potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život)</p>

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## 7.3 Přírodovědné vzdělávání

### Charakteristika oblasti

#### 7.3.1 Základy přírodních věd

1. ročník	2. ročník	3. ročník
<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>

#### Pojetí vyučovacího předmětu

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

#### Cíl předmětu:

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

Přírodovědné vzdělávání může škola realizovat buď v samostatných vyučovacích předmětech, nebo integrovaně v závislosti na charakteru oboru a podmínkách školy.

Vyučování směřuje k tomu, aby žáci uměli:

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

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

- motivaci přispět k dodržování zásad udržitelného rozvoje v občanském životě i odborné pracovní činnosti;

- pozitivní postoj k přírodě;
- motivaci k celoživotnímu vzdělávání v přírodovědné oblasti.

Pojetí vyučovacího předmětu: a/ obecné cíle vyučovacího předmětu.

Předmět ZPV se skládá z předmětů Biologie, Ekologie, Chemie a Fyzika. Tento předmět má důležité postavení ve vzdělávacím procesu, protože dává základní vědomosti a dovednosti k zajištění udržitelného rozvoje v občanském životě. Žáci porozumí základním ekologickým souvislostem, pochopí postavení člověka v přírodě a získají pozitivní postoj k přírodě. Předmět přispívá i k hlubšímu a komplexnímu pochopení chemických a přírodních dějů a zákonů a k formování vztahů k přírodnímu prostředí.

#### Charakter učiva:

Učivo se zaměřuje na tématické celky, které shrnují základy biologie, ekologie, chemie a fyziky. Důraz je kladen na tématické celky, které souvisí se složením živých organismů, charakterizují významné přírodní látky, popisují dopady činnosti člověka na životní prostředí.

#### Pojetí výuky:

Kromě běžných vyučovacích metod, jako je výklad, řízený rozhovor a diskuze, je kladen i důraz na zpracování žákovských prací. Významnou pracovní metodou jsou exkurze do okolní přírody Valašských Klobouk, do CHKO Bílé Karpaty s možností navštívit naučnou stezku na Královec, zoo Zlín s cílem poznání rozmanitosti živých organismů a skladby jednotlivých ekosystémů.

#### Hodnocení výsledků žáků:

Hodnocení se provádí ústní zkouškou, testy, písemným ověřováním vědomostí po skončení každého tématického celku. Samostatné hodnocení je u jednotlivých samostatných prací žáků. Při hodnocení je kladen důraz na hloubku porozumění učiva a na schopnost aplikovat poznatky v praxi.

#### *Klíčové kompetence*

- **Kompetence k učení**
  - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
  - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
  - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
- **Kompetence k řešení problémů**
  - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
- **Komunikativní kompetence**
  - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- **Personální a sociální kompetence**
  - mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí
  - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly

- **Občanské kompetence a kulturní povědomí**

- 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

### **Odborné kompetence**

- **Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích**

- uplatňovali požadavky na hygienu v gastronomii
- rozlišili vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů

- **Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje**

- nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

## **1. ročník**

1 týdně, P

### **1. Obecná chemie**

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dokáže porovnat fyzikální a chemické vlastnosti různých látek</li> <li>• popíše stavbu atomu, vznik chemické vazby</li> </ul>		Chemické látky Složení látek Chemická vazba Periodická soustava prvků Roztoky
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	<b>Potraviny a výživa</b> 1. ročník 3. Složení potravin	



## 1. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	<b>Potraviny a výživa</b> 1. ročník 4. Potraviny rostlinného původu 5. Potraviny živočišného původu  <b>Odborný výcvik</b> 5. Základní druhy surovin	

**2. ročník**

1 týdně, P

**1. Vlastnosti živých soustav**

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje názory na vznik a vývoj života na Zemi</li> <li>vyjádří vlastními slovy základní vlastnosti živých soustav</li> </ul>	Základní vlastnosti živých soustav

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	<b>Základy přírodních věd</b> 3. ročník 1. Základní znaky života	<b>Základy přírodních věd</b> 3. ročník 1. Základní znaky života  <b>Potraviny a výživa</b> 2. Fyziologie výživy 3. Způsoby stravování a správná výživa

**2. Buňka**

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>popíše buňku jako základní stavební a funkční jednotku života</li> <li>vysvětlí rozdíl mezi prokaryotickou a eukaryotickou buňkou</li> <li>charakterizuje rostlinnou a živočišnou buňku a uvede rozdíly</li> </ul>	Rostlinná buňka Živočišná buňka

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	<b>Základy přírodních věd</b> 3. ročník 1. Základní znaky života	<b>Základy přírodních věd</b> 2. ročník 3. Tkáně 3. ročník 1. Základní znaky života  <b>Potraviny a výživa</b> 2. Fyziologie výživy

## 2. ročník

## 3. Tkáně

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí složení jednotlivých tkání a jejich význam pro živý organismus</li> </ul>	Epitelová tkáň Budovací tkáň Trofická tkáň Kostní tkáň Svalová tkáň Nervová tkáň
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	<b>Základy přírodních věd</b> 2. ročník 2. Buňka 4. Anatomie živočišného těla	<b>Potraviny a výživa</b> 3. ročník 2. Fyziologie výživy

## 4. Anatomie živočišného těla

Dotace učebního bloku: 24

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>popíše stavbu živočišného těla a vysvětlí funkci orgánů a orgánových soustav</li> </ul>	Pohybová a opěrná soustava Trávicí soustava Dýchací soustava Cévní soustava Močopohlavní soustava Smyslová soustava Nervová soustava Kožní soustava Žlázy s vnitřní sekrecí
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	<b>Potraviny a výživa</b> 1. ročník 5. Potraviny živočišného původu 2. ročník 2. Maso a výrobky z masa 3. Jednotlivé druhy masa	<b>Základy přírodních věd</b> 2. ročník 3. Tkáně

## 3. ročník

1 týdně, P

## 1. Základní znaky života

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>uvede základní znaky živých organismů</li> </ul>	Vznik života na Zemi Vlastnosti živých soustav Organismy a jejich charakteristika Evoluce

## 3. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	<b>Základy přírodních věd</b> 2. ročník 1. Vlastnosti živých soustav 2. Buňka	<b>Základy přírodních věd</b> 2. ročník 2. Buňka 1. Vlastnosti živých soustav

## 2. Základy obecné ekologie

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí základní ekologické pojmy</li> <li>charakterizuje abiotické (sluneční záření, atmosféra, pedosféra, hydrosféra) a biotické faktory prostředí (populace, společenstva, ekosystémy)</li> <li>charakterizuje základní vztahy mezi organismy ve společenstvu</li> <li>uvede příklad potravního řetězce</li> <li>popíše podstatu koloběhu látek v přírodě z hlediska látkového a energetického</li> </ul>	Metody práce ekologie Vztahy mezi organismy a prostředím Konvergence, divergence

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
		<b>Potraviny a výživa</b> 3. ročník 6. Příprava k závěrečným zkouškám

## 3. Vznik a vývoj lidské civilizace

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>popíše historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody</li> <li>hodnotí vliv různých činností člověka na jednotlivé složky životního prostředí</li> <li>charakterizuje působení životního prostředí na člověka a jeho zdraví</li> <li>charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti, posoudí vliv jejich využívání na prostředí</li> <li>uvede příklady chráněných území v ČR a v regionu</li> <li>uvede základní ekonomické, právní a informační nástroje společnosti na ochranu přírody a prostředí</li> </ul>	Vývoj člověka Vliv člověka na prostředí Změny ve společnosti Rozšíření člověka na Zemi

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	<b>Občanská nauka</b> 1. ročník 1. Lidská společnost 5. Rasy	

## 3. ročník

## 4. Člověk a životní prostředí

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje různé typy krajiny a její využívání člověkem</li> <li>popíše způsoby nakládání s odpady</li> <li>charakterizuje globální problémy na Zemi</li> <li>uvede základní znečišťující látky v ovzduší, ve vodě a v půdě a vyhledá informace o aktuální situaci</li> <li>vysvětlí udržitelný rozvoj jako integraci environmentálních, ekonomických, technologických a sociálních přístupů k ochraně životního prostředí</li> <li>zdůvodní odpovědnost každého jedince za ochranu přírody, krajiny a životního prostředí</li> <li>na konkrétním příkladu z občanského života a odborné praxe navrhne řešení vybraného environmentálního problému</li> </ul>		Vzájemné vztahy mezi člověkem a životním prostředím Dopady činnosti člověka na životní prostředí Přírodní zdroje energie a surovin Odpady Globální problémy Ochrana přírody a krajiny Zásady udržitelného rozvoje Odpovědnost jedince za ochranu přírody a životního prostředí
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí <i>vzájemné vztahy mezi člověkem a životním prostředím -dopady činnosti člověka na životní prostředí -přírodní zdroje energie a surovin -odpady -globální problémy -ochrana přírody a krajiny -zásady udržitelného rozvoje -odpovědnost jedince za ochranu přírody a životního prostředí</i>		<b>Potraviny a výživa</b> 3. ročník 6. Příprava k závěrečným zkouškám

## 5. Mechanika

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozliší druhy pohybů a řeší jednoduché úlohy na pohyb hmotného bodu</li> <li>určí síly, které působí na těleso, a popíše, jaký druh pohybu tyto síly vyvolají</li> <li>určí mechanickou práci a energii při pohybu tělesa působením stálé síly</li> <li>vysvětlí na příkladech platnost zákona zachování mechanické energie</li> <li>určí výslednici sil působících na těleso</li> <li>aplikuje Pascalův a Archimédův zákon při řešení úloh</li> </ul>		Druhy pohybů Mechanická práce Síly působící na těleso Pascalův a Archimédův zákon
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## 3. ročník

## 6. Termika

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí význam teplotní roztažnosti látek v přírodě a v technické praxi</li> <li>vysvětlí pojem vnitřní energie soustavy (tělesa) a způsoby její změny</li> <li>popíše principy nejdůležitějších tepelných motorů</li> <li>popíše přeměny skupenství látek a jejich význam v přírodě a v technické praxi</li> </ul>	Teplotní roztažnost látek Vnitřní energie soustavy Tepelné motory Skupenství látek	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## 7. Vlnění a optika

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozezná základní druhy mechanického vlnění a popíše jejich šíření</li> <li>charakterizuje základní vlastnosti zvuku</li> <li>chápe negativní vliv hluku a zná způsoby ochrany sluchu</li> <li>charakterizuje světlo jeho vlnovou délkou a rychlostí v různých prostředích</li> <li>řeší úlohy na odraz a lom světla</li> <li>řeší úlohy na zobrazení zrcadly a čočkami</li> <li>vysvětlí optickou funkci oka a korekci jeho vad</li> <li>popíše význam různých druhů elektromagnetického záření</li> </ul>	Mechanické vlnění Vlastnosti zvuku a ochrana před ním Světlo, jeho odraz a lom	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## 8. Fyzika atomu

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>popíše strukturu elektronového obalu atomu z hlediska energie elektronu</li> <li>popíše stavbu atomového jádra a charakterizuje základní nukleony</li> <li>vysvětlí podstatu radioaktivity a popíše způsoby ochrany před jaderným zářením</li> <li>popíše princip získávání energie v jaderném reaktoru</li> </ul>	Atomový obal Atomové jádro Radiaktivita a ochrana před ní, získávání jaderné energie	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## 3. ročník

**9. Vesmír**

Dotace učebního bloku: 1

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje Slunce jako hvězdu</li> <li>• popíše objekty ve sluneční soustavě</li> <li>• zná příklady základních typů hvězd</li> </ul>		Slunce a sluneční soustava
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

**10. Elektřina a magnetismus**

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše elektrické pole z hlediska jeho působení na bodový elektrický náboj</li> <li>• řeší úlohy s elektrickými obvody s použitím Ohmova zákona</li> <li>• popíše princip a použití polovodičových součástek s přechodem PN</li> <li>• určí magnetickou sílu v magnetickém poli vodiče s proudem</li> <li>• popíše princip generování střídavých proudů a jejich využití v energetice</li> </ul>		Elektrické pole Ohmův zákon Magnetické pole Střídavý proud
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## 7.4 Matematické vzdělávání

### 7.4.1 Matematika

1. ročník	2. ročník	3. ročník
1	1	1

#### **Pojetí vyučovacího předmětu**

##### **Cíle předmětu:**

Cílem vyučovacího předmětu matematického vzdělávání 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.) Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli využívat matematických poznatků v praktickém životě, efektivně numericky počítat, získat pozitivní postoj k matematickému vzdělávání, důvěti ve vlastní schopnosti a motivaci k celoživotnímu vzdělávání.

##### **Charakteristika předmětu:**

Předmět Matematika je důležitou součástí kurikula, neboť v řadě oborů vzdělávání plní kromě funkce všeobecně vzdělávací i funkci průpravnou pro odbornou složku vzdělávání. Výsledky a učivo prezentuje v odborném školství základ matematického vzdělávání pro daný stupeň vzdělání dle osnov ŠVP. Vytváří a rozvíjí logické myšlení a numerické dovednosti. Tyto vědomosti jsou součástí širokého odborného základu kvalifikovaného dělníka.

##### **Metody a formy výuky:**

Výuka probíhá výkladem s použitím odborné literatury, audiovizuální techniky a příkladů z praxe. Výklad, rozhovor, diskuse se současnou demonstrací na příkladech. Cvičení - zápis, provádění výpočtů, doplňování, vyvozování poznatků a jejich aplikace - samostatná práce žáků, skupinová práce, učení druhých.

##### **Hodnocení:**

Žáci jsou hodnoceni slovně a numericky, dle klasifikačního řádu školy. Dalším kritériem hodnocení je logické myšlení, aktivita ve výuce, přístup k řešení konkrétních příkladů, samostatné řešení výpočtů a plnění zadaných úkolů.

#### **Klíčové kompetence**

- **Kompetence k učení**
  - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
  - uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace
  - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
  - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
- **Kompetence k řešení problémů**

- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
- **Komunikativní kompetence**
  - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
  - dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce
  - pochopit výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností
- **Personální a sociální kompetence**
  - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
  - ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
  - mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí
  - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
- **Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**
  - mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady
  - vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle
- **Matematické kompetence**
  - správně používat a převádět běžné jednotky
  - nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je popsat a využít pro dané řešení
  - číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)
- **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi**
  - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií

### ***Odborné kompetence***

- **Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích**
  - rozlišili vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů
  - znali způsoby skladování potravin a nápojů
  - sestavovali menu, jídelní a nápojové listky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek
- **Vykonávat obchodně – provozní aktivity**
  - sjednávali odbyt výrobků a služeb, prováděli vyúčtování
  - připravili podklad pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu
  - využívali ekonomických informací pro zabezpečení provozu
  - sestavovali nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií

- **Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb**
  - dodržovali stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
- **Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje**
  - efektivně hospodařili se svými finančními prostředky
  - nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

## 1. ročník

1 týdně, P

### 1. Operace s číselnými množinami

Dotace učebního bloku: 15

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly</li> <li>• zaokrouhlí desetinné číslo</li> <li>• znázorní reálné číslo na číselné ose</li> <li>• používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu</li> <li>• provádí početní výkony s mocninami s celočíselným mocnitelem</li> <li>• provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly</li> </ul>	Přirozená a celá čísla Racionální čísla Zlomky a desetinná čísla Zaokrouhlování Trojčlenka Procento a procentová část Reálná čísla Mocniny a odmocniny	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce Informační a komunikační technologie	<b>Stolničení</b> 1. ročník 7. Jednoduchá obsluha	<b>Ekonomika</b> 1. ročník 3. Podnik, jeho majetek a hospodaření <b>Stolničení</b> 9. Druhy ubytovacích zařízení

### 2. Výrazy a jejich úpravy

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• provádí operace s mnohočleny a lomenými výrazy</li> <li>• rozloží mnohočlen na součin a užívá vztahy</li> <li>• zvládá krácení a rozšiřování lomených výrazů</li> <li>• používá ve výpočtech vzorce pro druhou mocninu dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin</li> </ul>	Početní operace s výrazy Rozklady výrazů na součin Vzorce pro druhou mocninu dvojčlenu, pro rozdíl druhých mocnin Lomené výrazy Úpravy výrazů z odborné praxe	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## 1. ročník

## 3. Planimetrie

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• užívá pojmy a vztahy: bod, přímka, rovina, rovnoběžky, úsečka</li> <li>• sestrojí trojúhelník, rovnoběžník, lichoběžník z daných prvků, určí obvod a obsah</li> <li>• řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravouhlého trojúhelníku a Pythagorovy věty</li> </ul>		Základní pojmy, trojúhelník Úhel, měření úhlů Shodnost trojúhelníků Podobnost trojúhelníků Pythagorova věta a její užití Trigonometrie pravouhlého trojúhelníku Obvody a obsahy mnohoúhelníku Obvod a obsah kružnice a kruhu
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Informační a komunikační technologie		

## 2. ročník

1 týdně, P

1. Řešení rovnic a nerovnic v množině  $R$ 

Dotace učebního bloku: 20

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• řeší soustavy dvou lineárních rovnic o dvou neznámých více metodami</li> <li>• řeší lineární nerovnice o jedné neznámé a jejich soustavy</li> <li>• vyjádří neznámou ze vzorce</li> <li>• aplikuje poznatky v úlohách z praxe</li> </ul>		Úpravy rovnic Lineární rovnice o jedné neznámé Lineární nerovnice o jedné neznámé Vyjádření neznámé ze vzorce Soustava lineárních rovnic o dvou neznámých Soustava 2 lineárních rovnic o dvou neznámých ve slovních úlohách Kvadratická rovnice
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## 2. Funkce

Dotace učebního bloku: 13

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sestrojí graf funkce</li> <li>• určí ze zápisu i z grafu druh funkce</li> <li>• stanoví, kdy funkce roste nebo klesá</li> <li>• aplikuje v úlohách poznatky o funkcích</li> <li>• při práci využívá kalkulačku</li> </ul>		Základní pojmy: pojem funkce, definiční obor funkce, obor hodnot funkce, graf Lineární funkce, vlastnosti, graf Přímá a nepřímá úměrnost, vlastnosti, graf Kvadratická funkce, vlastnosti, graf

## 2. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Informační a komunikační technologie	<b>Ekonomika</b> 2. ročník 3. Marketing	<b>Ekonomika</b> 1. ročník 1. Základy tržní ekonomiky

## 3. ročník

1 týdně, P

## 1. Stereometrie

Dotace učebního bloku: 19

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozlišuje základní tělesa - krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel, koule</li> <li>určí povrch a objem těles</li> <li>aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách</li> </ul>	Vzájemná poloha bodů, přímek a rovin Tělesa Povrch a objem hranolu a válce Povrch a objem koule Povrch a objem jehlanu a kužele Řešení úloh z praxe	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## 2. Statistika

Dotace učebního bloku: 14

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vyhledává, vyhodnocuje a zpracuje data</li> <li>porovnává soubory dat</li> <li>interpretuje údaje vyjádřené v diagramech, grafech a tabulkách</li> <li>určí četnost znaku a aritmetický průměr</li> <li>zdůvodní užití statistiky v úlohách z praxe</li> </ul>	Statistický soubor Aritmetický průměr, vážený průměr Vlastnosti aritmetického průměru, modus, medián, relativní četnost	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Informační a komunikační technologie	<b>Ekonomika</b> 3. ročník 1. Peníze, mzdy, daně, pojistné	<b>Ekonomika</b> 3. ročník 1. Peníze, mzdy, daně, pojistné

## 7.5 Estetické vzdělávání

### 7.5.1 Literatura a umění

1. ročník	2. ročník	3. ročník
1	0 1/2	0 1/2

#### Pojetí vyučovacího předmětu

##### Obecné cíle vzdělávání:

Na prohlubování jazykových znalostí a kultivování jazykových projevů žáků se významně podílí i literární výuka, zvláště práce s uměleckým textem a četba krásné literatury/ tato složka vzdělávání je vymezena samostatně jako součást estetického vzdělávání/. Vede žáky k tomu, aby uplatňovali ve svém životním stylu estetická kritéria. Přesvědčí žáky, aby přistoupili k umění jako specifické výpovědi o skutečnosti. Naučí žáky správně formulovat a vyjadřovat své názory. Přesvědčí žáky o nutnosti tolerance k estetickému cítění, vkusu a zájmu druhých lidí. Vede je k tomu, aby ctili a chránili materiální a kulturní hodnoty. Naučí žáky získat přehled o kulturním dění a vysvětlí vliv prostředků masové komunikace na utváření kultury.

##### Charakteristika učiva:

###### Umění a literatura

- vysvětlí žákům rozdíly mezi jednotlivými druhy umění
- seznámí s literaturou jako specifickým druhem umění
- seznámí se základními proudy v jednotlivých stoletích, jejichmi představiteli

###### Práce s literárním textem

- vysvětlí jednotlivé literární žánry a základní prvky výstavby literárního díla
- na rozborech konkrétních ukázek vede k pochopení textů a myšlenek autorů

###### Kultura

- seznámí žáky s kulturními institucemi ČR a regionu
- naučí žáky vyhledávat informace o kultuře, princip výběru
- seznámí se základními normami společenského chování
- vede žáky k toleranci k odlišným pohledům na svět, národ a kulturu
- přesvědčí žáky o kulturních hodnotách
- vysvětlí vliv médií a reklamy na devastaci kulturních hodnot
- nastíní pozitivní a potřebný přínos reklamy

##### Pojetí výuky:

- metodickým principem bude různorodost
- střídání činností v jednotlivých hodinách, zadávání samostatných a skupinových prací, návštěvy filmových a divadelních představení, výstav, poslech ukázek, video
- využití učebny IKT
- k výuce budou užity Čítanky dle výběru pedagogů s odpovídajícím učivem, knihy, časopisy
- žáci budou poznatky zapisovat do sešitů

**Hodnocení výsledků:**

- znalosti ověřené přezkoušením slovně a numericky
- přístup k řešení problému, reakce na problémy, aktivita
- vlastní nápaditost

**Metody a formy výuky:**

- výklad, motivační rozhovor, četba, beseda, diskuse, interpretace textu, poslech, řízený dialog, referáty

***Klíčové kompetence***

- **Kompetence k učení**
  - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
  - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
  - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
  - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
- **Kompetence k řešení problémů**
  - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
  - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
- **Komunikační kompetence**
  - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- **Personální a sociální kompetence**
  - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
- **Občanské kompetence a kulturní povědomí**
  - jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
  - 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
  - uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu
- **Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**
  - mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám
- **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi**
  - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
  - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet

***1. ročník***

1 týdně, P

## 1. ročník

## 1. Základy literatury a umění

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>na příkladech objasní výsledky lidské činnosti z různých oblastí umění</li> <li>hodnotí vlastní četbu a účast na kulturním dění</li> <li>samostatně vyhledává informace v této oblasti</li> <li>zopakuje si své estetické dovednosti a znalosti ze základní školy</li> <li>vysvětlí nutnost sebevzdělávání</li> <li>orientuje se v nabídce kulturních institucí</li> <li>klasifikuje konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů</li> </ul>		Podstata a funkce literatury Literární druhy a žánry, vlastní četba Co je to kultura, kulturní dění, kulturní instituce
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí Informační a komunikační technologie		

## 2. Jak si lidé vykládali svět

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>na příkladech objasní výsledky lidské činnosti z různých oblastí umění</li> <li>vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl</li> <li>hodnotí vlastní četbu a účast na kulturním dění</li> <li>samostatně vyhledává informace v této oblasti</li> <li>klasifikuje konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů</li> <li>vysvětlí pojem mýtus, vyjádří vlastní prožitky</li> <li>vyjádří názor na vznik světa, pranostiky, bájí, přísloví, divadla a jejich význam</li> <li>reprodukuje umělecký text</li> </ul>		Druhy umění - umělecké slohy, znaky, ukázky druhů umění Jak si lidé vykládali svět: kresby, magie, mytologie, písně, báje, obřadní cyklus rodinný - svatby, křtiny, pohřby Folklor, lidová slovesnost, pranostiky, přísloví... Divadlo- jak vzniká divadlo Bible Řecké mýty a báje
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí		<b>Občanská nauka</b> 1. ročník 1. Lidská společnost 7. Náboženství 10. Společnost 2. ročník 4. Stát

## 3. Lidské vztahy a historie v literatuře

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>samostatně vyhledává informace v této oblasti</li> <li>vysvětlí princip vzniku písma uvede příklady typů písma</li> <li>vyjádří názor na vznik světa, pranostiky, bájí, přísloví, divadla a jejich význam</li> <li>utřídí si základní poznatky v období české středověké literatury</li> <li>uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele v české literatuře</li> </ul>		Význam psaného slova pro vztahy mezi lidmi- papyrové svitky, pergamen, knihtisk, Braillovo písmo, e-mail a elektronické knihy Nejstarší literární památky (Mezopotámie, Egypt, Čína- znaky, dílo, písmo) Velká Morava - staroslověnština Kosmas - dílo

## 1. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce Informační a komunikační technologie		<b>Občanská nauka</b> 1. ročník 10. Společnost

## 4. Výběr z české literatury

Dotace učebního bloku: 11

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl</li> <li>samostatně vyhledává informace v této oblasti</li> <li>uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele v české literatuře</li> <li>vystihne význam husitství</li> <li>vysvětlí pokrokovost a aktuálnost názorů J. A. Komenského</li> <li>objasní význam národního obrození, důležitost divadla</li> <li>vysvětlí význam práce národních buditelů</li> <li>reprodukuje umělecký text</li> <li>vymezí pojem romantismus, znaky</li> </ul>	Jan Hus J.A. Komenský Z literatury českého národního obrození: Dobrovský, Jungmann, Čelakovský, Tyl, Erben Romantismus- Mácha Němcová, Borovský

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
		<b>Občanská nauka</b> 3. ročník 1. Dějiny českého státu

## 5. Písemná práce

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl</li> </ul>	Písemná práce z literatury , oprava, hodnocení Připravený text: rozbor např. balady, pohádky, epigramu, pověsti

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## 2. ročník

0 1/2 týdně, P

## 2. ročník

## 1. Práce s literárním textem

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdílů mezi nimi</li> <li>vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl</li> <li>vysvětlí pojem realismus</li> <li>rozdělí literární díla podle druhů a žánrů</li> <li>interpretuje text a debatuje o něm</li> <li>hodnotí konfliktní vztahy, přátelství, a kamarádství, lásku k ženě a matce</li> <li>hodnotí práci cestovatele, uvede příklady</li> <li>popíše své cestování</li> <li>podá základní zeměpisné informace</li> <li>vysvětlí pojem Nobelova cena</li> <li>popíše vztah člověka ke zvířatům</li> <li>přemýšlí a hodnotí lidské vlastnosti - pokrytectví, sobectví, poslušnost, slušnost...</li> <li>vysvětlí pojem balada, uvede příklady a typy balad</li> </ul>	Verš, text, refrén, metafora, symbol Poezie, proza, drama- ukázky rozborů: (vystihnout charakteristické znaky různých literárních textů a rozdílů mezi nimi) Interpretace a reprodukce textu a debata o něm: výběr autorů dle Čítanky Jan Neruda, Josef Hora, Jaroslav Seifert, Jiří Hanzelka-Miroslav Zikmund, Jack London	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Informační a komunikační technologie		

## 2. Satira v literatuře

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl</li> <li>přemýšlí o vztahu k jiným národům</li> <li>popíše své cestování</li> <li>podá základní zeměpisné informace</li> <li>samostatně vyhledává informace k této problematice</li> <li>přemýšlí o nesvobodě politické a národnostní</li> <li>přemýšlí a hodnotí lidské vlastnosti - pokrytectví, sobectví, poslušnost, slušnost...</li> <li>zamýšlí se nad významem filmu pro člověka</li> <li>zamýšlí se nad jednáním vojáků a důstojníků</li> <li>vysvětlí pojem ironie, satira</li> <li>naznačí příčiny válek</li> <li>text interpretuje a debatuje o něm</li> </ul>	Jaroslav Hašek, vztah k válce, k armádě, jeho tvorba a význam Filmové zpracování, postavy, význam ve světové literatuře	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti		<b>Literatura a umění</b> 3. ročník 1. Válka v literatuře ve 20. století

## 2. ročník

## 3. Člověk a země v literatuře

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl</li> <li>rozdělí literární díla podle druhů a žánrů</li> <li>interpretuje text a debatuje o něm</li> <li>popíše vztah člověka ke zvířatům</li> <li>samostatně vyhledává informace k této problematice</li> <li>popíše vztah člověka k naší Zemi</li> <li>vysvětlí pojem balada, uvede příklady a typy balad</li> <li>vysvětlí pojem samizdat, emigrační literatura</li> <li>objasní význam filmového festivalu, udělování cen</li> <li>zamýšlí se nad významem filmu pro člověka</li> <li>přemýšlí o slovu demokracie</li> </ul>		Výběr z autorů.např: Jiří Wolker Vítězslav Nezval, Guillaume Apollinaire, Karel Toman Karel Čapek Josef Škvorecký Bohumil Hrabal Robert Fulghum, James Herriot, Michail Šolochov
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti		<b>Literatura a umění</b> 3. ročník 3. Napětí v literatuře

## 4. Písemná práce

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>prokáže schopnost nabytých vědomostí</li> </ul>		Písemná práce s opravou, hodnocení
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## 3. ročník

0 1/2 týdně, P

## 1. Válka v literatuře ve 20. století

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>recituje básně</li> <li>samostatně vyhledává informace v této oblasti</li> <li>text interpretuje a debatuje o něm</li> <li>uvede charakteristické rysy literárních děl s válečnou tematikou</li> <li>vyjmenuje hlavní představitele válečné literatury a vysvětlí rozdíl mezi díly vztahující se k 1. sv. válce a k 2. sv. válce</li> <li>přičítá je k národním literaturám</li> <li>vyjádří vlastními slovy prožitky z textů, popř. ze zhlédnutí filmových zpracování</li> </ul>		Výběr z autorů:  Romain Rolland- Petr a Lucie- rozbor díla Karel Čapek- Bílá nemoc, Matka, RUR Mičihiko Hačija - Deník z Hirošimy Jaromír Nohavica- Krajina po bitvě - rozbor díla William Styron- Sophiina volba  Jaroslav Seifert, Josef Hora, Vítězslav Nezval

## 3. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti	<b>Občanská nauka</b> 3. ročník 1. Dějiny českého státu <b>Literatura a umění</b> 2. ročník 2 .Satira v literatuře	

2. *Lidská práce a záliby*

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• samostatně vyhledává informace v této oblasti</li> <li>• rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů</li> <li>• vyjádří vlastními slovy prožitky z textů, popř. ze zhlédnutí filmových zpracování</li> <li>• orientuje se v české poválečné literatuře</li> <li>• interpretuje umělecký text</li> <li>• hledá klady a zápory ve sportu</li> <li>• samostatně vyhledává informace o Olympijských hrách</li> <li>• přemýšlí o práci jako zálibě</li> </ul>	Výběr z autorů: Eduard Bass - dílo, význam Jan Drda - význam, dílo  Ota Pavel - dílo, význam Jan Otčenášek - význam, dílo Josef Lada, význam  Dominik Hašek, Robert Záruba	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce		

3. *Napětí v literatuře*

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• samostatně vyhledává informace v této oblasti</li> <li>• rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů</li> <li>• vyjádří vlastními slovy prožitky z textů, popř. ze zhlédnutí filmových zpracování</li> <li>• interpretuje umělecký text</li> </ul>	Pojem - science-fiction, detektivka, utopie, dobrodružství Výběr z autorů a děl: Karel Čapek Karel Poláček Josef Škvorecký Jaroslav Mareš Výběr ze světové literatury	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	<b>Literatura a umění</b> 2. ročník 3. Člověk a země v literatuře	

## 3. ročník

## 4. Divadlo, písňové texty

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>recituje básně</li> <li>samostatně vyhledává informace v této oblasti</li> <li>text interpretuje a debatuje o něm</li> <li>rozdělí konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů</li> <li>charakterizuje vývoj české literatury po roce 1945 se zřetelem na společensko-politický vývoj</li> <li>vyjádří vlastními slovy prožitky z četby básnických, písňových textů</li> <li>interpretuje umělecký text</li> <li>částečně se orientuje se literárních proudech, charakterizuje je a uvede představitele</li> <li>charakterizuje divadelní tvorbu, tradiční divadelní scény před válkou a po ní</li> </ul>		Voskovec, Werich - Osvobozené divadlo, Semafor - Suchý, Štítr a jiné Gogol - satirická tvorba - aktuálnost v současné době, lidské charakterové vlastnosti Václav Havel Vladimír Vysockij Josef Kainar a další  Divadelní scény v regionu, nejznámější divadelní scény v naší republice
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti		

## 5. Písemná práce

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>samostatně vyhledává informace v této oblasti</li> <li>rozdělí konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů</li> </ul>		Písemná práce, opakování
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## 7.6 Vzdělávání pro zdraví

### 7.6.1 Tělesná výchova

1. ročník	2. ročník	3. ročník
1	1	1

#### Pojetí vyučovacího předmětu

##### Cíl předmětu

Oblast Vzdělávání pro zdraví si klade za cíl vybavit žáky znalostmi a dovednostmi potřebnými k preventivní a aktivní péči o zdraví a bezpečnost, a tak rozvinout a podpořit jejich chování a postoje ke zdravému způsobu života a celoživotní odpovědnosti za své zdraví.

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. Jsou vychováváni k dodržování zásad bezpečnosti a prevenci úrazů při pohybových aktivitách.

V tělesné výchově se rozvíjejí jak pohybově nadaní, tak zdravotně oslabení žáci.

##### Charakteristika předmětu

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- vážit si zdraví a cílevědomě je chránit; rozpoznat, co ohrožuje tělesné a duševní zdraví;
- pojímat zdraví jako prvořadou hodnotu potřebnou ke kvalitnímu prožívání života;
- usilovat o dosažení sportovní a pohybové gramotnosti;
- pociťovat radost a uspokojení z provádění tělesné (sportovní) činnosti;
- využívat pohybových činností, pravidel a soutěží ke správným rozhodovacím postupům podle zásad fair play;

Oblast Vzdělávání pro zdraví zahrnuje jednak učivo potřebné k péči o zdraví a k ochraně člověka za mimořádných událostí, jednak učivo tělesné výchovy. Vzdělávací oblast by měla prostupovat celým ŠVP: škola rozpracuje výsledky vzdělávání do vyučovacích předmětů (např. tematika učiva péče o zdraví se může objevit v občanské nauce, základech ekologie, tělesné výchově a odborných předmětech) nebo vzdělávacích modulů, případně kurzů a jiných forem. Pro oblast péče o zdraví lze vytvořit i samostatný vyučovací předmět.

##### Metody a formy výuky

Tělesná výchova bude realizována ve vyučovacím předmětu, sportovních kurzech, (zařazeno např. plavání, bruslení, hry, turistika, cykloturistika) a jiných organizačních formách a podle možností a podmínek (materiální podmínky, zájmy žáků, klimatické podmínky, podíl chlapců a dívek, zdravotně oslabení žáci apod.). V tělesné výchově převažuje skupinová nebo individuální práce s jednotlivcem. Velice důležitá je názorná ukázka učitele a jeho organizační schopnosti při výuce. Kvalita výuky je do značné míry závislá na vybavení tělocvičny a materiálním vybavení (kvalita míčů, žíněnky, branky, gymnastické nářadí, aj.) Tělesná výchova by měla žáky v pohybových projevech a zlepšování tělesného vzhledu pomocí přiměřených prostředků kultivovat.

**Hodnocení**

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

***Klíčové kompetence***

- **Kompetence k učení**
  - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
  - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
- **Kompetence k řešení problémů**
  - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
- **Komunikativní kompetence**
  - pochopit výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností
- **Personální a sociální kompetence**
  - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
- **Občanské kompetence a kulturní povědomí**
  - uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních
- **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi**
  - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
  - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet

***Odborné kompetence***

- **Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci**
  - chápat bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem
  - znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
  - byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázali první pomoc sami poskytnout

## 1. ročník

**1. ročník**

1 týdně, P

**1. Péče o zdraví**

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku</li> <li>• zdůvodní význam zdravého životního stylu</li> </ul>	Činitelé ovlivňující zdraví: Životní prostředí Životní styl Pracovní podmínky Pohybové aktivity Výživa a stravovací navyky Rizikové chování Duševní zdraví a rozvoj osobnosti, sociální dovednosti, rizikové faktory poškozující zdraví Partnerské zdraví, sexualita Prevence úrazů a nemocí Mediální obraz krásy lidského těla, komerční reklama

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	<b>Potraviny a výživa</b> 1. ročník 2. Správná výživa	<b>Stolničení</b> 1. ročník 9. Druhy ubytovacích zařízení <b>Potraviny a výživa</b> 3. ročník 2. Fyziologie výživy 4. Diferencované stravování <b>Odborný výcvik</b> 1. ročník 2. BOZP 13. Odbytové středisko <b>Komunikace ve službách - společenská výchova, administrativa</b> 4. Propagační písemnosti

**2. Ochrana člověka za mimořádných okolností**

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí</li> <li>• prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným</li> </ul>	Biologie člověka, stavba a funkce orgánových soustav Zdraví a nemoc

## 1. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
		<b>Stolničení</b> 1. ročník 9. Druhy ubytovacích zařízení <b>Potraviny a výživa</b> 3. ročník 4. Diferencované stravování <b>Odborný výcvik</b> 1. ročník 2. BOZP

## 3. Zdroje informací

Dotace učebního bloku: 1

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>dovede posoudit vliv médií na a reklamy na životní styl jedince a na péči o své zdraví</li> <li>dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu</li> </ul>	Internet Časopisy Televize

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	<b>Informační a komunikační technologie</b> 1. ročník 4. Informační zdroje, služby sítě Internet	<b>Stolničení</b> 1. ročník 9. Druhy ubytovacích zařízení <b>Potraviny a výživa</b> 3. ročník 2. Fyziologie výživy 4. Diferencované stravování

## 4. Pohybové dovednosti

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost</li> </ul>	Tělesná cvičení pořadová všestranně rozvíjející (překážkové dráhy) Kondiční (těž. míče, švihadla, činky) Kompenzační (overbaly, velké míče) Relaxační aj. (hudba, podložky joga)

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
		<b>Potraviny a výživa</b> 3. ročník 4. Diferencované stravování <b>Komunikace ve službách - společenská výchova, administrativa</b> 1. ročník 3. Význam korespondence

## 1. ročník

5. *Gymnastika a tanec*

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu)</li> </ul>		Cvičení s náčiním: (tyče, švihadla, míče, obruče) - rozcvičky Akrobacie: - kotoul vpřed, vzad, obměny - stoj na lopatkách, stoj na hlavě, na rukou - přemet stranou - sestava Cvičení na nářadí: - koza, bedna - (roznožka, skrčka, odbočka) - hrazda - výmyk předem sešín - přemet přes bednu - hrazda - dosažná sestava o pěti prvcích Šplh: - tyč a lano, základní prvky techniky - soutěž ve šplhu Cvičení bez náčiní a s náčiním Kondiční programy cvičení s hudbou: - aerobic (základní kroky) - cvičení na stanovištích s náčiním a bez náčiní Tanec: - základní taneční kroky
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
		<b>Potraviny a výživa</b> 3. ročník 4. Diferencované stravování

6. *Atletika*

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit</li> </ul>		Zdokonalení a příprava spryntu, nízký start, běh 100 m Zdokonalení techniky skoku do dálky Hod granátem Skok do výšky - nůžky, flop Vytrvalostní běh 3000 m, 2000 m, crossový běh Vrh koulí - nácvik techniky
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
		<b>Potraviny a výživa</b> 3. ročník 4. Diferencované stravování

## 1. ročník

## 7. Pohybové hry

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží</li> <li>ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva</li> </ul>		Florbal - strategie hry Volejbal - prstová a bagrová technika, obouřuč, podání vrchem a spodem Basketbal - dribling, střelba na koš z místa, dvojtakt, přihrávky, jednoduché herní systémy Kopaná - herní činnost jednotlivce, vedení míče, přihrávky, střelba na branku, obsazování hráče bez a s míčem (pravidla soutěží, rozhodování, výstroj, výzbroj, údržba) Lední hokej a bruslení - základy Alternativní hry - stolní tenis, softbal, streetbal Soutěže ve fotbale, florbale, volejbale, stolním tenise
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
		<b>Potraviny a výživa</b> 3. ročník 4. Diferencované stravování

## 8. Úpoly

Dotace učebního bloku: 1

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost</li> </ul>		Přetahy a přetlaky, druhy a techniky úpolových sportů
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## 9. Testování tělesné zdatnosti

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji</li> </ul>		Motorické testy
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
		<b>Potraviny a výživa</b> 3. ročník 4. Diferencované stravování

## 1. ročník

## 10. Zdravotní tělesná výchova

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci; navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí jej</li> <li>• zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví</li> </ul>		Speciální cvičení podle druhu oslabení Pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
		<b>Potraviny a výživa</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ročník               <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Potraviny rostlinného původu</li> </ol> </li> <li>3. ročník               <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Fyziologie výživy</li> <li>3. Způsoby stravování a správná výživa</li> <li>4. Diferencované stravování</li> <li>5. Ekologie a výživa</li> </ol> </li> </ol>

## 11. Lyžařský výcvikový kurz

Výsledky vzdělávání		Učivo
		Lyžařský výcvik se organizuje je ve formě pětidenního kurzu, zpravidla v blízkosti školy.
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## 2. ročník

1 týdně, P

## 1. Péče o zdraví

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí</li> <li>• zdůvodní význam zdravého životního stylu</li> </ul>		Prevence úrazů a nemocí Rizikové faktory poškozující zdraví Rozvoj pozitivních stravovacích návyků, alternativní druhy výživy Odpovědný přístup k pohlavnímu životu Masmédia a pohled na zdravý životní styl Hygiena a bezpečnost, vhodné oblečení, cvičební úbor a obutí, záchrana a dopomoc, zásady chování a jednání v různém prostředí

## 2. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
		<b>Potraviny a výživa</b> 1. ročník 2. Správná výživa 3. ročník 2. Fyziologie výživy 3. Způsoby stravování a správná výživa 4. Diferencované stravování

## 2. Ochrana člověka za mimořádných okolností

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku</li> <li>• uvede původce bakteriálních, virových a jiných onemocnění, zná způsoby ochrany před nimi</li> </ul>	Biologie člověka, stavba a funkce orgánových soustav Zdraví a nemoc

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
		<b>Potraviny a výživa</b> 3. ročník 4. Diferencované stravování

## 3. Zdroje informací

Dotace učebního bloku: 1

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu</li> </ul>	Internet, časopisy, televize

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	<b>Informační a komunikační technologie</b> 1. ročník 4. Informační zdroje, služby sítě Internet	<b>Potraviny a výživa</b> 3. ročník 4. Diferencované stravování

## 4. Pohybové dovednosti

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost</li> </ul>	Tělesná cvičení pořadová všestranně rozvíjející (překážkové dráhy) Kondiční (těž.míče, švihadla, činky) Kompenzační (overbally, velké míče) Relaxační aj. (hudba, podložky, joga)

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
		<b>Potraviny a výživa</b> 3. ročník 4. Diferencované stravování

## 2. ročník

5. *Gymnastika a tanec*

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu)</li> </ul>		Cvičení s náčiním: - (tyče, švihadla, míče, obruče) - rozcvičky Akrobacie: - opakování prvků z 1.ročníku - průprava přemetu vpřed, sestava Cvičení na nářadí: - koza, bedna - roznožka, skrčka, odbočka - hrazda - výmyk, toč vzad - přemet přes bednu - hrazda - dosažná, sestava o pěti prvcích Šplh: - rozvoj rychlosti - soutěž ve šplhu Cvičení bez náčiní a s náčiním Kondiční programy cvičení s hudbou: - aerobic - základní kroky - cvičení na stanovištích s náčiním a bez náčiní se střídáním v dvouminutových intervalech Tanec: - základní taneční kroky - rozpoznání taktů, improvizace
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
		<b>Potraviny a výživa</b> 3. ročník 4. Diferencované stravování

6. *Atletika*

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit</li> </ul>		Sprinty 50, 60, 100m, nízké starty Skok do dálky Hod granátem Skok do výšky - limit do 120 cm Vytrvalostní běh 3000m, 2000m, crossový běh Vrh koulí - zdokonalení techniky
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
		<b>Potraviny a výživa</b> 3. ročník 4. Diferencované stravování

7. *Pohybové hry*

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží</li> <li>ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva</li> </ul>		Florbal -obranné a útočné kombinace Volejbal - hra ve větších skupinách, smeč, blok Basketbal - zónový obranný systém 2 - 3, útočný systém 3 - 2, střelba po driblinku a dvojtaktu na krátkou vzdálenost, střelba jednoruč, výskok, krátká vzdálenost Kopaná - postupný útok, zónová obrana, procvičování základních herních činností (pravidla soutěží, rozhodování), (výstroj, výzbroj, údržba) Lední hokej a bruslení - základy Alternativní hry - stolní tenis, softbal, streetbal (soutěže ve fotbale, florbale, volejbale, stolním tenise)

## 2. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
		<b>Potraviny a výživa</b> 3. ročník 4. Diferencované stravování

## 8. Úpoly

Dotace učebního bloku: 1

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost</li> </ul>	Pády, prvky sebeobran

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## 9. Testování tělesné zdatnosti

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji</li> </ul>	Motorické testy

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
		<b>Potraviny a výživa</b> 3. ročník 2. Fyziologie výživy 4. Diferencované stravování

## 10. Zdravotní tělesná výchova

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví</li> <li>je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit</li> </ul>	Speciální cvičení podle druhu oslabení Pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
		<b>Potraviny a výživa</b> 3. ročník 4. Diferencované stravování

## 11. Sportovně turistický kurz

Výsledky vzdělávání	Učivo
	Sportovně turistický kurz se organizuje ve formě pětidenního kurzu zpravidla v blízkosti školy s využitím jízdních kol a turistiky.

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## 2. ročník

**3. ročník**

1 týdně, P

**1. Péče o zdraví**

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku</li> <li>• vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví</li> </ul>		Partnerské vztahy a sexualita Prevence úrazů a nemocí Rozvoj sociálních dovedností a péče o duševní zdraví Činitelé ovlivňující pracovní a životní prostředí Rizikové faktory poškozující zdraví, zdraví životní styl Hygiena a bezpečnost, vhodné oblečení, cvičební úbor a obutí, záchrana a dopomoc, zásady chování a jednání v různém prostředí
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
		<b>Potraviny a výživa</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ročník</li> <li>2. Správná výživa</li> <li>3. ročník               <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Fyziologie výživy</li> <li>4. Diferencované stravování</li> </ol> </li> <li>6. Příprava k závěrečným zkouškám</li> </ol>

**2. Ochrana člověka za mimořádných okolností**

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí</li> <li>• prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným</li> </ul>		Biologie člověka, stavba a funkce orgánových soustav Zdraví a nemoc
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
		<b>Potraviny a výživa</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. ročník               <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Diferencované stravování</li> </ol> </li> </ol>

**3. Zdroje informací**

Dotace učebního bloku: 1

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dovede posoudit vliv médií na a reklamy na životní styl jedince a na péči o své zdraví</li> <li>• dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu</li> </ul>		Internet, časopisy, televize

## 3. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	<b>Informační a komunikační technologie</b> 1. ročník 4. Informační zdroje, služby sítě Internet	<b>Potraviny a výživa</b> 1. ročník 2. Správná výživa 3. ročník 4. Diferencované stravování

## 4. Pohybové dovednosti

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost</li> </ul>	Tělesná cvičení pořadová všestranně rozvíjející (překážkové dráhy) Těl. cvičení kondiční (švihadla, míče) Těl. cvičení kompenzační (velké míče) Těl. cvičení relaxační (hudba, podložky, joga)

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
		<b>Potraviny a výživa</b> 1. ročník 2. Správná výživa 3. ročník 4. Diferencované stravování

## 5. Gymnastika a tanec

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu)</li> </ul>	Cvičení s náčiním: - (tyče, švihadla, míče, obruče) - rozcvičky Akrobacie: - opakování a docvičení prvků - kotoul vzad do stoje na ruku, složitější silová sestava Cvičení na nářadí: - procvičení prvků Šplh: - šplh ze sedu, bez dopomoci nohou - soutěž ve šplhu Cvičení bez náčiní a s náčiním Kondiční programy cvičení s hudbou: - aerobic - základní kroky - cvičení na stanovištích s náčiním a bez náčiní se střídáním v dvouminutových intervalech Tanec: - základní taneční kroky - rozpoznání taktů, improvizace

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## 6. Atletika

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit</li> </ul>	100m běh, nízký start Štafetový běh Hod granátem Skok do výšky - zvládnutí obou technik Vytrvalostní běh 3000m, 2000m, crossový běh Vrh koulí - zvládnutí na daný limit

## 3. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
		<b>Potraviny a výživa</b> 1. ročník 2. Správná výživa

## 7. Pohybové hry

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží</li> <li>ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva</li> </ul>	Florbal - hra družstev Volejbal - hra družstev, zdokonalení všech prvků Basketbal - zdokonalení herních kombinací Kopaná - zdokonalení útočných a obranných činností - (pravidla soutěží, rozhodování), (výstroj, výzbroj, údržba) Lední hokej a bruslení - základy Alternativní hry - stolní tenis, softbal, streetbal (sotěže ve fotbale, florbale, volejbale, stolním tenise)

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## 8. Úpoly

Dotace učebního bloku: 1

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost</li> </ul>	Údery a kopy

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## 9. Testování tělesné zdatnosti

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji</li> </ul>	Motorické testy

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
		<b>Potraviny a výživa</b> 3. ročník 4. Diferencované stravování

## 10. Zdravotní tělesná výchova

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví</li> </ul>	Speciální cvičení podle druhu oslabení Pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě

## 3. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
		<b>Potraviny a výživa</b> 3. ročník 2. Fyziologie výživy 4. Diferencované stravování 6. Příprava k závěrečným zkouškám

## 7.7 Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích

### 7.7.1 Informační a komunikační technologie

1. ročník	2. ročník	3. ročník
1	1	1

#### Pojetí vyučovacího předmětu

##### Cíl předmětu:

Cílem vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích je naučit žáky pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi.

Žáci porozumí základům informačních a komunikačních technologií, naučí se na jednoduché uživatelské úrovni používat operační systém, kancelářský software a pracovat s dalším běžným aplikačním programovým vybavením (včetně specifického programového vybavení, používaného v příslušné profesní oblasti). Jedním ze stěžejních témat oblasti informačních a komunikačních technologií, a tedy i cílů výuky, je, aby žák zvládl efektivně pracovat s informacemi (zejména s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií) a komunikovat pomocí Internetu. Podstatnou část vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích představuje práce s výpočetní technikou.

##### Charakteristika předmětu:

Žáci se naučí na uživatelské úrovni používat operační systém;

Umí na základní uživatelské úrovni pracovat se základním kancelářským softwarem (textový editor, tabulkový procesor, návrh jednoduché prezentace,

seznámí se s dalším běžným aplikačním programovým vybavením (včetně specifického programového vybavení, používaného v příslušné profesní oblasti);

Žák zvládá efektivně pracovat s informacemi (zejména s využitím prostředků informačních komunikačních technologií) a dovede komunikovat pomocí Internetu a elektronické pošty;

Umí zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné souvislé texty na PC na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti (žádosti a podání na instituce, zaměstnavatelům apod., strukturovaný životopis, vyplňovat formuláře aj.);

##### Metody a formy výuky:

Učivo bude vysvětlováno v opakujících se celcích, které se ve vyšších ročnících budou zaměřovat na prohlubování znalostí;

těžištěm výuky je, že po výkladu bude následovat okamžité provádění praktických úkolů;

vyučování bude probíhat v učebně IKT; třída bude dělena na skupiny tak, aby u každé počítačové stanici seděl jeden žák;

při výkladu budou použity vhodné prezentační pomůcky (nástěnné obrazy, dataprojektor apod.);

žáci si budou poznatky zapisovat to sešitů; Každý žák dostane k dispozici vlastní diskový prostor na file serveru, (po zalogování se).

##### Hodnocení:

Žák je hodnocen za grafickou úpravu, nápaditost, samostatnost a dovednost při zpracování daných témat; minimálně jednou za pololetí žák vypracuje samostatný úkol, který je koncipován tak, aby žák prokázal nejen naučené znalosti, ale i vlastní nápaditost a dovednost; ročník bude uzavírat komplexní praktická úloha (možnost týmové práce); hodnocení známkou

### ***Klíčové kompetence***

- **Kompetence k učení**
  - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
  - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
- **Kompetence k řešení problémů**
  - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
- **Komunikační kompetence**
  - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
  - zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty
- **Personální a sociální kompetence**
  - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
- **Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**
  - mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám
  - umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání
  - vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle
- **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi**
  - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
  - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet

### ***Odborné kompetence***

- **Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích**
  - sestavovali menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek

## 1. ročník

**1. ročník**

1 týdně, P

**1. Hardware**

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí vývoj počítačů, Von Neumannovo schéma, popíše vstupní, výstupní zařízení PC, základní jednotku PC</li> </ul>		Stručné dějiny PC Von Neumannovo schéma Vstupní zařízení Základní jednotka počítače Výstupní zařízení Paměti (vnitřní, vnější)
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

**3. Logování a základní orientace v lokální síti**

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>orientuje se v lokální síti, dokáže se "zalogovat" pro přístupy do lokálních serverů</li> </ul>		přihlášení se na pracovní stanici, zalogování se do školní sítě na servery, zakládání vlastní adresáře v předělených složkách na serveru,
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## 1. ročník

## 2. Operační systém

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>běžně užívá pc myš a klávesnici</li> <li>orientuje se v systému – chápe strukturu dat a možnosti jejich uložení, rozumí a orientuje se v systému adresářů, ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání), odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi</li> <li>nastavuje uživatelské prostředí operačního systému</li> <li>používá počítač a jeho periferie</li> <li>aktivně využívá prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením</li> <li>má vytvořeny předpoklady se učit používat nové aplikace, užívat nápovědy,</li> <li>je si vědom možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat před zneužitím, ochrana dat před zničením, porušování autorských práv) a omezení (zejména technických a technologických) spojených s používáním výpočetní techniky</li> <li>dokáže vložit do textu obrázek zkopírováním přes schránku</li> </ul>		Základní a aplikační programové vybavení Operační systém a jeho prostředí (nabídka Start, spuštění programu) okno programu a jeho prvky, manipulace s oknem, přepínání mezi více otevřenými okny Data, soubor, složka. Manažerské programy Total Cmd, Servant Salamandre apod. Ochrana autorských práv
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## 4. Informační zdroje, služby sítě Internet

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>samostatně komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření</li> <li>volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání</li> <li>získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet, ovládá jejich vyhledávání</li> <li>aktivně využívá prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením</li> <li>má vytvořeny předpoklady se učit používat nové aplikace, užívat nápovědy,</li> <li>je si vědom možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat před zneužitím, ochrana dat před zničením, porušování autorských práv) a omezení (zejména technických a technologických) spojených s používáním výpočetní techniky</li> <li>ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace a výměny dat</li> <li>dovede si založit novou e-mailovou schránku, přečíst zprávu, odpovědět na ni, přeposlat, pracovat s adresářem</li> <li>dokáže uložit zajímavé weby do "oblíbených" a případně je zařadit do adresářů</li> <li>aplikuje základní typografická a estetická pravidla</li> </ul>		Internet jako zdroj informací - jak internet pracuje, práce s různými prohlížeči (Firefox Mozilla, Internet Explorer apod... Vyhledávače a portály: Google, Seznam, Atlas, vyhledávání na webu Komunikace prostřednictvím internetu: E-mail, přímá (on-line) komunikace - chat, ICQ, IP, telefonie - Skype

## 1. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
		<b>Občanská nauka</b> 2. ročník 3. Svobodný přístup k informacím <b>Tělesná výchova</b> 1. ročník 3. Zdroje informací <b>Stolníčení</b> 9. Druhy ubytovacích zařízení <b>Komunikace ve službách - společenská výchova, administrativa</b> 3. Význam korespondence <b>Tělesná výchova</b> 2. ročník 3. Zdroje informací 3. ročník 3. Zdroje informací

## 5. Údržba a bezpečnost systému

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>aktivně využívá prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením</li> </ul>	PC viry, červi, hackeři a ochrana proti nim, spyware, spam a ochrana proti němu

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## 6. Textový editor

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>má vytvořeny předpoklady se učit používat nové aplikace, užívá nápovědy,</li> <li>je si vědom možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat před zneužitím, ochrana dat před zničením, porušování autorských práv) a omezení (zejména technických a technologických) spojených s používáním výpočetní techniky</li> <li>aplikuje základní typografická a estetická pravidla</li> <li>dokáže vložit do textu obrázek zkopírováním přes schránku</li> </ul>	Software pro práci s textem (např. Word, poznámkový blok, Writer) a seznámení s jeho prostředím, psaní textu na počítači - základní typografická pravidla, kontrola pravopisu editace napsaného textu Přesun, kopírování, mazání, vyhledávání a nahrazování, formátování textu, vlastnosti písma, odstavce, styly, odrážky, číslování vkládání dalších objektů do textu

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
		<b>Stolníčení</b> 1. ročník 9. Druhy ubytovacích zařízení <b>Komunikace ve službách - společenská výchova, administrativa</b> 3. Význam korespondence

## 2. ročník

**2. ročník**

1 týdně, P

**1. HW PC - novinky + opak. a rozšíření učiva 1.roč**

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí na novinkách v HW vývoj PC</li> </ul>	Zopakování a rozšíření učiva HW 1. roč. + další novinky ze světa HW Především práce se soubory a složkami, hledání souborů a složek; Kompresce a dekomprese souborů a složek	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

**2. Textový editor - pokračování**

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty</li> <li>dokáže "rozbalit" i "zabalit" více souborů pomocí metody zip nebo rar</li> <li>dokáže vytisknout dokument</li> <li>samostatně zpracuje dané téma do textového souboru, informace vyhledává na internetu</li> </ul>	Zopakování vlastností písem a stylů, odrážky a číslování, editace textu (kopírování, přesun, vkládání, nahrazování), vlastností stránky, záhlaví a zápatí sloupce a psaní textu ve sloupcích tabulky - vytvoření, grafická úprava, zpracování zadaných informací do tabulky, práce s textovými poli úprava pro tisk a tisk	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

**3. Nastavby operačního systému**

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozdělí typy souborů, orientuje se v adresářové struktuře</li> <li>dokáže "rozbalit" i "zabalit" více souborů pomocí metody zip nebo rar</li> </ul>	Nastavby operačního systému - Total Commander, Free Commander apod. Atributy souborů a jejich změny Pakování - metody zip, rar Správa souborů a adresářů (složek)	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## 2. ročník

## 4. Tabulkový procesor

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich rychlé vyhledání a využití</li> <li>používá běžné základní a aplikační programové vybavení</li> <li>rozdělí typy souborů, orientuje se v adresářové struktuře</li> <li>dokáže "rozbalit" i "zabalit" více souborů pomocí metody zip nebo rar</li> <li>dokáže vytisknout dokument</li> <li>ovládá běžné práce v tabulkovém procesoru</li> <li>zvládá vkládání jednoduchých matematických vzorců a funkcí</li> <li>tvoří jednoduché grafy</li> </ul>		Software pro práci s tabulkami (např. OpenOffice Calc) - seznámení s prostředím programu, struktura tabulek a typy dat, formátování tabulek, základní použití vzorců Tvorba grafů, zpracování zadaných informací do tabulky, vkládání objektů do tabulek
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## 5. Souhrnná práce txt editor, tab. procesor, internet

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich rychlé vyhledání a využití</li> <li>vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty</li> <li>používá běžné základní a aplikační programové vybavení</li> <li>rozdělí typy souborů, orientuje se v adresářové struktuře</li> <li>dokáže "rozbalit" i "zabalit" více souborů pomocí metody zip nebo rar</li> <li>dokáže vytisknout dokument</li> <li>ovládá běžné práce v tabulkovém procesoru</li> <li>zvládá vkládání jednoduchých matematických vzorců a funkcí</li> <li>tvoří jednoduché grafy</li> <li>samostatně zpracuje dané téma do textového souboru, informace vyhledává na internetu</li> </ul>		Jídelníček, menu,
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce		

## 6. Komunikační a slohová výchova

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>samostatně zpracuje dané téma do textového souboru, informace vyhledává na internetu</li> </ul>		Životopis Žádost o místo Inzerát Odpověď na inzerát Blahopřání
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## 2. ročník

**3. ročník**

1 týdně, P

**1. Zopakování a rozšíření učiva HW 2. roč. + další novinky ze světa HW**

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí na novinkách v HW vývoj PC</li> </ul>		Zopakování a rozšíření učiva HW 2. roč. + další novinky ze světa HW
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

**2. Práce s grafikou**

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>zná hlavní typy grafických formátů, na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje</li> <li>pracuje s dalšími aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti</li> <li>orientuje se v získaných informacích, třídí je, analyzuje, vyhodnocuje, provádí jejich výběr a dále je zpracovává</li> <li>rozumí běžným i odborným graficky ztvárněným informacím (schémata, grafy apod.)</li> <li>samostatně komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy</li> </ul>		Software pro práci s grafikou (např. Irfan View, PhotoFiltre), rastrová a vektorová grafika, barevné modely, ukládání grafických dat principy komprimace grafických dat, běžné grafické formáty a jejich vlastnosti konverze mezi formáty (změna počtu barev, rozlišení, ztrátovost grafické informace) sdílení a výměna dat, jejich import a export
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

**3. Aplikační software**

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>pracuje s dalšími aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti</li> </ul>		Využití text. procesoru, tab. procesoru, graf. softwaru pro tvorbu jídelních a nápojových lístků, denního menu, slavnostního menu apod. V případě zajištění spec. software pro číšníky.... (např. SAVARIN) Databáze - základní seznámení, ukázky databázových programů - např. SAS apod.
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## 3. ročník

## 4. Práce v lokální síti, elektronická komunikace, kom. a přenosové možnosti internetu

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>využívá další funkce poštovního klienta (organizování, plánování...)</li> <li>chápe specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejich možností a pracuje s jejími prostředky</li> <li>uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému</li> <li>samostatně komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy</li> </ul>		Počítačová síť (LAN, WAN), server, pracovní stanice, připojení k síti, specifika práce v síti, sdílení dokumentů a prostředků, e-mail, organizace času a plánování, chat, videokonference, telefonie, FTP
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:

## 5. Základy tvorby webových stránek

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému</li> <li>rozumí běžným i odborným graficky ztvárněným informacím (schémata, grafy apod.)</li> <li>zhotoví jednoduché www stránky</li> </ul>		zdrojový kód práce s wysiwyg editorem - NVU Ftp přenos souborů
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce		

## 7.8 Ekonomické vzdělávání

### 7.8.1 Ekonomika

1. ročník	2. ročník	3. ročník
1	1	1

#### Pojetí vyučovacího předmětu

##### Cíl předmětu:

Cílem předmětu je poskytnout žákům základní odborné znalosti z oblasti ekonomiky, které jim umožní efektivní jednání a hospodárné chování. Není kladen důraz pouze na teoretické poznatky, ale i na přípravu pro praktický život a celoživotní vzdělávání. Žáci jsou připravováni na možnost samostatného podnikání v oboru.

##### Charakteristika předmětu:

Předmět je zaměřen tak, aby si žáci osvojili základní ekonomické pojmy, porozuměli jim a uměli je správně používat. Žáci se naučí orientovat se v ekonomických souvislostech a osvojí si ekonomický způsob myšlení. Získají poznatky potřebné pro založení živnosti, o možnostech podnikání v oboru a o povinnostech podnikatele. Jsou seznámeni s písemnostmi, které se používají v rámci činnosti podniku. Získávají základní znalosti o hospodaření podniku, jeho řízení, o postavení zaměstnanců v podniku, jejich uplatnění na trhu práce, naučí se vypočítat mzdy a pojištění, sestaví profesní životopis, žádost o zaměstnání, zorientují se v daňové soustavě, vyhotovují účetní doklady, vyplňují daňové přiznání. Vzdělávací oblast je úzce propojena s průřezovým tématem Člověk a svět práce a se standardem finanční gramotnosti pro střední vzdělávání.

##### Pomůcky :

Učebnice, odborné publikace, zákony, internet

##### Metody a formy výuky:

Výklad s návazností na znalost žáků, samostatné řešení úkolů, skupinová práce, sledování aktuálních ekonomických otázek, práce s odbornou publikací, aplikace poznatků v praxi, využití prostředků IT a efektivní práce s informacemi, návštěva Úřadu práce a beseda s jeho pracovníkem.

##### Hodnocení výsledků:

Písemné a ústní zkoušení zaměřené na základy podstaty probrané látky, na samostatné myšlení. Zadávaní praktických úkolů se zaměřením na ověřování teoretických znalostí v případových studiích.

#### Klíčové kompetence

- **Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**
  - mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám

- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze
- mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady
- umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle
- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků
- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání; dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi
- **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi**
  - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet

### ***Odborné kompetence***

- **Ovládat techniku odbytu**
  - ovládali druhy a techniku odbytu
  - společensky vystupovali a profesionálně jednali ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky
- **Vykonávat obchodně – provozní aktivity**
  - sjednávali odbyt výrobků a služeb, prováděli vyúčtování
  - připravili podklad pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu
  - využívali ekonomických informací pro zabezpečení provozu
- **Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje**
  - efektivně hospodařili se svými finančními prostředky

### ***1. ročník***

1 týdně, P

## 1. ročník

**1. Základy tržní ekonomiky**

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• správně používá a aplikuje základní ekonomické pojmy</li> <li>• definuje práci, přírodní zdroje a kapitál jako vstupy do výroby</li> <li>• rozlišuje jednotlivé části hospodářského procesu</li> <li>• objasní zákonitosti trhu</li> <li>• posoudí vliv ceny na nabídku a poptávku</li> <li>• stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa a období</li> <li>• rozpozná běžné cenové triky a klamavé nabídky</li> </ul>		Základní pojmy: potřeby, statky, služby, životní úroveň Výroba, výrobní faktory, hospodářský proces Trh, vlastnosti trhu, nabídka, poptávka, zboží, peníze, cena
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce	<b>Matematika</b> 2. ročník 2. Funkce	

**2. Podnikání**

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• objasní, jak postupovat při zakládání a ukončení živnosti</li> <li>• orientuje se v právních formách podnikání a dovede charakterizovat jejich základní znaky</li> <li>• vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet</li> <li>• posoudí vhodné formy podnikání pro obor</li> <li>• na příkladu popíše základní povinnosti podnikatele vůči státu</li> <li>• vyplní potřebné formuláře</li> <li>• orientuje se v živnostenském zákoně</li> <li>• rozlišuje typy obchodních společností a rozezná rozdíly mezi nimi</li> <li>• orientuje se v obchodním zákoníku</li> </ul>		Základní pojmy: podnikání, podnikatel, rizika, podnikatelský záměr Právní formy podnikání Živnosti Obchodní společnosti
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce Občan v demokratické společnosti Informační a komunikační technologie		

**3. Podnik, jeho majetek a hospodaření**

Dotace učebního bloku: 11

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• definuje podnik, popíše jeho složky</li> <li>• rozlišuje jednotlivé druhy majetku</li> <li>• rozezná podstatu dlouhodobého a oběžného majetku</li> <li>• orientuje se v účetní evidenci majetku</li> <li>• rozliší jednotlivé druhy nákladů a výnosů</li> <li>• rozezná vlastní a cizí zdroje financování majetku</li> <li>• vysvětlí význam odepisování dlouhodobého majetku a vliv odpisů na daně</li> <li>• řeší jednoduché výpočty výsledku hospodaření</li> <li>• řeší jednoduché kalkulace ceny</li> </ul>		Podnik jako základní jednotka národního hospodářství Struktura majetku, dlouhodobý majetek, oběžný majetek Zdroje financování majetku Evidence majetku, oceňování, odepisování dlouhodobého majetku Náklady, výnosy, výsledek hospodaření

## 1. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	<b>Matematika</b> 1. ročník 1. Operace s číselnými množinami <b>Stolníčení</b> 4. Inventář na úseku obsluhy 9. Druhy ubytovacích zařízení <b>Zařízení provozoven</b> 2. Charakteristika provozoven spol.stravování 3. Základní vybavení výrobních středisek	<b>Potraviny a výživa</b> 3. ročník 5. Ekologie a výživa <b>Odborný výcvik</b> 1. ročník 4. Výrobní středisko

## 2. ročník

1 týdně, P

## 1. Pracovněprávní vztahy

Dotace učebního bloku: 17

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>objasní význam práce pro společnost a rozdíly mezi závislou činností a podnikáním</li> <li>rozezná světové oblasti práce</li> <li>na příkladu popíše základní povinnosti zaměstnavatele vůči zaměstnancům</li> <li>popíše hierarchii zaměstnanců v organizaci, jejich práva a povinnosti</li> <li>vysvětlí náležitosti pracovní smlouvy a její obsah</li> <li>popíše jednotlivé způsoby ukončení pracovního poměru</li> <li>orientuje se v zákoníku práce</li> <li>orientuje se v předpisech o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci ve svém oboru</li> <li>na příkladech vysvětlí a vzájemně porovná druhy odpovědnosti za škody ze strany zaměstnance a zaměstnavatele</li> <li>odpovídá na pracovní nabídky</li> <li>vyhledává pracovní nabídky z různých zdrojů i v rámci Evropské unie, kontaktuje případné zaměstnavatele</li> <li>napiše žádost o místo a životopis</li> <li>orientuje se v požadavcích zaměstnavatele při získávání a výběru pracovníků</li> <li>dokáže komunikovat s úřadem práce, vyplňuje příslušné formuláře</li> <li>využívá informačních a poradenských služeb v oblasti volby povolání</li> <li>vyhledává možnosti rekvalifikace, popř. dalšího vzdělávání</li> <li>zjistí podmínky, za kterých má nárok na hmotné zabezpečení - podpora</li> <li>najde aktuální informace o trhu práce v dané lokalitě, aplikuje je v praxi</li> </ul>	Základní pojmy: práce, znaky práce Vznik, změna, ukončení pracovněprávního vztahu Bezpečnost a ochrana zdraví při práci Organizace práce na pracovišti, řízení práce Druhy škod, možnosti předcházení škodám, odpovědnost za škody Možnosti vyhledávání zaměstnání Úřad práce a jeho služby, podpora, rekvalifikace (součástí výkladu je exkurze na úřadu práce ve Zlíně) Trh práce (místní, světový), jeho ukazatele, všeobecné vývojové trendy, požadavky zaměstnavatelů

## 2. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce Informační a komunikační technologie Občan v demokratické společnosti	<b>Český jazyk</b> 2. ročník 5. Sloh a komunikace <b>Občanská nauka</b> 3. ročník 4. Svět a Evropa <b>Odborný výcvik</b> 1. ročník 2. BOZP	<b>Občanská nauka</b> 2. ročník 10. Právo a spravedlnost

## 2. Řízení podniku

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí pojmy management, manažer</li> <li>rozlíší jednotlivé úrovně a styly řízení</li> <li>popíše jednotlivé manažerské funkce</li> <li>vytvoří jednoduchý příklad organizační struktury podniku veřejného stravování</li> </ul>	Základní pojmy: management, manažer Role manažera Manažerské funkce Plánování Organizování Výběr, rozmísťování a hodnocení pracovníka Vedení lidí Kontrola

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	<b>Stolničení</b> 1. ročník 9. Druhy ubytovacích zařízení	<b>Stolničení</b> 1. ročník 9. Druhy ubytovacích zařízení

## 3. Marketing

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí pojem marketing</li> <li>popíše životní cyklus výrobku</li> <li>objasní metody tvorby cen a produktů veřejného stravování</li> <li>vyhledá vhodný propagační prostředek pro produkty v podniku veřejného stravování</li> <li>vyhledá vhodnou distribuční cestu k zákazníkovi</li> </ul>	Marketing Průzkum trhu Základní nástroj marketingu Marketingový mix: výrobek, cena, propagace, distribuce

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
		<b>Matematika</b> 2. ročník 2. Funkce

## 3. ročník

**3. ročník**

1 týdně, P

**1. Peníze, mzdy, daně, pojistné**

Dotace učebního bloku: 17

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• orientuje se v platebním styku a směnění peníze podle kurzovního listku</li> <li>• vyplňuje doklady souvisejících s pohybem peněz</li> <li>• vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel a na příkladu ukáže jak se bránit jejím nepříznivým důsledkům</li> <li>• vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN</li> <li>• objasní význam mzdy, definuje mzdu minimální, hrubou, čistou</li> <li>• řeší jednoduché výpočty mezd</li> <li>• vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství</li> <li>• orientuje se v daňové soustavě, charakterizuje význam daní pro stát</li> <li>• řeší jednoduché příklady výpočtu daně z přidané hodnoty a daně z příjmu</li> <li>• orientuje se v produktech pojišťovacího trhu vybere nejvýhodnější pojistný produkt s ohledem na své potřeby</li> <li>• vypočte sociální a zdravotní pojištění</li> <li>• orientuje se v dávkách nemocenského pojištění</li> <li>• vysvětlí práva a povinnosti pracovníka v případě nemoci nebo úrazu</li> </ul>	Peníze, hotovostní a bezhotovostní platební styk v národní i zahraniční měně Inflace Úroková míra Mzdová soustava, typy mezd Národní hospodářství - státní rozpočet Daňová soustava, základní pojmy, struktura Pojišťovací soustava, formy, pojištění osob, majetku, odpovědnost za škodu Sociální a zdravotní pojištění Nemocenské pojištění	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce Informační a komunikační technologie	<b>Matematika</b> 3. ročník 2. Statistika	<b>Matematika</b> 3. ročník 2. Statistika

**2. Vedení daňové evidence**

Dotace učebního bloku: 16

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• objasní zásady vedení daňové evidence</li> <li>• rozezná jednotlivé druhy účetních dokladů</li> <li>• vyhotoví daňový doklad</li> <li>• sestaví evidenci příjmů a výdajů</li> <li>• umí vést daňovou evidenci pro plátce i neplátce daně z přidané hodnoty</li> <li>• vyhotoví zjednodušené daňové přiznání k dani z přidané hodnoty</li> </ul>	Zásady a vedení daňové evidence Daňová evidence Účetní dokumentace Ocenění majetku a závazků v daňové evidenci Minimální základ daně Daňové přiznání fyzických osob	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Informační a komunikační technologie		

**3. ročník**

## 7.9 Odborné vzdělávání

### 7.9.1 Technologie přípravy pokrmů

1. ročník	2. ročník	3. ročník
2	3	3

#### **Pojetí vyučovacího předmětu**

##### **Cíl předmětu:**

Cílem předmětu je poskytnout žákům vědomosti o přípravě, úpravě a zpracování surovin, potravin, nápojů při vlastní přípravě jídel a nápojů. Zohledňuje zásady racionální výživy v návaznosti na klasické i moderní technologické postupy přípravy a zpracování pokrmů.

##### **Charakteristika učiva:**

Učivo se zaměřuje na tématické celky, které vyměňují jednotlivé úpravy pokrmů a nápojů. Důraz je kladen na osvojení přípravy jídel a nápojů, jejich expedici, úpravu, hospodárné využívání potravin, technologické postupy.

##### **Pomůcky:**

Učebnice technologie přípravy pokrmů, receptury pokrmů, výživové hodnoty pokrmů.

##### **Metody ověřování:**

Písemné a ústní zkoušení, bodové hodnocení laboratorní práce.

##### **Metody a formy výuky:**

Velký důraz je kladen na samostatnou a skupinovou práci, na využívání odborné literatury, na získání poznatků z této literatury, které žáci využívají v ostatních odborných předmětech. Daná témata jsou rozebírána řízenou skupinovou diskusí, žáci předávají získané informace ostatním spolužákům, jsou používány další metody vzdělání, jako besedy s odborníky, odborné exkurze - návštěva pracovišť jídelny, restaurace, hotely. Probrané učivo je prohlubováno pomocí frontálního opakování, doplňování do tajenek, které si připraví žáci.

##### **Hodnocení:**

Žák je hodnocen numericky, dle kritérií, které vychází z klasifikačního řádu školy. Žák by měl znát základní technologické úpravy pokrmů a ovládat přípravu nápojů. Dále se u žáka hodnotí výsledky laboratorních prací. Důraz je také kladen na samostatnost a aktivitu žáka ve vyučování.

#### **Klíčové kompetence**

- **Kompetence k učení**
  - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
  - uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace
  - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
- **Kompetence k řešení problémů**
  - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
- **Komunikační kompetence**

- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii
- pochopit výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností
- **Personální a sociální kompetence**
  - ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
  - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
  - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
- **Občanské kompetence a kulturní povědomí**
  - jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
  - chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje
- **Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**
  - mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám
  - rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání; dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi
- **Matematické kompetence**
  - správně používat a převádět běžné jednotky
  - číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)
- **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi**
  - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
  - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet

### ***Odborné kompetence***

- **Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích**
  - uplatňovali požadavky na hygienu v gastronomii
  - měli přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování
  - rozlišili vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů
  - znali způsoby skladování potravin a nápojů
- **Ovládat technologii přípravy pokrmů**
  - ovládali způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovali kvalitu, správně uchovávali pokrmy, esteticky dohotovovali a expedovali výrobky
  - používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu
- **Ovládat techniku odbytů**
  - společensky vystupovali a profesionálně jednali ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky
  - dbali na estetiku při pracovních činnostech

- **Vykonávat obchodně – provozní aktivity**
  - připravili podklad pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu
- **Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci**
  - chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem
  - znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- **Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb**
  - dodržovali stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
- **Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje**
  - efektivně hospodařili se svými finančními prostředky
  - nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

### *Průřezová témata pokrývaná předmětem*

Informační a komunikační technologie

#### *1. ročník*

2 týdně, P

#### *1. Kuchařské umění*

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</li> <li>• vyzná se v označení potravin a nápojů a v údajích na etiketě</li> <li>• řídí se pravidly BOZP, hygieny</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Základy umění v minulosti</li> <li>Kritické body HACCP</li> <li>Pracovníci ve výrobním středisku</li> <li>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci</li> </ul>

## 1. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí	<p><b>Technologie přípravy pokrmů</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ročník               <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Základní tepelné úpravy pokrmů</li> <li>4. Polévky</li> <li>5. Omáčky</li> <li>6. Přílohy</li> <li>7. Bezmasé pokrmy</li> <li>8. Teplé předkrmly</li> </ol> </li> </ol> <p><b>Stolníčení</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Historie pohostinství</li> <li>2. Zásady hygieny a bezpečnost práce</li> </ol> <p><b>Potraviny a výživa</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. ročník               <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Způsoby stravování a správná výživa</li> <li>6. Příprava k závěrečným zkouškám</li> </ol> </li> </ol> <p><b>Zařízení provozoven</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ročník               <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Základní vybavení výrobních středisek</li> </ol> </li> </ol> <p><b>Odborný výcvik</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Úvod</li> <li>2. BOZP</li> <li>3. Seznámení s organizací odborného výcviku</li> <li>4. Výrobní středisko</li> <li>7. Základy normování</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. ročník               <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Úvod</li> <li>6. Výrobní středisko</li> <li>7. Příprava hovězího masa</li> <li>8. Příprava telecího masa</li> <li>9. Příprava vepřového masa, vepřové hody</li> <li>10. Příprava skopového, jehněčího, kůzlečího, králíčí</li> <li>11. Příprava pokrmů z ryb, plody moře</li> <li>12. Příprava pokrmů ze zvěřiny</li> <li>13. Příprava pokrmů z drůbeže</li> <li>14. Příprava pokrmů regionálních kuchyní</li> <li>15. Mletá masa</li> </ol> </li> <li>3. ročník               <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Pokrmy na objednávku</li> <li>3. Pokrmy studené kuchyně</li> <li>4. Příprava teplých předkrmů</li> <li>5. Krajské speciality a česká kuchyně</li> <li>6. Zahraniční kuchyně</li> <li>7. Méně obvyklé způsoby stravování</li> <li>8. Moučníky</li> </ol> </li> </ol>	<p><b>Technologie přípravy pokrmů</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ročník               <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Polévky</li> <li>6. Přílohy</li> <li>5. Omáčky</li> <li>7. Bezmasé pokrmy</li> <li>8. Teplé předkrmly</li> </ol> </li> </ol> <p><b>Odborný výcvik</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. Základní druhy surovin</li> <li>7. Základy normování</li> <li>9. Příprava omáček</li> <li>10. Příprava příloh</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. ročník               <ol style="list-style-type: none"> <li>6. Zahraniční kuchyně</li> <li>3. Pokrmy studené kuchyně</li> <li>10. Slavnostní hostiny, hostiny s nabídkovým stolem</li> <li>11. Příprava na závěrečné zkoušky</li> </ol> </li> </ol>

## 1. ročník

## 2. Předběžná příprava potravin

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</li> <li>• orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin</li> <li>• rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</li> <li>• orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin</li> </ul>	Čištění mokřým a suchým způsobem Předběžná příprava zeleniny Předběžná příprava jatečného masa Mletí, šlehání, tření, kořenění Receptury teplých a studených pokrmů Žádanky na materiál, výdejky Odborná literatura	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce	<b>Potraviny a výživa</b> 1. ročník 3. Složení potravin <b>Zařízení provozoven</b> 3. Základní vybavení výrobních středisek 4. Zařízení na mechanické zpracování potravin <b>Odborný výcvik</b> 5. Základní druhy surovin 14. Seznámení s provozovnou a zařízením	<b>Zařízení provozoven</b> 1. ročník 4. Zařízení na mechanické zpracování potravin 6. Zařízení umývání 8. Chladicí a mrazicí zařízení 9. Sklady <b>Potraviny a výživa</b> 3. Složení potravin 4. Potraviny rostlinného původu 5. Potraviny živočišného původu 3. ročník 2. Fyziologie výživy 3. Způsoby stravování a správná výživa 5. Ekologie a výživa <b>Technologie přípravy pokrmů</b> 1. ročník 4. Polévky 7. Bezmasé pokrmy 8. Teplé předkrmy <b>Odborný výcvik</b> 5. Základní druhy surovin 6. Základní tepelné úpravy 11. Jídla ze sýrů a vajec 3. ročník 6. Zahraniční kuchyně 2. Pokrmy na objednávku 3. Pokrmy studené kuchyně 4. Příprava teplých předkrmů <b>Zařízení provozoven</b> 1. ročník 1. Úvod

## 1. ročník

## 3. Základní tepelné úpravy pokrmů

Dotace učebního bloku: 22

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</li> <li>• využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů</li> <li>• pracuje s recepturami, normami, odbornou literaturou</li> <li>• používá správné technologické postupy příprav</li> </ul>		Úvod Vaření, druhy vaření Dušení, druhy základů, zásady dušení Příprava šťávy a omáčky Zadělávání Zapékání, gratinování Pečení, pečení na pánvi Pečení na roštu a rožni Pečení v alobalu a papilotě Smažení, druhy obalů Grilování
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce	<b>Potraviny a výživa</b> 1. ročník 4. Potravin rostlinného původu 5. Potravin živočišného původu <b>Zařízení provozoven</b> 5. Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů a nápojů <b>Odborný výcvik</b> 2. BOZP 4. Výrobní středisko 5. Základní druhy surovin 6. Základní tepelné úpravy 7. Základy normování	<b>Zařízení provozoven</b> 1. ročník 4. Zařízení na mechanické zpracování potravin 5. Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů a nápojů <b>Potraviny a výživa</b> 2. Správná výživa 3. Složení potravin 4. Potravin rostlinného původu 5. Potravin živočišného původu 3. ročník 2. Fyziologie výživy 3. Způsoby stravování a správná výživa <b>Technologie přípravy pokrmů</b> 1. ročník 1. Kuchařské umění 4. Polévky 5. Omáčky 7. Bezmasé pokrmy 8. Teplé předkrmy <b>Odborný výcvik</b> 6. Základní tepelné úpravy 11. Jídla ze sýrů a vajec 3. ročník 6. Zahraniční kuchyně 8. Moučníky 2. Pokrmy na objednávku 4. Příprava teplých předkrmů 7. Méně obvyklé způsoby stravování

## 4. Polévky

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dohotovuje a expeduje pokrmy</li> <li>• řídí se pravidly BOZP, hygieny</li> <li>• rozezná druhy a přípravu polévek</li> <li>• používá správné technologické postupy příprav</li> </ul>	Rozdělení, podávání Druhy vývarů, vložky a zavářky Přesnídávkové, zdravotní, bílé polévky Speciální

## 1. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce	<b>Technologie přípravy pokrmů</b> 1. ročník 1. Kuchařské umění 2. Předběžná příprava potravin 3. Základní tepelné úpravy pokrmů <b>Potraviny a výživa</b> 3. Složení potravin <b>Zařízení provozoven</b> 5. Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů a nápojů <b>Odborný výcvik</b> 4. Výrobní středisko 5. Základní druhy surovin 6. Základní tepelné úpravy 7. Základy normování 8. Příprava polévek	<b>Potraviny a výživa</b> 1. ročník 2. Správná výživa 3. Složení potravin 4. Potravin rostlinného původu 5. Potravin živočišného původu <b>Technologie přípravy pokrmů</b> 1. Kuchařské umění <b>Odborný výcvik</b> 8. Příprava polévek 15. Podávání nápojů a pokrmů 3. ročník 6. Zahraniční kuchyně 7. Méně obvyklé způsoby stravování

## 5. Omáčky

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>popíše organizaci práce ve výrobním středisku</li> <li>využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů</li> <li>dohotovuje a expeduje pokrmy</li> <li>charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle různých kritérií</li> <li>objasní princip přeměny látek a energií v organismu</li> <li>vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů</li> <li>pracuje s recepturami, normami, odbornou literaturou</li> </ul>	Rozdělení Použití Dávkování Ochucená másla

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce	<b>Technologie přípravy pokrmů</b> 1. ročník 1. Kuchařské umění 3. Základní tepelné úpravy pokrmů 6. Přílohy <b>Potraviny a výživa</b> 3. Složení potravin <b>Zařízení provozoven</b> 3. Základní vybavení výrobních středisek <b>Odborný výcvik</b> 4. Výrobní středisko 5. Základní druhy surovin 6. Základní tepelné úpravy 7. Základy normování 9. Příprava omáček	<b>Potraviny a výživa</b> 1. ročník 2. Správná výživa 3. Složení potravin 4. Potravin rostlinného původu 5. Potravin živočišného původu <b>Technologie přípravy pokrmů</b> 1. Kuchařské umění <b>Odborný výcvik</b> 9. Příprava omáček 3. ročník 6. Zahraniční kuchyně 3. Pokrmy studené kuchyně 10. Slavnostní hostiny, hostiny s nabídkovým stolem

## 1. ročník

## 6. Přílohy

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin</li> <li>dohotovuje a expeduje pokrmy</li> <li>rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</li> <li>orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin</li> <li>vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů</li> <li>pracuje s recepturami, normami, odbornou literaturou</li> <li>ovládá rozdělení a přípravu příloh</li> <li>používá správné technologické postupy příprav</li> </ul>	Z brambor Z mouky Z těstovin Z rýže Z luštěnin Ze zeleniny Zeleninové saláty

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce	<b>Technologie přípravy pokrmů</b> 1. ročník 1. Kuchařské umění <b>Potraviny a výživa</b> 2. Správná výživa 3. Složení potravin <b>Odborný výcvik</b> 4. Výrobní středisko 5. Základní druhy surovin 6. Základní tepelné úpravy 7. Základy normování 10. Příprava příloh	<b>Potraviny a výživa</b> 1. ročník 3. Složení potravin 5. Potraviny živočišného původu <b>Technologie přípravy pokrmů</b> 1. Kuchařské umění 5. Omáčky <b>Odborný výcvik</b> 10. Příprava příloh 15. Podávání nápojů a pokrmů 3. ročník 6. Zahraniční kuchyně

## 7. Bezmasé pokrmy

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</li> <li>popíše organizaci práce ve výrobním středisku</li> <li>využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů</li> <li>orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin</li> <li>dohotovuje a expeduje pokrmy</li> <li>rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</li> <li>orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin</li> <li>řídí se pravidly BOZP, hygieny</li> <li>pracuje s recepturami, normami, odbornou literaturou</li> <li>rozezná druhy a úpravy bezmasých pokrmů</li> <li>používá správné technologické postupy příprav</li> </ul>	Z brambor Z těstovin Z hub, z vajec Ze zeleniny

## 1. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce	<b>Technologie přípravy pokrmů</b> 1. ročník 1. Kuchařské umění 2. Předběžná příprava potravin 3. Základní tepelné úpravy pokrmů 8. Teplé předkrmy <b>Potraviny a výživa</b> 2. Správná výživa 3. Složení potravin <b>Odborný výcvik</b> 4. Výrobní středisko 6. Základní tepelné úpravy 7. Základy normování	<b>Potraviny a výživa</b> 1. ročník 2. Správná výživa 3. Složení potravin 4. Potravin rostlinného původu 5. Potravin živočišného původu 3. ročník 2. Fyziologie výživy <b>Technologie přípravy pokrmů</b> 1. ročník 1. Kuchařské umění 8. Teplé předkrmy <b>Odborný výcvik</b> 11. Jídla ze sýrů a vajec 15. Podávání nápojů a pokrmů 3. ročník 6. Zahraniční kuchyně 8. Moučnický 4. Příprava teplých předkrmů 7. Méně obvyklé způsoby stravování

## 8. Teplé předkrmy

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</li> <li>• popíše organizaci práce ve výrobním středisku</li> <li>• využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů</li> <li>• orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin</li> <li>• dohotovuje a expeduje pokrmy</li> <li>• objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě</li> <li>• orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin</li> <li>• řídí se pravidly BOZP, hygieny</li> <li>• vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů</li> <li>• pracuje s recepturami, normami, odbornou literaturou</li> <li>• používá správné technologické postupy příprav</li> </ul>	Charakteristika Podávání, druhy Příprava TP z vajec, sýrů, masa, drůbeže TP z vnitřností, zeleniny a ovoce Opakování učiva

## 1. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce	<b>Technologie přípravy pokrmů</b> 1. ročník 1. Kuchařské umění 2. Předběžná příprava potravin 3. Základní tepelné úpravy pokrmů 7. Bezmasé pokrmy <b>Potraviny a výživa</b> 2. Správná výživa 3. Složení potravin <b>Zařízení provozoven</b> 5. Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů a nápojů 8. Chladicí a mrazicí zařízení <b>Odborný výcvik</b> 4. Výrobní středisko 6. Základní tepelné úpravy 7. Základy normování	<b>Zařízení provozoven</b> 1. ročník 5. Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů a nápojů <b>Potraviny a výživa</b> 3. Složení potravin 4. Potravin rostlinného původu 5. Potravin živočišného původu <b>Technologie přípravy pokrmů</b> 1. Kuchařské umění 7. Bezmasé pokrmy <b>Odborný výcvik</b> 15. Podávání nápojů a pokrmů 3. ročník 6. Zahraniční kuchyně 4. Příprava teplých předkrmů

## 2. ročník

3 týdně, P

## 1. Tepelné úpravy mas

Dotace učebního bloku: 75

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</li> <li>• popíše organizaci práce ve výrobním středisku</li> <li>• rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce</li> <li>• využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů</li> <li>• orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin</li> <li>• dohotovuje a expeduje pokrmy</li> <li>• pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</li> <li>• vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít</li> <li>• objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě</li> <li>• uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu</li> <li>• vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů</li> <li>• uplatňuje zdravou výživu</li> <li>• uvede druhy pokrmů</li> <li>• rozezná druhy mas</li> </ul>	Seznámení s učivem Vaření, dušení, pečení, smažení, zadělávání, vnitřnosti, minutky: a) hovězí maso b) telecí maso c) vepřové maso d) vepřové hody e) drůbež f) zvěřina g) ryby h) korýši, měkkýši, obojživelníci ch) skopové i) jehněčí, králíci

## 2. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce	<p><b>Technologie přípravy pokrmů</b></p> <p>2. ročník</p> <p>2. Mletá masa</p> <p><b>Potraviny a výživa</b></p> <p>2. Maso a výrobky z masa</p> <p>3. Jednotlivé druhy masa</p> <p><b>Odborný výcvik</b></p> <p>6.Výrobní středisko</p> <p>7.Příprava hovězího masa</p> <p>8.Příprava telecího masa</p> <p>9.Příprava vepřového masa, vepřové hody</p> <p>10.Příprava skopového, jehněčího, kůzlečího, králičí</p> <p>11.Příprava pokrmů z ryb, plody moře</p> <p>12.Příprava pokrmů ze zvěřiny</p> <p>13.Příprava pokrmů z drůbeže</p> <p>14.Příprava pokrmů regionálních kuchyní</p>	<p><b>Zařízení provozoven</b></p> <p>1. ročník</p> <p>4. Zařízení na mechanické zpracování potravin</p> <p>5. Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů a nápojů</p> <p><b>Potraviny a výživa</b></p> <p>2. Správná výživa</p> <p>4. Potraviny rostlinného původu</p> <p>5. Potraviny živočišného původu</p> <p>2. ročník</p> <p>2. Maso a výrobky z masa</p> <p>3. Jednotlivé druhy masa</p> <p>3. ročník</p> <p>2. Fyziologie výživy</p> <p><b>Technologie přípravy pokrmů</b></p> <p>2. ročník</p> <p>2. Mletá masa</p> <p><b>Odborný výcvik</b></p> <p>7.Příprava hovězího masa</p> <p>8.Příprava telecího masa</p> <p>9.Příprava vepřového masa, vepřové hody</p> <p>10.Příprava skopového, jehněčího, kůzlečího, králičí</p> <p>11.Příprava pokrmů z ryb, plody moře</p> <p>12.Příprava pokrmů ze zvěřiny</p> <p>13.Příprava pokrmů z drůbeže</p> <p>14.Příprava pokrmů regionálních kuchyní</p> <p>15.Mletá masa</p> <p>3. ročník</p> <p>2. Pokrmy na objednávku</p> <p>5. Krajské speciality a česká kuchyně</p> <p>6. Zahraniční kuchyně</p>

## 2. ročník

## 2. Mletá masa

Dotace učebního bloku: 24

Výsledky vzdělávání		Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy</li> <li>popíše organizaci práce ve výrobním středisku</li> <li>rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce</li> <li>orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin</li> <li>dohotovuje a expeduje pokrmy</li> <li>pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</li> <li>vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít</li> <li>uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu</li> <li>objasní princip přeměny látek a energií v organismu</li> <li>vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů</li> <li>uvede druhy pokrmů</li> <li>rozezná druhy mas</li> </ul>	<p>Druhy pokrmů</p> <p>Úpravy mletých mas</p> <p>Směs z mletých mas</p> <p>Opakování učiva</p> <p>Exkurze řeznictví</p>	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
<p>Člověk a životní prostředí</p> <p>Člověk a svět práce</p>	<p><b>Technologie přípravy pokrmů</b></p> <p>2. ročník</p> <p>1. Tepelné úpravy mas</p> <p><b>Potraviny a výživa</b></p> <p>2. Maso a výrobky z masa</p> <p>3. Jednotlivé druhy masa</p> <p><b>Odborný výcvik</b></p> <p>6.Výrobní středisko</p> <p>7.Příprava hovězího masa</p> <p>8.Příprava telecího masa</p> <p>9.Příprava vepřového masa, vepřové hody</p> <p>10.Příprava skopového, jehněčího, kůzlečího, králíčí</p> <p>11.Příprava pokrmů z ryb, plody moře</p> <p>12.Příprava pokrmů ze zvěřiny</p> <p>14.Příprava pokrmů regionálních kuchyní</p> <p>15.Mletá masa</p>	<p><b>Zařízení provozoven</b></p> <p>1. ročník</p> <p>4. Zařízení na mechanické zpracování potravin</p> <p><b>Potraviny a výživa</b></p> <p>2. Správná výživa</p> <p>4. Potravin rostlinného původu</p> <p>5. Potravin živočišného původu</p> <p>2. ročník</p> <p>2. Maso a výrobky z masa</p> <p>3. Jednotlivé druhy masa</p> <p><b>Technologie přípravy pokrmů</b></p> <p>1. Tepelné úpravy mas</p> <p><b>Odborný výcvik</b></p> <p>7.Příprava hovězího masa</p> <p>12.Příprava pokrmů ze zvěřiny</p> <p>14.Příprava pokrmů regionálních kuchyní</p> <p>3. ročník</p> <p>5. Krajské speciality a česká kuchyně</p>

## 3. ročník

**3. ročník**

3 týdně, P

**1. Studená kuchyně**

Dotace učebního bloku: 20

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi</li> <li>uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii</li> <li>rozdělí obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce</li> <li>orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání</li> <li>pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</li> <li>dohotovuje a expeduje pokrmy</li> <li>objasní princip přeměny látek a energií v organismu</li> <li>vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin</li> <li>zná úlohu dietního stravování, charakterizuje hlavní typy léčebných diet</li> <li>rozdělí a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</li> <li>vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů</li> <li>ovládá postup přípravy regionálních pokrmů</li> <li>rozezná technologické postupy</li> <li>sestaví menu vybrané kuchyně</li> <li>zná druhy kuchyní</li> <li>používá speciální inventář</li> <li>volí vhodnou přílohu</li> <li>rozezná druhy předkrmů</li> <li>popíše vhodný druh úpravy pokrmu dle příležitosti a místa konání, ovládá správný postup úpravy</li> <li>sestaví nabídku jednotlivých druhů</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Charakteristika, příprava, druhy</li> <li>Ochucená másla, pomazánky, pěny</li> <li>Obložené chlebičky, chuťovky</li> <li>Majonéza, aspiky, rosoly</li> <li>Majonézové omáčky</li> <li>Předkrmky ze sýrů, šunky</li> <li>Předkrmky z vajec</li> <li>Plněná zelenina</li> <li>Plněné ovoce</li> <li>Paštiky</li> <li>Galantiny, huspeniny</li> <li>Koktejly, studené mísy</li> <li>Opakování tématického celku</li> </ul>

## 3. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce	<b>Technologie přípravy pokrmů</b> 3. ročník 8. Příprava k závěrečným zkouškám <b>Potraviny a výživa</b> 3. Způsoby stravování a správná výživa 6. Příprava k závěrečným zkouškám <b>Odborný výcvik</b> 3. Pokrmy studené kuchyně 11. Příprava na závěrečné zkoušky	<b>Zařízení provozoven</b> 1. ročník 4. Zařízení na mechanické zpracování potravin 8. Chladicí a mrazicí zařízení 9. Sklady <b>Potraviny a výživa</b> 2. Správná výživa 4. Potravin rostlinného původu 5. Potravin živočišného původu 2. ročník 2. Maso a výrobky z masa 3. Jednotlivé druhy masa <b>Odborný výcvik</b> 3. ročník 3. Pokrmy studené kuchyně 5. Krajské speciality a česká kuchyně 10. Slavnostní hostiny, hostiny s nabídkovým stolem

## 2. Teplé předkrmy

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii</li> <li>• rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce</li> <li>• využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob</li> <li>• orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání</li> <li>• sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí</li> <li>• pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</li> <li>• dohotovuje a expeduje pokrmy</li> <li>• vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin</li> <li>• vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů</li> <li>• rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</li> <li>• ovládá postup přípravy regionálních pokrmů</li> <li>• rozezná technologické postupy</li> <li>• sestaví menu vybrané kuchyně</li> <li>• zná druhy kuchyní</li> <li>• používá speciální inventář</li> <li>• volí vhodnou přílohu</li> <li>• používá správné druhy mas</li> <li>• rozezná druhy předkrmů</li> <li>• popíše vhodný druh úpravy pokrmu dle příležitosti a místa konání, ovládá správný postup úpravy</li> <li>• sestaví nabídku jednotlivých druhů</li> </ul>	Charakteristika, druhy Podávání, příprava

## 3. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce	<b>Technologie přípravy pokrmů</b> 3. ročník 8. Příprava k závěrečným zkouškám <b>Potraviny a výživa</b> 6. Příprava k závěrečným zkouškám <b>Odborný výcvik</b> 4. Příprava teplých předkrmů 11. Příprava na závěrečné zkoušky	<b>Zařízení provozoven</b> 1. ročník 5. Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů a nápojů <b>Potraviny a výživa</b> 2. Správná výživa 4. Potraviny rostlinného původu 5. Potraviny živočišného původu 2. ročník 2. Maso a výrobky z masa 3. Jednotlivé druhy masa <b>Odborný výcvik</b> 3. ročník 4. Příprava teplých předkrmů 5. Krajské speciality a česká kuchyně 10. Slavnostní hostiny, hostiny s nabídkovým stolem

## 3. Pokrmy na objednávku

Dotace učebního bloku: 15

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi</li> <li>uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii</li> <li>rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce</li> <li>orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání</li> <li>sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí</li> <li>pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</li> <li>dohotovuje a expeduje pokrmy</li> <li>zná úlohu dietního stravování, charakterizuje hlavní typy léčebných diet</li> <li>rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</li> <li>ovládá postup přípravy regionálních pokrmů</li> <li>rozezná technologické postupy</li> <li>sestaví menu vybrané kuchyně</li> <li>zná druhy kuchyní</li> <li>používá speciální inventář</li> <li>volí vhodnou přílohu</li> <li>používá správné druhy mas</li> <li>popíše vhodný druh úpravy pokrmu dle příležitosti a místa konání, ovládá správný postup úpravy</li> <li>sestaví nabídku jednotlivých druhů</li> </ul>	Charakteristika minetek Části mas na minutky Příprava šťávy Pokrmy po anglicku Úprava v alobalu, papilotě Minutky z jatečných zvířat, drůbeže

## 3. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce	<b>Technologie přípravy pokrmů</b> 3. ročník 7. Regionální kuchyně 8. Příprava k závěrečným zkouškám <b>Potraviny a výživa</b> 3. Způsoby stravování a správná výživa 6. Příprava k závěrečným zkouškám <b>Odborný výcvik</b> 2. Pokrmy na objednávku 7. Méně obvyklé způsoby stravování 11. Příprava na závěrečné zkoušky	<b>Zařízení provozoven</b> 1. ročník 5. Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů a nápojů <b>Stolníčení</b> 3. ročník 1. Slavnostní hostiny <b>Potraviny a výživa</b> 1. ročník 2. Správná výživa 4. Potravin rostlinného původu 5. Potravin živočišného původu 2. ročník 2. Maso a výrobky z masa 3. Jednotlivé druhy masa <b>Odborný výcvik</b> 3. ročník 2. Pokrmy na objednávku 5. Krajské speciality a česká kuchyně 6. Zahraniční kuchyně

## 4. Pokrmy zahraniční kuchyně

Dotace učebního bloku: 9

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii</li> <li>• rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce</li> <li>• orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání</li> <li>• sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí</li> <li>• pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</li> <li>• dohotovuje a expeduje pokrmy</li> <li>• zná úlohu dietního stravování, charakterizuje hlavní typy léčebných diet</li> <li>• rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</li> <li>• ovládá postup přípravy regionálních pokrmů</li> <li>• uvede druhy moučníků</li> <li>• rozezná technologické postupy</li> <li>• sestaví menu vybrané kuchyně</li> <li>• zná druhy kuchyní</li> <li>• používá speciální inventář</li> <li>• volí vhodnou přílohu</li> <li>• používá správné druhy mas</li> <li>• popíše vhodný druh úpravy pokrmu dle příležitosti a místa konání, ovládá správný postup úpravy</li> <li>• sestaví nabídku jednotlivých druhů</li> <li>• rozezná druhy předkrmů</li> </ul>	Kuchyně Evropy Kuchyně Anglie, Číny a Asie Kuchyně Ameriky, Tichomoří Krajské speciality

## 3. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce	<b>Technologie přípravy pokrmů</b> 3. ročník 8. Příprava k závěrečným zkouškám <b>Potraviny a výživa</b> 6. Příprava k závěrečným zkouškám <b>Odborný výcvik</b> 6. Zahraniční kuchyně	<b>Stolničení</b> 3. ročník 1. Slavnostní hostiny <b>Potraviny a výživa</b> 1. ročník 2. Správná výživa 4. Potravin rostlinného původu 5. Potravin živočišného původu 2. ročník 2. Maso a výrobky z masa 3. Jednotlivé druhy masa <b>Odborný výcvik</b> 3. ročník 6. Zahraniční kuchyně

## 5. Moučníky, moučná jídla

Dotace učebního bloku: 24

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dodržuje zásady podávání</li> <li>• vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi</li> <li>• uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii</li> <li>• rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce</li> <li>• využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob</li> <li>• pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</li> <li>• dohotovuje a expeduje pokrmy</li> <li>• objasní princip přeměny látek a energií v organismu</li> <li>• vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin</li> <li>• vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů</li> <li>• rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</li> <li>• uvede druhy moučníků</li> <li>• rozezná technologické postupy</li> <li>• používá speciální inventář</li> <li>• popíše vhodný druh úpravy pokrmu dle příležitosti a místa konání, ovládá správný postup úpravy</li> <li>• sestaví nabídku jednotlivých druhů</li> </ul>	Druhy těst Rozdělení Příprava moučníků

## 3. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce	<b>Technologie přípravy pokrmů</b> 3. ročník 8. Příprava k závěrečným zkouškám <b>Odborný výcvik</b> 8 . Moučníky 11. Příprava na závěrečné zkoušky	<b>Zařízení provozoven</b> 1. ročník 5. Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů a nápojů <b>Stolníčení</b> 3. ročník 1. Slavnostní hostiny <b>Potraviny a výživa</b> 1. ročník 2. Správná výživa 5. Potraviny živočišného původu 2. ročník 2. Maso a výrobky z masa 3. Jednotlivé druhy masa <b>Odborný výcvik</b> 3. ročník 8 . Moučníky 5. Krajské speciality a česká kuchyně 10. Slavnostní hostiny, hostiny s nabídkovým stolem

## 6. Dietní stravování

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dodržuje zásady podávání</li> <li>• vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi</li> <li>• uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii</li> <li>• rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce</li> <li>• využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob</li> <li>• pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</li> <li>• dohotovuje a expeduje pokrmy</li> <li>• objasní princip přeměny látek a energií v organismu</li> <li>• vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin</li> <li>• zná úlohu dietního stravování, charakterizuje hlavní typy léčebných diet</li> <li>• rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</li> <li>• rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</li> <li>• uvede druhy moučníků</li> <li>• rozezná technologické postupy</li> <li>• používá speciální inventář</li> <li>• volí vhodnou přílohu</li> <li>• používá správné druhy mas</li> <li>• rozezná druhy předkrmů</li> <li>• popíše vhodný druh úpravy pokrmu dle příležitosti a místa konání, ovládá správný postup úpravy</li> <li>• sestaví nabídku jednotlivých druhů</li> </ul>	Dieta šetřící Dieta diabetická Dieta redukční, vegetariánská Makrobiotická strava

## 3. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce	<b>Technologie přípravy pokrmů</b> 3. ročník 8. Příprava k závěrečným zkouškám <b>Potraviny a výživa</b> 6. Příprava k závěrečným zkouškám <b>Odborný výcvik</b> 7. Méně obvyklé způsoby stravování 11. Příprava na závěrečné zkoušky	<b>Stolničení</b> 3. ročník 1. Slavnostní hostiny <b>Potraviny a výživa</b> 1. ročník 2. Správná výživa 4. Potraviny rostlinného původu 5. Potraviny živočišného původu 2. ročník 2. Maso a výrobky z masa 3. Jednotlivé druhy masa 3. ročník 3. Způsoby stravování a správná výživa 4. Diferencované stravování <b>Odborný výcvik</b> 2. Pokrmy na objednávku 7. Méně obvyklé způsoby stravování

## 7. Regionální kuchyně

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dodržuje zásady podávání</li> <li>• uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii</li> <li>• rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce</li> <li>• pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</li> <li>• dohotovuje a expeduje pokrmy</li> <li>• vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin</li> <li>• rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</li> <li>• ovládá postup přípravy regionálních pokrmů</li> <li>• uvede druhy moučníků</li> <li>• rozezná technologické postupy</li> <li>• sestaví menu vybrané kuchyně</li> <li>• zná druhy kuchyní</li> <li>• používá speciální inventář</li> <li>• volí vhodnou přílohu</li> <li>• používá správné druhy mas</li> <li>• rozezná druhy předkrmů</li> <li>• sestaví nabídku jednotlivých druhů</li> </ul>	Valašská kuchyně - tradiční recepty

## 3. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce	<b>Technologie přípravy pokrmů</b> 3. ročník 8. Příprava k závěrečným zkouškám <b>Odborný výcvik</b> 5. Krajové speciality a česká kuchyně	<b>Stolničení</b> 3. ročník 1. Slavnostní hostiny <b>Potraviny a výživa</b> 1. ročník 2. Správná výživa 4. Potraviny rostlinného původu 5. Potraviny živočišného původu 2. ročník 2. Maso a výrobky z masa 3. Jednotlivé druhy masa <b>Technologie přípravy pokrmů</b> 3. ročník 3. Pokrmy na objednávku <b>Odborný výcvik</b> 8. Moučníky 5. Krajové speciality a česká kuchyně

## 8. Příprava k závěrečným zkouškám

Dotace učebního bloku: 15

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi</li> <li>využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob</li> <li>pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</li> <li>rozezná technologické postupy</li> </ul>	Laboratorní práce

## 3. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Informační a komunikační technologie	<b>Potraviny a výživa</b> 3. ročník 6. Příprava k závěrečným zkouškám <b>Odborný výcvik</b> 11. Příprava na závěrečné zkoušky	<b>Zařízení provozoven</b> 1. ročník 1. Úvod 4. Zařízení na mechanické zpracování potravin 5. Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů a nápojů 10. Ubytovací střediska <b>Potraviny a výživa</b> 2. Správná výživa 4. Potravin rostlinného původu 5. Potravin živočišného původu 2. ročník 2. Maso a výrobky z masa 3. Jednotlivé druhy masa 4. Nápoje 5. Alkoholické nápoje 3. ročník 3. Způsoby stravování a správná výživa 4. Diferencované stravování 6. Příprava k závěrečným zkouškám <b>Technologie přípravy pokrmů</b> 1. Studená kuchyně 2. Teplé předkrmy 3. Pokrmy na objednávku 4. Pokrmy zahraniční kuchyně 5. Moučníky, moučná jídla 6. Dietní stravování 7. Regionální kuchyně <b>Odborný výcvik</b> 2. Pokrmy na objednávku 3. Pokrmy studené kuchyně 6. Zahraniční kuchyně 7. Méně obvyklé způsoby stravování 10. Slavnostní hostiny, hostiny s nabídkovým stolem

## 7.9.2 Stolníčení

1. ročník	2. ročník	3. ročník
2	1	2

## Pojetí vyučovacího předmětu

## Cíl předmětu:

Cílem předmětu je poskytnout žákům znalosti o technice odbytu výrobků a služeb ve stravovacích zařízeních. Žáci se seznámí se s technikou jednoduché a složité obsluhy, s používaným inventářem, naučí se sestavit jídelní a nápojové lístky a různé typy menu. Při sestavování jídelních lístků uplatní znalost správné výživy a gastronomických pravidel a dalších faktorů ovlivňujících úspěšný prodej a získání zákazníků. Žáci jsou vedeni k uplatňování zásad společenského chování a profesního jednání. Jsou upozorňováni na nebezpečí alkoholismu a dalších návykových látek v souvislosti s profesí a na nutnost boje proti nim, ovládá přípravu pracoviště na provoz. Úkolem je seznámit žáky s ubytovacími zařízeními, umět

ubytovat hosta, poskytnout a nabídnout služby hotelu a umět vystavit příslušnou hotelovou evidenci.

Z hlediska klíčových dovedností předmět poskytuje a rozvíjí především komunikativní, personální a interpersonální dovednosti, dovednosti řešit problémové situace mezi obsluhujícím personálem a hostem, prohlubuje numerické dovednosti při vyúčtování s hostem.

#### **Charakteristika:**

V předmětu si žáci osvojují pravidla obsluhy a techniku jednoduché obsluhy. Žáci se seznamují se zásadami slavnostního stolování, osvojují si přípravu míšených nápojů a techniku obsluhy v různých zařízeních. Dovednosti si žáci upevňují při praktických laboratorních cvičeních v rozsahu učebních bloků.

Průběžně jsou žáci vedeni k profesionálnímu vystupování, péči o zevnějšek, společenskému chování a dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů.

Ve výuce se uplatňují zásady zdravé výživy, trendy v gastronomii zahraničních kuchyní, progresivní formy obsluhy a služeb. Využívá se aktuální odborná literatura tuzemská i zahraniční, internet, moderní audiovizuální a další technika.

#### **Hodnocení výsledků žáků:**

Žák bude hodnocen

- numericky, dle kritérií, které vychází z platného klasifikačního řádu školy
- praktickými laboratorními cvičeními
- řešením modelových situací při rozhovorech
- samostatnost práce a tvorba referátů
- umět rychle a pohotově odpovídat na otázky v oblasti jednoduché a složité obsluhy
- zvládnout a umět popsat hygienu práce na pracovišti

#### **Metody a formy výuky:**

Výklad, diskuse. V hodinách žáci pracují samostatně nebo ve skupinkách. Učitel řídí práci žáků, zaznamenává a opravuje chyby, řídí diskusi, zadává úkoly, které opravuje, kontroluje práci v hodinách.

Předmět stolníčení je dle ŠVP zahrnut také do odborného výcviku.

### ***Klíčové kompetence***

- **Kompetence k učení**
  - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
  - uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace
  - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
  - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
- **Kompetence k řešení problémů**
  - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
- **Komunikativní kompetence**
  - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
  - zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty
  - snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii

- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce
- pochopit výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností
- **Personální a sociální kompetence**
  - stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
  - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
  - mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti
  - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
  - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým
- **Občanské kompetence a kulturní povědomí**
  - jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
  - chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje
  - uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu
- **Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**
  - mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám
  - mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze
  - mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady
  - umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání
  - vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle
  - znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků
  - rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání; dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi
- **Matematické kompetence**
  - správně používat a převádět běžné jednotky
  - číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)
- **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi**
  - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
  - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet

**Odborné kompetence**

- **Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích**
  - uplatňovali požadavky na hygienu v gastronomii
  - měli přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování
  - rozlišili vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů
  - znali způsoby skladování potravin a nápojů
  - sestavovali menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek
- **Ovládat technologii přípravy pokrmů**
  - ovládali způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovali kvalitu, správně uchovávali pokrmy, esteticky dohotovovali a expedovali výrobky
  - používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu
- **Ovládat techniku odbytu**
  - ovládali druhy a techniku odbytu
  - volili vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používali vhodný inventář
  - společensky vystupovali a profesionálně jednali ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky
  - dbali na estetiku při pracovních činnostech
- **Vykonávat obchodně – provozní aktivity**
  - sjednávali odbyt výrobků a služeb, prováděli výúčtování
  - připravili podklad pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu
  - využívali ekonomických informací pro zabezpečení provozu
  - sestavovali nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií
- **Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci**
  - chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem
  - znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
  - byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázali první pomoc sami poskytnout
- **Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb**
  - dodržovali stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
- **Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje**
  - efektivně hospodařili se svými finančními prostředky
  - nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

## 1. ročník

**1. ročník**

2 týdně, P

**1. Historie pohostinství**

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• má základní znalosti o členění provozovny</li> <li>• charakterizuje historii pohostinství podle období</li> </ul>		Provozovna - členění Historie starověku, středověku, novověku České pohostinství do roku 1989 České pohostinství po roce 1989
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
		<b>Technologie přípravy pokrmů</b> 1. ročník 1. Kuchařské umění <b>Odborný výcvik</b> 3. ročník 6. Zahraniční kuchyně

**2. Zásady hygieny a bezpečnost práce**

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dodržuje obecné a profesní zásady bezpečnosti práce, ochrany zdraví při práci, hygieny práce a požární ochrany</li> </ul>	Osobní hygiena Pracovní hygiena, hygiena prostředí Pracovní oblečení, pracovní pomůcky Bezpečnost práce

## 1. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
		<b>Zařízení provozoven</b> 1. ročník 8. Chladicí a mrazicí zařízení 9. Sklady <b>Stolníčení</b> 7. Jednoduchá obsluha 5. Základní pravidla obsluhy <b>Potraviny a výživa</b> 4. Potraviny rostlinného původu 3. ročník 2. Fyziologie výživy 3. Způsoby stravování a správná výživa 4. Diferencované stravování <b>Technologie přípravy pokrmů</b> 1. ročník 1. Kuchařské umění <b>Odborný výcvik</b> 2. BOZP 13. Odbytové středisko 3. ročník 6. Zahraniční kuchyně 5. Krajské speciality a česká kuchyně <b>Zařízení provozoven</b> 1. ročník 11. Odbytová střediska 1. Úvod

## 3. Společenské chování a vystupování obsluhy

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• profesionálně jedná v souladu se společenským chováním</li> <li>• popíše základní vlastnosti člověka</li> <li>• rozpozná pracovní oblečení všech pracovníků v obsluze</li> <li>• rozpozná rozdíly mezi zásadami a pravidly obsluhy</li> </ul>	Pravidla chování a vystupování obsluhy Řešení stížností a konfliktů hostů Přestupky při jídle

  

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
		<b>Stolníčení</b> 1. ročník 7. Jednoduchá obsluha 5. Základní pravidla obsluhy <b>Odborný výcvik</b> 13. Odbytové středisko <b>Komunikace ve službách - společenská výchova, administrativa</b> 3. Význam korespondence 5. Osobní dopis, personální písemnosti <b>Zařízení provozoven</b> 11. Odbytová střediska

## 1. ročník

## 4. Inventář na úseku obsluhy

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozlišuje malý a velký stolní inv</li> <li>• rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení</li> <li>• vysvětlí úlohu jednotlivce v oblasti osobního prodeje a stravovacích služeb</li> <li>• profesionálně jedná v souladu se společenským chováním</li> </ul>		Inventář - charakteristika, rozdělení Malý stolní inventář, ošetřování inventáře Sedací a stolový inventář Velký stolní inventář (textilní, přibory, porcelán, kovový, skleněný, ostatní) Pomocné stoly Pomocné vozíky
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
		<b>Ekonomika</b> 1. ročník 3. Podnik, jeho majetek a hospodaření <b>Stolníčení</b> 7. Jednoduchá obsluha <b>Potraviny a výživa</b> 2. ročník 6. Nealkoholické nápoje <b>Odborný výcvik</b> 1. ročník 14. Seznámení s provozovnou a zařízením 3. ročník 6. Zahraniční kuchyně <b>Zařízení provozoven</b> 1. ročník 11. Odbytová střediska

## 5. Základní pravidla obsluhy

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku</li> <li>• rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení</li> <li>• orientuje se ve skladu, ve vedení evidence zásob</li> <li>• dodržuje obecné a profesní zásady bezpečnosti práce, ochrany zdraví při práci, hygieny práce a požární ochrany</li> <li>• rozpozná pracovní oblečení všech pracovníků v obsluze</li> <li>• rozpozná rozdíly mezi zásadami a pravidly obsluhy</li> </ul>	Hlavní zásady obsluhy Pravidla a technika obsluhy Příprava pracoviště před zahájením provozu Evidence a příjem zboží Způsoby nabídky Způsoby prodeje a placení

## 1. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	<p><b>Stolníčení</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ročník</li> <li>2. Zásady hygieny a bezpečnost práce</li> <li>3. Společenské chování a vystupování obsluhy</li> <li>6. Gastronomická pravidla</li> <li>7. Jednoduchá obsluha</li> <li>8. Systémy a způsoby obsluhy</li> </ol> <p><b>Komunikace ve službách - společenská výchova, administrativa</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Význam korespondence</li> <li>4. Propagační písemnosti</li> <li>5. Osobní dopis, personální písemnosti</li> <li>6. Vnitropodnikové písemnosti</li> </ol> <p><b>Odborný výcvik</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>15. Podávání nápojů a pokrmů</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. ročník</li> <li>2. Systémy obsluhy</li> <li>3. Pracovní činnosti v obytném středisku</li> <li>4. Složitá obsluha</li> <li>5. Obsluha a údržba pivního zařízení</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. ročník</li> <li>5. Krajské speciality a česká kuchyně</li> <li>6. Zahraniční kuchyně</li> </ol>	<p><b>Stolníčení</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ročník</li> <li>7. Jednoduchá obsluha</li> </ol> <p><b>Potraviny a výživa</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. ročník</li> <li>6. Nealkoholické nápoje</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. ročník</li> <li>4. Diferencované stravování</li> </ol> <p><b>Odborný výcvik</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ročník</li> <li>15. Podávání nápojů a pokrmů</li> </ol>

## 6. Gastronomická pravidla

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zajišťuje odbyt výrobků a služeb</li> <li>• uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku a umí je sestavit, sestaví menu pro různé příležitosti</li> <li>• dodržuje zásady zdravé výživy</li> </ul>	<p>Jídelní lístky - druhy, náležitosti, pořadí Nápojové lístky - druhy, náležitosti, sled nápojů Menu - rozdělení, grafická úprava Praktické sestavování menu Gastronomická pravidla Podávání a teploty nápojů Zásady při sestavování lístků Pololetní písemná práce</p>

## 1. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Informační a komunikační technologie	<b>Český jazyk</b> 1. ročník 1. Jazyk a komunikace <b>Potraviny a výživa</b> 3. Složení potravin <b>Odborný výcvik</b> 13. Odbytové středisko	<b>Stolníčení</b> 1. ročník 5. Základní pravidla obsluhy <b>Potraviny a výživa</b> 3. Složení potravin 4. Potravin rostlinného původu 5. Potravin živočišného původu 2. ročník 5. Alkoholické nápoje 6. Nealkoholické nápoje 3. ročník 2. Fyziologie výživy 3. Způsoby stravování a správná výživa 4. Diferencované stravování <b>Odborný výcvik</b> 1. ročník 15. Podávání nápojů a pokrmů 3. ročník 6. Zahraniční kuchyně 8. Moučníky 3. Pokrmy studené kuchyně 4. Příprava teplých předkrmů 5. Krajské speciality a česká kuchyně

## 7. Jednoduchá obsluha

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozlišuje malý a velký stolní inv</li> <li>vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku</li> <li>rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení</li> <li>zajišťuje odbyt výrobků a služeb sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy</li> <li>uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem, vysvětlí vyúčtování tržeb</li> <li>profesionálně jedná v souladu se společenským chováním</li> </ul>	Příprava pracoviště před podáváním snídaní, obědů a večeří Podávání snídaní Podávání přesnídávek a svačin Podávání obědů a večeří Základní forma JO Vyšší forma JO

## 1. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	<b>Stolníčení</b> 1. ročník 2. Zásady hygieny a bezpečnost práce 3. Společenské chování a vystupování obsluhy 4. Inventář na úseku obsluhy 5. Základní pravidla obsluhy 8. Systémy a způsoby obsluhy <b>Komunikace ve službách - společenská výchova, administrativa</b> 2. Osobnost z hlediska sociální psychologie 3. Význam korespondence 4. Propagační písemnosti 5. Osobní dopis, personální písemnosti 6. Vnitropodnikové písemnosti <b>Zařízení provozoven</b> 11. Odbytová střediska <b>Odborný výcvik</b> 15. Podávání nápojů a pokrmů	<b>Matematika</b> 1. ročník 1. Operace s číselnými množinami <b>Stolníčení</b> 5. Základní pravidla obsluhy <b>Potraviny a výživa</b> 2. ročník 6. Nealkoholické nápoje <b>Odborný výcvik</b> 1. ročník 15. Podávání nápojů a pokrmů

## 8. Systémy a způsoby obsluhy

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zajišťuje odbyty výrobků a služeb</li> <li>• volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb</li> <li>• zajišťuje odbyty výrobků a služeb sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy</li> <li>• uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku a umí je sestavit, sestaví menu pro různé příležitosti</li> <li>• zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce</li> <li>• uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem, vysvětlí vyúčtování tržeb</li> <li>• vysvětlí úlohu jednotlivce v oblasti osobního prodeje a stravovacích služeb</li> <li>• profesionálně jedná v souladu se společenským chováním</li> </ul>	Restaurační způsob obsluhy Kavárenský, barový, etážový ZO Systém VČ, rajónový, banketní Opakování učiva stolníčení

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
		<b>Stolníčení</b> 1. ročník 7. Jednoduchá obsluha 5. Základní pravidla obsluhy <b>Potraviny a výživa</b> 2. ročník 6. Nealkoholické nápoje <b>Odborný výcvik</b> 3. ročník 6. Zahraniční kuchyně 10. Slavnostní hostiny, hostiny s nabídkovým stolem <b>Zařízení provozoven</b> 1. ročník 11. Odbytová střediska

## 1. ročník

## 9. Druhy ubytovacích zařízení

Dotace učebního bloku: 23

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• profesionálně jedná v souladu se společenským chováním</li> <li>• rozlišuje druhy ubytovacích zařízení</li> <li>• vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v ubytovacím středisku</li> <li>• charakterizuje hotelovou evidenci</li> </ul>	Rozdělení ubytovacích zařízení Kategorizace Hotely - rozdělení Budova hotelu, hotelová hala Hotelová recepce, vrátnice Hotelový pokoj, apartmá Pracovníci v ubytovací části Ostatní zařízení hotelu Základní hotelová evidence Příjezd hosta do hotelu, pobyt hosta Služby na hotelu Etážový servis Výměna hotelového pokoje, mimořádné události na hotelu Odjezd hosta z hotelu Obsluha v hotelové hale Exkurze - prohlídka hotelu Adamantino, Zálesí ,Pohoda - Luhačovice

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Informační a komunikační technologie	<b>Český jazyk</b> 1. ročník 1. Jazyk a komunikace <b>Občanská nauka</b> 1. Lidská společnost 2. Sociální role <b>Matematika</b> 1. Operace s číselnými množinami <b>Tělesná výchova</b> 1. Péče o zdraví 2. Ochrana člověka za mimořádných okolností 3. Zdroje informací <b>Informační a komunikační technologie</b> 4. Informační zdroje, služby sítě Internet 6. Textový editor <b>Ekonomika</b> 2. ročník 2. Řízení podniku <b>Komunikace ve službách - společenská výchova, administrativní</b> 1. ročník 2. Osobnost z hlediska sociální psychologie 3. Význam korespondence 4. Propagační písemnosti 5. Osobní dopis, personální písemnosti 6. Vnitropodnikové písemnosti <b>Zařízení provozoven</b> 10. Ubytovací střediska <b>Odborný výcvik</b> 2. ročník 14. Příprava pokrmů regionálních kuchyní	<b>Ekonomika</b> 1. ročník 3. Podnik, jeho majetek a hospodaření 2. ročník 2. Řízení podniku <b>Zařízení provozoven</b> 1. ročník 10. Ubytovací střediska <b>Odborný výcvik</b> 14. Seznámení s provozovnou a zařízením

## 1. ročník

**2. ročník**

1 týdně, P

**1. Složitá obsluha základní forma**

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozlišuje druhy obytných středisek, jejich vybavení</li> <li>• orientuje se ve skladu, ve vedení evidence zásob</li> <li>• vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v obytném středisku</li> <li>• rozlišuje malý a velký stolní inv</li> <li>• profesionálně jedná v souladu se společenským chováním</li> <li>• zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce</li> <li>• uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem, vysvětlí vyúčtování tržeb</li> <li>• zajišťuje odbyt výrobků a služebsestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy</li> <li>• charakterizuje různé způsoby obsluhy</li> <li>• připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení</li> <li>• pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář</li> <li>• ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy</li> <li>• chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze</li> <li>• ovládá techniku jednoduché i složité obsluhy a její různé formy podle prostředí charakteru akce a společenské příležitosti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Příprava pracoviště před zahájením provozu</li> <li>Francouzský způsob obsluhy</li> <li>Pracovníci ve SO</li> <li>Klošový způsob obsluhy</li> <li>Podávání složitého obědu</li> <li>Servis jednotlivých chodů</li> <li>Servis nápojů</li> <li>Složité a slavnostní menu</li> <li>Gastronomická pravidla</li> <li>Hlediska při sestavování</li> <li>Praktické příklady, cvičení</li> <li>Grafická úprava menu</li> </ul>

## 2. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
		<p><b>Potraviny a výživa</b></p> <p>1. ročník</p> <p>4. Potraviny rostlinného původu</p> <p>5. Potraviny živočišného původu</p> <p>2. ročník</p> <p>3. Jednotlivé druhy masa</p> <p>4. Nápoje</p> <p>5. Alkoholické nápoje</p> <p>6. Nealkoholické nápoje</p> <p>3. ročník</p> <p>3. Způsoby stravování a správná výživa</p> <p>4. Diferencované stravování</p> <p><b>Odborný výcvik</b></p> <p>2. ročník</p> <p>3. Pracovní činnosti v obytném středisku</p> <p>4. Složitá obsluha</p> <p>3. ročník</p> <p>8. Moučníky</p> <p>10. Slavnostní hostiny, hostiny s nabídkovým stolem</p> <p><b>Zařízení provozoven</b></p> <p>1. ročník</p> <p>11. Odbytová střediska</p>

## 2. Složitá obsluha vyšší forma

Dotace učebního bloku: 18

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozlišuje druhy obytných středisek, jejich vybavení</li> <li>orientuje se ve skladu, ve vedení evidence zásob</li> <li>vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v obytném středisku</li> <li>rozlišuje malý a velký stolní inv</li> <li>vysvětlí úlohu jednotlivce v oblasti osobního prodeje a stravovacích služeb</li> <li>profesionálně jedná v souladu se společenským chováním</li> <li>zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce</li> <li>uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem, vysvětlí vyúčtování tržeb</li> <li>zajišťuje obytné výrobky a služebsestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy</li> <li>volí vhodné formy obytné výrobky a služeb</li> <li>charakterizuje různé způsoby obsluhy</li> <li>připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení</li> <li>pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář</li> <li>ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy</li> <li>chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze</li> <li>ovládá techniku jednoduché i složité obsluhy a její různé formy podle prostředí charakteru akce a společenské příležitosti</li> <li>ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy</li> </ul>	<p>Zásady přípravy pokrmů před hostem</p> <p>Příprava salátů a drezinků</p> <p>Dochucování polévek a omáček</p> <p>Flambování - laboratorní práce v kuchyňkách</p> <p>Dranžírování - vykošťování pstruha - praktické cvičení</p> <p>Úprava tatarského bifteku</p> <p>Fondue, speciality před hostem</p> <p>Laboratorní práce</p>

## 2. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
		<p><b>Potraviny a výživa</b></p> <p>1. ročník</p> <p>4. Potraviny rostlinného původu</p> <p>5. Potraviny živočišného původu</p> <p>2. ročník</p> <p>3. Jednotlivé druhy masa</p> <p>4. Nápoje</p> <p>5. Alkoholické nápoje</p> <p>6. Nealkoholické nápoje</p> <p>3. ročník</p> <p>3. Způsoby stravování a správná výživa</p> <p>4. Diferencované stravování</p> <p><b>Odborný výcvik</b></p> <p>2. ročník</p> <p>3. Pracovní činnosti v obytném středisku</p> <p>4. Složitá obsluha</p> <p>3. ročník</p> <p>8. Moučníky</p> <p>4. Příprava teplých předkrmů</p> <p>10. Slavnostní hostiny, hostiny s nabídkovým stolem</p> <p><b>Zařízení provozoven</b></p> <p>1. ročník</p> <p>11. Odbytová střediska</p>

## 3. Snídaně

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• profesionálně jedná v souladu se společenským chováním</li> <li>• zajišťuje odbyt výrobků a služeb sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy</li> <li>• volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb</li> <li>• uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku a umí je sestavit, sestaví menu pro různé příležitosti</li> <li>• připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení</li> <li>• pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář</li> <li>• chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze</li> <li>• ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy</li> </ul>	<p>Druhy snídaní</p> <p>Jednoduchá a složitá snídaně</p> <p>Cizinecká, sektová</p> <p>Způsoby obsluhy při podávání snídaní</p> <p>Prostírání a servis</p> <p>Opakování učiva 1. pololetí</p>

## 2. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
		<b>Potraviny a výživa</b> 1. ročník 2. Správná výživa 4. Potraviny rostlinného původu 5. Potraviny živočišného původu 2. ročník 3. Jednotlivé druhy masa 4. Nápoje 6. Nealkoholické nápoje 3. ročník 3. Způsoby stravování a správná výživa 4. Diferencované stravování <b>Odborný výcvik</b> 3. Pokrmy studené kuchyně 6. Zahraniční kuchyně

## 4. Skladování a ošetřování nápojů

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>orientuje se ve skladu, ve vedení evidence zásob</li> <li>vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v obytném středisku</li> <li>rozlíší sklady potravin, nápojů od skladů inventáře</li> </ul>	Pivo, pивní hospodářství Pivní sklep Návštěva pivovaru Janáček Uherský Brod Víno, druhy vín Vinařské oblasti, výroba vín - exkurze prohlídka vinného sklípku a vinotéky Alkoholické nápoje - rozdělení, druhy a použití

  

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
		<b>Potraviny a výživa</b> 2. ročník 4. Nápoje 5. Alkoholické nápoje 6. Nealkoholické nápoje <b>Odborný výcvik</b> 5. Obsluha a údržba pivního zařízení 3. ročník 9. Míchané nápoje

## 2. ročník

## 5. Střediska společensko zábavné

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozlišuje druhy obytných středisek, jejich vybavení</li> <li>vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v obytném středisku</li> <li>vysvětlí úlohu jednotlivce v oblasti osobního prodeje a stravovacích služeb</li> <li>zajišťuje odbyt výrobků a služeb sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy</li> <li>volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb</li> <li>uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku a umí je sestavit, sestaví menu pro různé příležitosti</li> <li>charakterizuje různé způsoby obsluhy</li> <li>připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení</li> <li>pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář</li> <li>ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy</li> <li>rozlišuje společensko-zábavná střediska od stravovacích</li> <li>ovládá sortiment pokrmů a nápojů ve spol.-zábavných střediscích</li> <li>používá vhodné odborné výrazy</li> <li>sestaví vhodný nabídkový lístek</li> </ul>	<p>Kavárny - druhy a zařízení</p> <p>Jídelní a nápojové lístky</p> <p>Kavárenská obsluha</p> <p>Druhy káv, doplňkový sortiment</p> <p>Vinárny - druhy a zařízení</p> <p>Nabídkové lístky</p> <p>Servis vín, otevírání vín</p> <p>Obsluha rajónová</p> <p>Bary - zařízení</p> <p>Vybavení barového pultu</p> <p>Sortiment v barech</p>	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
		<p><b>Potraviny a výživa</b></p> <p>2. ročník</p> <p>3. Jednotlivé druhy masa</p> <p>4. Nápoje</p> <p>5. Alkoholické nápoje</p> <p>6. Nealkoholické nápoje</p> <p><b>Odborný výcvik</b></p> <p>3. Pracovní činnosti v obytném středisku</p> <p>14. Příprava pokrmů regionálních kuchyní</p> <p>3. ročník</p> <p>9. Míchané nápoje</p> <p><b>Zařízení provozoven</b></p> <p>1. ročník</p> <p>11. Obytná střediska</p>

## 2. ročník

## 6. Ostatní společensko -zábavná střediska

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení</li> <li>• pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář</li> <li>• ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy</li> <li>• chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze</li> <li>• ovládá techniku jednoduché i složité obsluhy a její různé formy podle prostředí charakteru akce a společenské příležitosti</li> <li>• ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy</li> <li>• rozlišuje společensko-zábavná střediska od stravovacích</li> <li>• ovládá sortiment pokrmů a nápojů ve spol.-zábavných střediscích</li> <li>• používá vhodné odborné výrazy</li> <li>• sestaví vhodný nabídkový lístek</li> </ul>	<p>Koliby Salaše Kabarety Varieté Obsluha ve vlaku Obsluha v letadle Obsluha na lodi Obsluha v autobuse, opakování</p>

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
		<p><b>Potraviny a výživa</b></p> <p>2. ročník</p> <p>3. Jednotlivé druhy masa</p> <p>4. Nápoje</p> <p>5. Alkoholické nápoje</p> <p>6. Nealkoholické nápoje</p> <p><b>Odborný výcvik</b></p> <p>3. Pracovní činnosti v obytném středisku</p> <p>14. Příprava pokrmů regionálních kuchyní</p> <p>3. ročník</p> <p>9. Míchání nápoje</p> <p><b>Zařízení provozoven</b></p> <p>1. ročník</p> <p>11. Odbytová střediska</p>

## 3. ročník

2 týdně, P

## 3. ročník

## 1. Slavnostní hostiny

Dotace učebního bloku: 24

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí význam slavnostních hostin</li> <li>rozdělí slavnostní hostiny od společenských setkání</li> <li>sestaví objednávku a pracovní příkaz k hostinám</li> <li>navrhne zasedací pořádek při banketu</li> <li>znázorní tvary slavnostních tabulí</li> <li>vysvětlí zakládání inventáře</li> <li>sestaví slavnostní menu</li> <li>provede nabídku pokrmů a nápojů k různým příležitostem</li> </ul>	Rozdělení slavnostních hostin Objednávka hostiny Organizační zajištění Pracovní příkaz, časový plán hostiny Tvary tabulí, květinová výzdoba Prostírání tabulí, zasedací pořádek Zakládání inventáře Způsoby obsluhy Servis jednotlivých pokrmů a nápojů Vyúčtování slavnostních hostin Práce po skončení provozu Praktické sestavování tabulí Scénář ke slavnostnímu banketu

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Informační a komunikační technologie	<b>Technologie přípravy pokrmů</b> 3. ročník 3. Pokrmy na objednávku 4. Pokrmy zahraniční kuchyně 5. Moučníky, moučná jídla 6. Dietní stravování 7. Regionální kuchyně <b>Stolníčení</b> 2. Společenská setkání <b>Odborný výcvik</b> 2. Pokrmy na objednávku 3. Pokrmy studené kuchyně 5. Krajské speciality a česká kuchyně 6. Zahraniční kuchyně 7. Méně obvyklé způsoby stravování 8. Moučníky 10. Slavnostní hostiny, hostiny s nabídkovým stolem	<b>Zařízení provozoven</b> 1. ročník 11. Odbytová střediska <b>Potraviny a výživa</b> 2. Správná výživa 5. Potravin živočišného původu 2. ročník 2. Maso a výrobky z masa 3. Jednotlivé druhy masa 4. Nápoje 5. Alkoholické nápoje 6. Nealkoholické nápoje <b>Odborný výcvik</b> 3. ročník 2. Pokrmy na objednávku 3. Pokrmy studené kuchyně 4. Příprava teplých předkrmů 10. Slavnostní hostiny, hostiny s nabídkovým stolem

## 2. Společenská setkání

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozdělí společenská setkání ve veřejném stravování</li> <li>provede nabídku pokrmů a nápojů k různým příležitostem</li> <li>popíše rauty a recepcce</li> </ul>	Akce krátkodobé Akce dlouhodobé A organizační zajištění akcí Recepce, rauty Čaj o páté, číše vína, výlet do přírody Zahradní slavnost, výlet na lodi

## 3. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti		<b>Zařízení provozoven</b> 1. ročník 11. Odbytová střediska <b>Stolníčení</b> 3. ročník 1. Slavnostní hostiny <b>Potraviny a výživa</b> 1. ročník 2. Správná výživa 2. ročník 2. Maso a výrobky z masa 3. Jednotlivé druhy masa 4. Nápoje 5. Alkoholické nápoje 6. Nealkoholické nápoje <b>Odborný výcvik</b> 3. ročník 10. Slavnostní hostiny, hostiny s nabídkovým stolem

## 3. Míšené nápoje

Dotace učebního bloku: 10

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>objasní historii míchaných nápojů</li> <li>popíše barový inventář</li> <li>rozpozná druhy míšených nápojů podle surovin</li> <li>rozliší míšené nápoje podle podávání</li> </ul>	Historie míšených nápojů Zásady při přípravě Barový inventář Části barového pultu Míšené nápoje alkoholické Míšené nápoje nealkoholické Praktické ukázky

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
		<b>Potraviny a výživa</b> 2. ročník 4. Nápoje 5. Alkoholické nápoje 6. Nealkoholické nápoje <b>Odborný výcvik</b> 3. ročník 9. Míchané nápoje

## 4. Obsluha v dopravních prostředcích

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vybere vhodné pokrmy a nápoje podle zvyklostí zahraničních hostů</li> <li>porovná obsluhu v různých dopravních prostředcích</li> <li>určí výhody a nevýhody obsluhy v dopravních prostředcích</li> </ul>	Zásady obsluhy Obsluha ve vlaku Obsluha v letadle Obsluha na lodi Obsluha v autobuse

## 3. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce Informační a komunikační technologie		<b>Zařízení provozoven</b> 1. ročník 7. Zařízení pro uchování pokrmů a nápojů v teple 8. Chladicí a mrazicí zařízení 11. Odbytová střediska <b>Potraviny a výživa</b> 5. Potraviny živočišného původu 2. ročník 3. Jednotlivé druhy masa 4. Nápoje 5. Alkoholické nápoje 6. Nealkoholické nápoje <b>Odborný výcvik</b> 3. ročník 6. Zahraniční kuchyně

5. *Obsluha v ubytovacích zařízeních*

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců a respektuje je</li> <li>vybere vhodné pokrmy a nápoje podle zvyklostí zahraničních hostů</li> </ul>	Hotelový lístek Obsluha v hotelové hale Room service, office Zvyklosti zahraničních hostů

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Informační a komunikační technologie	<b>Odborný výcvik</b> 3. ročník 6. Zahraniční kuchyně 7. Méně obvyklé způsoby stravování	<b>Zařízení provozoven</b> 1. ročník 9. Sklady 11. Odbytová střediska <b>Potraviny a výživa</b> 2. ročník 3. Jednotlivé druhy masa 4. Nápoje 5. Alkoholické nápoje 6. Nealkoholické nápoje <b>Stolníčení</b> 3. ročník 7. Klíčové oblasti hotelu

6. *Hotelový management*

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku</li> <li>profesionálně jedná v souladu se společenským chováním</li> <li>uvede typy manažera</li> <li>charakterizuje top management hotelu</li> <li>rozdělí manažerské dovednosti</li> </ul>	Manažer - funkce Typy manažera Funkce a dovednosti manažera

## 3. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Člověk a svět práce		<b>Zařízení provozoven</b> 1. ročník 7. Zařízení pro uchování pokrmů a nápojů v teple

## 7. Klíčové oblasti hotelu

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí klíčové oblasti hotelu</li> <li>vybere vhodné pokrmy a nápoje podle zvyklostí zahraničních hostů</li> <li>volí vhodné formy obsluhy v ubytovací části</li> <li>popíše obsluhu v ubytovací části a hotelové hale</li> <li>určí působení klíčových oblastí</li> <li>popíše zakazníky, personál, aktiva</li> </ul>	Aktiva, personál, zákazníci Oblast služeb, oblast produktivity Vzájemné působení oblastí

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Informační a komunikační technologie	<b>Stolníčení</b> 3. ročník 5. Obsluha v ubytovacích zařízeních	

## 7.9.3 Komunikace ve službách - společenská výchova, administrativa

1. ročník	2. ročník	3. ročník
<b>1</b>		

## Pojetí vyučovacího předmětu

Charakteristika:

Žáci jsou vedeni k uplatňování zásad společenského chování, profesního jednání a vystupování jak v přímém osobním styku s hosty a pracovními partnery, tak i v písemném projevu.

Naučí se vyhotovovat písemnosti spojené s chodem provozovny v souladu s normalizovanou úpravou písemností. Postupně se učí řešit problémové situace vzniklé v kontaktu se zákazníky a obchodními partnery. Pozornost se věnuje jednání s osobami vyžadujícími zvláštní péči a s cizinci.

Žáci jsou vedeni k péči o zevnějšek a celkový kultivovaný projev. Zdůrazněn je význam komunikace v oblasti služeb.

Cíle:

- žák má položeny základy etiky
- zná pravidla spol.chování a používá je
- ví, jak řešit konkrétní situace
- ovládá zásady vystupování chování hostů v gastronomickém provozu

Metody a formy výuky:

Ve výuce žáci pracují ve skupinkách i samostatně. Prostor ve výuce je dán především k nácviu situací a jejich řešení. Žáci jsou vedeni k samostatnosti, k účtům hostů a poctivosti. Rozvíjí schopnosti komunikace, učí se, jak reagovat v konkrétních situacích. Žáci jsou vedeni k tomu, aby sami vytvořily administrativní dokumenty ( nabídka, poptávka, objednávka...), ať už formou písemnou v teoretické výuce, nebo formou domácích úloh.

Hodnocení:

Žáci jsou hodnoceni kombinací slovního a numerického hodnocení. Kritéria hodnocení vychází z klasifikačního řádu školy. V hodnocení se promítá přístup žáka ke studiu daného předmětu, jeho připravenost na výuku, plnění zadaných úkolů a aktivita práce v hodinách.

### ***Klíčové kompetence***

- **Kompetence k učení**
  - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
  - uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace
  - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
  - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
  - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
- **Kompetence k řešení problémů**
  - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
- **Komunikativní kompetence**
  - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
  - zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty
  - snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii
  - pochopit výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností
- **Personální a sociální kompetence**
  - stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
  - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
  - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým
- **Občanské kompetence a kulturní povědomí**
  - jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
  - 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
  - uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu
- **Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**
  - vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle
  - znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků
- **Matematické kompetence**

- správně používat a převádět běžné jednotky
- číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)
- **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi**
  - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
  - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet

### Odborné kompetence

- **Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích**
  - uplatňovali požadavky na hygienu v gastronomii
- **Ovládat techniku odbytu**
  - společensky vystupovali a profesionálně jednali ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky
- **Vykonávat obchodně – provozní aktivity**
  - sjednávali odbyt výrobků a služeb, prováděli vyúčtování
  - připravili podklad pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu
  - sestavovali nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií

### Průřezová témata pokrývaná předmětem

Občan v demokratické společnosti

Informační a komunikační technologie

### 1. ročník

1 týdně, P

#### 1. Osobnost člověka

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozpozná typy hostů a ví, jak reagovat na projevy jejich chování, snaží se předcházet konfliktům</li> <li>• uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku, zdržuje se xenofobních projevů</li> </ul>	Charakteristika osobnosti Charakter Temperament Profil pracovníka v gastronomickém provozu Zpracování pohledu žáka na vlastní osobnost Význam poznávání a hodnocení lidí pro pracovníky v gastronomickém provozu	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Člověk a svět práce	<b>Občanská nauka</b> 1. ročník 8. Osobnost	<b>Odborný výcvik</b> 1. ročník 13. Odbytové středisko

## 1. ročník

**2. Osobnost z hlediska sociální psychologie**

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozpozná typy hostů a ví, jak reagovat na projevy jejich chování, snaží se předcházet konfliktům</li> </ul>		Vliv společenského prostředí na utváření osobnosti Sociální prostředí, sociální interakce a komunikace Proces přizpůsobování se normám Osobnost ve společenských situacích Pozice, status, společenská role
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti	<b>Občanská nauka</b> 1. ročník 1. Lidská společnost 2. Sociální role 3. Sociální nerovnost 9. Komunikace 10. Společnost	<b>Stolníčení</b> 1. ročník 9. Druhy ubytovacích zařízení 7. Jednoduchá obsluha <b>Odborný výcvik</b> 13. Odbytové středisko

**3. Význam korespondence**

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>píše na klávesnici v přiměřené rychlosti a přesnosti</li> <li>vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním a stravovacím provozem věcně, jazykově a formálně správně, ve shodě s normalizovanou úpravou písemností</li> <li>samostatně používá počítač</li> </ul>		Význam korespondence Obchodní dopisy Úprava adresy, úprava dopisu Kontrolní úkony - příklady stylizace
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Informační a komunikační technologie	<b>Tělesná výchova</b> 1. ročník 4. Pohybové dovednosti <b>Informační a komunikační technologie</b> 4. Informační zdroje, služby sítě Internet 6. Textový editor <b>Stolníčení</b> 3. Společenské chování a vystupování obsluhy	<b>Stolníčení</b> 1. ročník 9. Druhy ubytovacích zařízení 7. Jednoduchá obsluha 5. Základní pravidla obsluhy <b>Odborný výcvik</b> 13. Odbytové středisko

**4. Propagační písemnosti**

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>píše na klávesnici v přiměřené rychlosti a přesnosti</li> <li>samostatně používá počítač</li> <li>určí význam a cíl reklamy</li> <li>vysvětlí vhodné reklamní prostředky</li> </ul>		Nabídka Poptávka Prospekt, leták Plakát, inzerát

## 1. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Informační a komunikační technologie	<b>Český jazyk</b> 1. ročník 1. Jazyk a komunikace <b>Tělesná výchova</b> 1. Péče o zdraví	<b>Stolníčení</b> 1. ročník 9. Druhy ubytovacích zařízení 7. Jednoduchá obsluha 5. Základní pravidla obsluhy <b>Odborný výcvik</b> 13. Odbytové středisko

## 5. Osobní dopis, personální písemnosti

Dotace učebního bloku: 8

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• píše na klávesnici v přiměřené rychlosti a přesnosti</li> <li>• samostatně používá počítač</li> <li>• sestaví správně přesnou adresu a upravit dopis</li> <li>• sestaví osobní životopis</li> <li>• používá grafiku a vhodně vkládá do blahopřání</li> <li>• určí význam a cíl reklamy</li> <li>• vysvětlí vhodné reklamní prostředky</li> </ul>	Žádost o pracovní místo Životopis, úprava náležitosti Blahopřání Děkovné a omluvné dopisy Pracovní smlouva

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Informační a komunikační technologie	<b>Občanská nauka</b> 1. ročník 1. Lidská společnost 2. Sociální role 3. Sociální nerovnost 9. Komunikace <b>Stolníčení</b> 3. Společenské chování a vystupování obsluhy	<b>Stolníčení</b> 1. ročník 9. Druhy ubytovacích zařízení 7. Jednoduchá obsluha 5. Základní pravidla obsluhy

## 6. Vnitropodnikové písemnosti

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• píše na klávesnici v přiměřené rychlosti a přesnosti</li> <li>• samostatně používá počítač</li> <li>• popíše specifika pracovního poměru a obsahu pracovní smlouvy ve svém oboru</li> <li>• orientuje se v náležitostech a přílohách objednávky a kupní smlouvy</li> <li>• sestaví fakturu</li> </ul>	Pracovní porady - písemnosti Pracovní cesty

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti		<b>Stolníčení</b> 1. ročník 9. Druhy ubytovacích zařízení 7. Jednoduchá obsluha 5. Základní pravidla obsluhy

## 1. ročník

**7. Písemnosti při uzavírání a plnění smluv**

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• píše na klávesnici v přiměřené rychlosti a přesnosti</li> <li>• vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním a stravovacím provozem věcně, jazykově a formálně správně, ve shodě s normalizovanou úpravou písemností</li> <li>• popíše specifika pracovního poměru a obsahu pracovní smlouvy ve svém oboru</li> <li>• zdůvodní pracovní právní vztahy a požadavky zaměstnavatele při získávání a výběru pracovníků</li> <li>• vysvětlí vhodné reklamní prostředky</li> <li>• orientuje se v náležitostech a přílohách objednávky a kupní smlouvy</li> </ul>	Objednávka, kupní smlouva Dodací list, faktura Upomínka Reklamační protokol	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Informační a komunikační technologie		

**8. Písemnosti ve styku s bankami**

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• píše na klávesnici v přiměřené rychlosti a přesnosti</li> <li>• vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním a stravovacím provozem věcně, jazykově a formálně správně, ve shodě s normalizovanou úpravou písemností</li> <li>• samostatně používá počítač</li> <li>• řeší jednoduché výpočty</li> <li>• orientuje se v platebním styku</li> <li>• sestaví fakturu</li> <li>• popíše upomínku</li> </ul>	Výběr v hotovosti Bezhotovostní platební styk Stylizace dopisu	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Informační a komunikační technologie		

**7.9.4 Potraviny a výživa**

1. ročník	2. ročník	3. ročník
<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>

**Pojetí vyučovacího předmětu**

Cíl předmětu:

Cílem vyučovacího předmětu je poskytnout žákům vědomosti o potravinách a nápojích, zásadách správné výživy a jejího vlivu na zdraví a správnou životosprávu člověka.

Žáci se seznámí s původem potravin a to odkud pochází, jejich složením, vlastnostmi využitelnými při přípravě jídel a nápojů a zároveň i se zásadami správného ošetřování a skladování. Ve výuce si žáci rovněž osvojí zásady racionální výživy, seznámí

se s fyziologií lidského organismu a jeho potřebami. Učí se pracovat s výživovými normami a vhodně kombinovat potraviny tak, aby bylo zabezpečeno optimální stravování.

Výchovně vzdělávací cíl:

Po absolvování výuky ve vyučovacím předmětu potraviny a výživa žák:

- má osvojené poznatky o fyziologii trávicího systému a výživy
- má velmi dobré znalosti o výživě, především racionální, ale i léčebné výživě a dalších směrech
- je seznámen s potravinami z hlediska jejich složení, rozdělení a použití pro lidskou výživu
- je obeznámen s významem nápojů ve výživě, rozdělením nápojů a jejich výrobou
- zná hygienické předpisy, je seznámen s požadavky na ochranu prostředí a bezpečnost zdraví při práci

Z klíčových dovedností předmět rozvíjí zejména dovednosti komunikativní a interpersonální a numerické.

Charakteristika:

Vyučující soustavně vede žáky k dodržování hygieny při práci s potravinami a nápoji se zvláštním důrazem na osobní hygienu a hygienu prostředí. Vede žáky k ekologickému chování a k hospodárnému zacházení s potravinami. Při manipulaci a skladování potravin je rovněž věnována pozornost bezpečnosti zdraví při práci.

Metody a formy výuky:

Výklad, diskuse, v hodinách žáci pracují samostatně a ve skupinách. Učitel řídí práci žáků, řídí diskusi, zadává úkoly a kontroluje práci v hodinách. Žáci jsou vedeni k samostatnosti, odpovědnosti a kultuře osobního projevu.

Hodnocení:

Hodnocení vyplývá s dílčí klasifikace, sleduje se průběžně taky aktivita žáka při vyučování. Na konci tématických celků jsou zařazeny písemné testy. Žáci jsou hodnoceni kombinací slovního a numerického hodnocení. Kritéria hodnocení vychází z klasifikačního řádu.

### ***Klíčové kompetence***

- **Kompetence k učení**
  - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
  - uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace
  - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
  - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
  - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
- **Kompetence k řešení problémů**
  - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)
- **Komunikativní kompetence**
  - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
  - snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii
  - dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce
- **Personální a sociální kompetence**

- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
- **Občanské kompetence a kulturní povědomí**
  - 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
- **Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**
  - mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám
- **Matematické kompetence**
  - správně používat a převádět běžné jednotky
  - nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je popsat a využít pro dané řešení
  - číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)
- **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi**
  - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
  - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet

### ***Odborné kompetence***

- **Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích**
  - uplatňovali požadavky na hygienu v gastronomii
  - měli přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování
  - rozlišili vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů
  - znali způsoby skladování potravin a nápojů
  - sestavovali menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek
- **Ovládat technologii přípravy pokrmů**
  - ovládali způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovali kvalitu, správně uchovávali pokrmy, esteticky dohotovovali a expedovali výrobky
  - používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu
- **Ovládat techniku odbytu**
  - volili vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používali vhodný inventář
  - společensky vystupovali a profesionálně jednali ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky
- **Vykonávat obchodně – provozní aktivity**

- sjednávali odbyt výrobků a služeb, prováděli vyúčtování
- připravili podklad pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu
- **Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci**
  - chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem
  - znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
  - byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázali první pomoc sami poskytnout
- **Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje**
  - efektivně hospodařili se svými finančními prostředky
  - nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

### Průřezová témata pokrývaná předmětem

Člověk a životní prostředí

Člověk a svět práce

### 1. ročník

1 týdně, P

#### 1. Úvod

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• orientuje se v hygienických předpisech pro gastronomii</li> <li>• vysvětlí a popíše BOZP v gastronomii</li> <li>• charakterizuje všeobecně kritické body HACCP</li> </ul>	Hygienické předpisy BOZP v gastronomii Kritické body HACCP Seznámení s učivem	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí		<b>Zařízení provozoven</b> 1. ročník 1. Úvod

#### 2. Správná výživa

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• orientuje se v hygienických předpisech pro gastronomii</li> <li>• charakterizuje všeobecně kritické body HACCP</li> <li>• zná význam potravin ve výživě</li> <li>• rozlišuje a charakterizuje odborné názvy ve výživě</li> </ul>	Význam správné výživy pro organismus Poživatiny (charakteristika, rozdělení, původ, druhy) Potraviny (jakost, skladování, ošetřování, nákazy z potravin)

**1. ročník**

## 1. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce	<p><b>Tělesná výchova</b></p> <p>2. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Péče o zdraví</li> </ol> <p>3. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Péče o zdraví</li> <li>Zdroje informací</li> <li>Pohybové dovednosti</li> <li>Atletika</li> </ol> <p><b>Technologie přípravy pokrmů</b></p> <p>1. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Základní tepelné úpravy pokrmů</li> <li>Polévky</li> <li>Omáčky</li> <li>Bezmasé pokrmy</li> </ol> <p>2. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Tepelné úpravy mas</li> <li>Mletá masa</li> </ol> <p>3. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Studená kuchyně</li> <li>Teplé předkrm</li> <li>Pokrmy na objednávku</li> <li>Pokrmy zahraniční kuchyně</li> <li>Moučníky, moučná jídla</li> <li>Dietní stravování</li> <li>Regionální kuchyně</li> <li>Příprava k závěrečným zkouškám</li> </ol> <p><b>Stolničení</b></p> <p>2. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Snídaně</li> </ol> <p>3. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Slavnostní hostiny</li> <li>Společenská setkání</li> </ol> <p><b>Potraviny a výživa</b></p> <p>2. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Maso a výrobky z masa</li> <li>Jednotlivé druhy masa</li> </ol> <p>3. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Fyziologie výživy</li> <li>Způsoby stravování a správná výživa</li> <li>Diferencované stravování</li> <li>Příprava k závěrečným zkouškám</li> </ol> <p><b>Zařízení provozoven</b></p> <p>1. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Odbytová střediska</li> </ol> <p><b>Odborný výcvik</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Základní tepelné úpravy</li> <li>Základy normování</li> <li>Příprava polévek</li> <li>Příprava omáček</li> <li>Příprava příloh</li> <li>Jídla ze sýrů a vajec</li> <li>Příprava moučných jídel</li> <li>Podávání nápojů a pokrmů</li> </ol> <p>2. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Příprava hovězího masa</li> <li>Příprava telecího masa</li> </ol>	<p><b>Potraviny a výživa</b></p> <p>1. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Složení potravin</li> <li>Potraviny rostlinného původu</li> <li>Potraviny živočišného původu</li> </ol> <p>2. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Alkoholické nápoje</li> <li>Nealkoholické nápoje</li> </ol> <p>3. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Fyziologie výživy</li> <li>Diferencované stravování</li> <li>Ekologie a výživa</li> </ol> <p><b>Technologie přípravy pokrmů</b></p> <p>1. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Přílohy</li> <li>Bezmasé pokrmy</li> <li>Teplé předkrm</li> </ol> <p><b>Odborný výcvik</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Výrobní středisko</li> <li>Příprava polévek</li> <li>Jídla ze sýrů a vajec</li> </ol> <p><b>Základy přírodních věd</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Anorganická chemie</li> </ol> <p><b>Odborný výcvik</b></p> <p>3. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Pokrmy studené kuchyně</li> <li>Méně obvyklé způsoby stravování</li> </ol> <p><b>Tělesná výchova</b></p> <p>1. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Péče o zdraví</li> </ol>

## 1. ročník

Průřezová témata		přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce	9.Příprava vepřového masa, vepřové hody 10.Příprava skopového, jehněčího, kůzlečího, králíčí 11.Příprava pokrmů z ryb, plody moře 12.Příprava pokrmů ze zvěřiny 13.Příprava pokrmů z drůbeže  3. ročník 2. Pokrmy na objednávku 3. Pokrmy studené kuchyně 4. Příprava teplých předkrmů 5. Krajské speciality a česká kuchyně 6. Zahraniční kuchyně 7. Méně obvyklé způsoby stravování 8. Moučníky 10. Slavnostní hostiny, hostiny s nabídkovým stolem 11. Příprava na závěrečné zkoušky	<b>Potraviny a výživa</b> 1. ročník 3. Složení potravin 4. Potraviny rostlinného původu 5. Potraviny živočišného původu 2. ročník 5. Alkoholické nápoje 6. Nealkoholické nápoje 3. ročník 2. Fyziologie výživy 4. Diferencované stravování 5. Ekologie a výživa  <b>Technologie přípravy pokrmů</b> 1. ročník 6. Přílohy 7. Bezmasé pokrmy 8. Teplé předkrmů  <b>Odborný výcvik</b> 4. Výrobní středisko 8. Příprava polévek 11. Jídla ze sýrů a vajec  <b>Základy přírodních věd</b> 2. Anorganická chemie  <b>Odborný výcvik</b> 3. ročník 3. Pokrmy studené kuchyně 7. Méně obvyklé způsoby stravování  <b>Tělesná výchova</b> 1. ročník 1. Péče o zdraví

## 3. Složení potravin

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>orientuje se v hygienických předpisech pro gastronomii</li> <li>zná význam potravin ve výživě</li> <li>rozlišuje a charakterizuje odborné názvy ve výživě</li> <li>charakterizuje a rozlišuje základní a vedlejší živiny</li> <li>vysvětlí biologickou a energetickou hodnotu potravin</li> </ul>	Živiny (význam, složení) Bílkoviny Tuky Sacharidy Ochranné látky (význam, zdroje) Vlákna Energetická a biologická hodnota potravin

## 1. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí	<p><b>Technologie přípravy pokrmů</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ročník</li> <li>2. Předběžná příprava potravin</li> <li>3. Základní tepelné úpravy pokrmů</li> <li>4. Polévky</li> <li>5. Omáčky</li> <li>6. Přílohy</li> <li>7. Bezmasé pokrmy</li> <li>8. Teplé předkrmy</li> </ol> <p><b>Stolníčení</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>6. Gastronomická pravidla</li> </ol> <p><b>Potraviny a výživa</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Správná výživa</li> <li>4. Potraviny rostlinného původu</li> <li>5. Potraviny živočišného původu</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. ročník <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Maso a výrobky z masa</li> <li>3. Jednotlivé druhy masa</li> </ol> </li> <li>3. ročník <ol style="list-style-type: none"> <li>5. Ekologie a výživa</li> <li>6. Příprava k závěrečným zkouškám</li> </ol> </li> </ol> <p><b>Odborný výcvik</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ročník <ol style="list-style-type: none"> <li>5. Základní druhy surovin</li> <li>6. Základní tepelné úpravy</li> <li>7. Základy normování</li> <li>8. Příprava polévek</li> <li>9. Příprava omáček</li> <li>10. Příprava příloh</li> <li>11. Jídla ze sýrů a vajec</li> <li>12. Příprava moučných jídel</li> <li>15. Podávání nápojů a pokrmů</li> </ol> </li> <li>2. ročník <ol style="list-style-type: none"> <li>7. Příprava hovězího masa</li> <li>8. Příprava telecího masa</li> <li>9. Příprava vepřového masa, vepřové hody</li> <li>10. Příprava skopového, jehněčího, kůzlečího, králičího</li> <li>11. Příprava pokrmů z ryb, plody moře</li> <li>12. Příprava pokrmů ze zvěřiny</li> <li>13. Příprava pokrmů z drůbeže</li> <li>14. Příprava pokrmů regionálních kuchyní</li> <li>15. Mletá masa</li> </ol> </li> <li>3. ročník <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Pokrmy na objednávku</li> <li>3. Pokrmy studené kuchyně</li> <li>4. Příprava teplých předkrmů</li> <li>5. Krajské speciality a česká kuchyně</li> <li>6. Zahraniční kuchyně</li> <li>7. Méně obvyklé způsoby stravování</li> <li>8. Moučníky</li> <li>11. Příprava na závěrečné zkoušky</li> </ol> </li> </ol>	<p><b>Stolníčení</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ročník <ol style="list-style-type: none"> <li>6. Gastronomická pravidla</li> </ol> </li> </ol> <p><b>Zařízení provozoven</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů a nápojů</li> </ol> <p><b>Potraviny a výživa</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Potraviny rostlinného původu</li> <li>5. Potraviny živočišného původu</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. ročník <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Fyziologie výživy</li> <li>4. Diferencované stravování</li> </ol> </li> </ol> <p><b>Technologie přípravy pokrmů</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ročník <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Předběžná příprava potravin</li> <li>4. Polévky</li> <li>6. Přílohy</li> <li>5. Omáčky</li> <li>7. Bezmasé pokrmy</li> <li>8. Teplé předkrmy</li> </ol> </li> </ol> <p><b>Odborný výcvik</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Výrobní středisko</li> <li>5. Základní druhy surovin</li> <li>8. Příprava polévek</li> <li>9. Příprava omáček</li> <li>11. Jídla ze sýrů a vajec</li> <li>12. Příprava moučných jídel</li> </ol> <p><b>Základy přírodních věd</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Obecná chemie</li> </ol> <p><b>Odborný výcvik</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. ročník <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Pokrmy studené kuchyně</li> </ol> </li> </ol>

## 1. ročník

**4. Potraviny rostlinného původu**

Dotace učebního bloku: 15

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• orientuje se v hygienických předpisech pro gastronomii</li> <li>• charakterizuje všeobecně kritické body HACCP</li> <li>• zná význam potravin ve výživě</li> <li>• rozlišuje a charakterizuje odborné názvy ve výživě</li> <li>• charakterizuje a rozlišuje základní a vedlejší živiny</li> <li>• charakterizuje a popisuje druhy potravin rostlinného původu</li> </ul>	Ovoce Zelenina Brambory Obiloviny a mlýnské výrobky Luštěniny Houby Pochutiny Bylinky Sladidla (včelí med, umělá sladidla) Ostatní potraviny

## 1. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	<p><b>Tělesná výchova</b></p> <p>1. ročník</p> <p>10. Zdravotní tělesná výchova</p> <p><b>Technologie přípravy pokrmů</b></p> <p>2. Předběžná příprava potravin</p> <p>3. Základní tepelné úpravy pokrmů</p> <p>4. Polévky</p> <p>5. Omáčky</p> <p>7. Bezmasé pokrmy</p> <p>8. Teplé předkrmly</p> <p>2. ročník</p> <p>1. Tepelné úpravy mas</p> <p>2. Mletá masa</p> <p>3. ročník</p> <p>1. Studená kuchyně</p> <p>2. Teplé předkrmly</p> <p>3. Pokrmy na objednávku</p> <p>4. Pokrmy zahraniční kuchyně</p> <p>6. Dietní stravování</p> <p>7. Regionální kuchyně</p> <p>8. Příprava k závěrečným zkouškám</p> <p><b>Stolničení</b></p> <p>1. ročník</p> <p>2. Zásady hygieny a bezpečnost práce</p> <p>6. Gastronomická pravidla</p> <p>2. ročník</p> <p>1. Složitá obsluha základní forma</p> <p>2. Složitá obsluha vyšší forma</p> <p>3. Snídaně</p> <p><b>Potraviny a výživa</b></p> <p>1. ročník</p> <p>2. Správná výživa</p> <p>3. Složení potravin</p> <p>3. ročník</p> <p>3. Způsoby stravování a správná výživa</p> <p>4. Diferencované stravování</p> <p>6. Příprava k závěrečným zkouškám</p> <p><b>Zařízení provozoven</b></p> <p>1. ročník</p> <p>4. Zařízení na mechanické zpracování potravin</p> <p>5. Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů a nápojů</p> <p>9. Sklady</p> <p><b>Odborný výcvik</b></p> <p>4. Výrobní středisko</p> <p>6. Základní tepelné úpravy</p> <p>7. Základy normování</p> <p>8. Příprava polévek</p> <p>9. Příprava omáček</p> <p>11. Jídla ze sýrů a vajec</p> <p>12. Příprava moučných jídel</p> <p>2. ročník</p> <p>6. Výrobní středisko</p> <p>7. Příprava hovězího masa</p> <p>8. Příprava telecího masa</p>	<p><b>Potraviny a výživa</b></p> <p>1. ročník</p> <p>3. Složení potravin</p> <p>2. ročník</p> <p>6. Nealkoholické nápoje</p> <p><b>Technologie přípravy pokrmů</b></p> <p>1. ročník</p> <p>3. Základní tepelné úpravy pokrmů</p> <p><b>Odborný výcvik</b></p> <p>9. Příprava omáček</p> <p>11. Jídla ze sýrů a vajec</p> <p>3. ročník</p> <p>6. Zahraniční kuchyně</p> <p><b>Základy přírodních věd</b></p> <p>1. ročník</p> <p>4. Biochemie</p> <p><b>Odborný výcvik</b></p> <p>3. ročník</p> <p>7. Méně obvyklé způsoby stravování</p>

## 1. ročník

Průřezová témata		přesahy z učebních bloků:
	9.Příprava vepřového masa, vepřové hody 10.Příprava skopového, jehněčího, kůzlečího, králíčí 11.Příprava pokrmů z ryb, plody moře 12.Příprava pokrmů ze zvěřiny 13.Příprava pokrmů z drůbeže 14.Příprava pokrmů regionálních kuchyní 15.Mletá masa 3. ročník 2. Pokrmy na objednávku 3. Pokrmy studené kuchyně 5. Krajské speciality a česká kuchyně 6. Zahraniční kuchyně 7. Méně obvyklé způsoby stravování 10. Slavnostní hostiny, hostiny s nabídkovým stolem 11. Příprava na závěrečné zkoušky	<b>Potraviny a výživa</b> 1. ročník 3. Složení potravin 2. ročník 6. Nealkoholické nápoje <b>Technologie přípravy pokrmů</b> 1. ročník 3. Základní tepelné úpravy pokrmů <b>Odborný výcvik</b> 9.Příprava omáček 11.Jídla ze sýrů a vajec 3. ročník 6. Zahraniční kuchyně <b>Základy přírodních věd</b> 1. ročník 4. Biochemie <b>Odborný výcvik</b> 3. ročník 7. Méně obvyklé způsoby stravování

## 5. Potraviny živočišného původu

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>orientuje se v hygienických předpisech pro gastronomii</li> <li>charakterizuje všeobecně kritické body HACCP</li> <li>zná význam potravin ve výživě</li> <li>rozlišuje a charakterizuje odborné názvy ve výživě</li> <li>vysvětlí biologickou a energetickou hodnotu potravin</li> <li>charakterizuje a popíše druhy potravin živočišného původu</li> <li>zná význam tuků, vajec, mléka a mléčných výrobků ve výživě</li> </ul>	Mléko a výrobky z mléka Vejce Tučky

## 1. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	<p><b>Technologie přípravy pokrmů</b></p> <p>1. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Předběžná příprava potravin</li> <li>3. Základní tepelné úpravy pokrmů</li> <li>4. Polévky</li> <li>5. Omáčky</li> <li>6. Přílohy</li> <li>7. Bezmasé pokrmy</li> <li>8. Teplé předkrmy</li> </ol> <p>2. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tepelné úpravy mas</li> <li>2. Mletá masa</li> </ol> <p>3. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Studená kuchyně</li> <li>2. Teplé předkrmy</li> <li>3. Pokrmy na objednávku</li> <li>4. Pokrmy zahraniční kuchyně</li> <li>5. Moučníky, moučná jídla</li> <li>6. Dietní stravování</li> <li>7. Regionální kuchyně</li> <li>8. Příprava k závěrečným zkouškám</li> </ol> <p><b>Stolníčení</b></p> <p>1. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>6. Gastronomická pravidla</li> </ol> <p>2. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Složitá obsluha základní forma</li> <li>2. Složitá obsluha vyšší forma</li> <li>3. Snídaně</li> </ol> <p>3. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Slavnostní hostiny</li> <li>4. Obsluha v dopravních prostředcích</li> </ol> <p><b>Potraviny a výživa</b></p> <p>1. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Správná výživa</li> <li>3. Složení potravin</li> </ol> <p>2. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Maso a výrobky z masa</li> <li>3. Jednotlivé druhy masa</li> </ol> <p>3. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Způsoby stravování a správná výživa</li> <li>4. Diferencované stravování</li> <li>6. Příprava k závěrečným zkouškám</li> </ol> <p><b>Zařízení provozoven</b></p> <p>1. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Zařízení na mechanické zpracování potravin</li> <li>5. Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů a nápojů</li> <li>7. Zařízení pro uchování pokrmů a nápojů v teple</li> <li>8. Chladicí a mrazicí zařízení</li> <li>9. Sklady</li> </ol> <p><b>Odborný výcvik</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. Základní druhy surovin</li> <li>6. Základní tepelné úpravy</li> <li>7. Základy normování</li> </ol>	<p><b>Zařízení provozoven</b></p> <p>1. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů a nápojů</li> </ol> <p><b>Potraviny a výživa</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Složení potravin</li> </ol> <p><b>Technologie přípravy pokrmů</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Základní tepelné úpravy pokrmů</li> </ol> <p><b>Odborný výcvik</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>9. Příprava omáček</li> <li>11. Jídla ze sýrů a vajec</li> </ol> <p><b>Základy přírodních věd</b></p> <p>2. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Anatomie živočišného těla</li> </ol> <p><b>Odborný výcvik</b></p> <p>3. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>6. Zahraniční kuchyně</li> </ol> <p><b>Základy přírodních věd</b></p> <p>1. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Biochemie</li> </ol> <p><b>Odborný výcvik</b></p> <p>3. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Pokrmy na objednávku</li> <li>3. Pokrmy studené kuchyně</li> <li>7. Méně obvyklé způsoby stravování</li> </ol>

## 1. ročník

Průřezová témata		přesahy z učebních bloků:
	8.Příprava polévek 9.Příprava omáček 11.Jídla ze sýrů a vajec 12.Příprava moučných jídel 13.Odbytové středisko 2. ročník 4.Složité obsluha 6.Výrobní středisko 7.Příprava hovězího masa 8.Příprava telecího masa 9.Příprava vepřového masa, vepřové hody 10.Příprava skopového, jehněčího, kůzlečího, králičí 11.Příprava pokrmů z ryb, plody moře 12.Příprava pokrmů ze zvěřiny 13.Příprava pokrmů z drůbeže 14.Příprava pokrmů regionálních kuchyní 15.Mletá masa 3. ročník 2. Pokrmy na objednávku 3. Pokrmy studené kuchyně 4. Příprava teplých předkrmů 5. Krajské speciality a česká kuchyně 6. Zahraniční kuchyně 7. Méně obvyklé způsoby stravování 8. Moučníky 10. Slavnostní hostiny, hostiny s nabídkovým stolem 11. Příprava na závěrečné zkoušky	<b>Zařízení provozoven</b> 1. ročník 5. Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů a nápojů <b>Potraviny a výživa</b> 3. Složení potravin <b>Technologie přípravy pokrmů</b> 3. Základní tepelné úpravy pokrmů <b>Odborný výcvik</b> 9.Příprava omáček 11.Jídla ze sýrů a vajec <b>Základy přírodních věd</b> 2. ročník 4. Anatomie živočišného těla <b>Odborný výcvik</b> 3. ročník 6. Zahraniční kuchyně <b>Základy přírodních věd</b> 1. ročník 4. Biochemie <b>Odborný výcvik</b> 3. ročník 2. Pokrmy na objednávku 3. Pokrmy studené kuchyně 7. Méně obvyklé způsoby stravování

**2. ročník**

1 týdně, P

**1. Úvod**

Dotace učebního bloku: 1

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>orientuje se v hygienických předpisech v gastronomii</li> <li>vysvětlí a popíše BOZP v gastronomii</li> <li>charakterizuje kritické body HACCP</li> </ul>	Hygienické předpisy BOZP v gastronomii Kritické body HAACP Seznámení s učivem	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
		<b>Zařízení provozoven</b> 1. ročník 9. Sklady

## 2. ročník

**2. Maso a výrobky z masa**

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• umí správně charakterizovat a pojmenovat jednotlivé části masa</li><li>• vysvětlí zrání a skladování masa</li><li>• vysvětlí charakteristiku masa domácích zvířat</li></ul>	Složení masa, rozdělení, význam ve výživě Zrání masa Skladování a ošetřování masa Vady masa Konzervování masa

## 2. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	<p><b>Technologie přípravy pokrmů</b></p> <p>2. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tepelné úpravy mas</li> <li>2. Mletá masa</li> </ol> <p>3. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Studená kuchyně</li> <li>2. Teplé předkrm</li> <li>3. Pokrmy na objednávku</li> <li>4. Pokrmy zahraniční kuchyně</li> <li>5. Moučníky, moučná jídla</li> <li>6. Dietní stravování</li> <li>7. Regionální kuchyně</li> <li>8. Příprava k závěrečným zkouškám</li> </ol> <p><b>Stolničení</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Slavnostní hostiny</li> <li>2. Společenská setkání</li> </ol> <p><b>Potraviny a výživa</b></p> <p>2. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Jednotlivé druhy masa</li> </ol> <p>3. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Způsoby stravování a správná výživa</li> </ol> <p><b>Odborný výcvik</b></p> <p>2. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Složitá obsluha</li> <li>6. Výrobní středisko</li> <li>7. Příprava hovězího masa</li> <li>8. Příprava telecího masa</li> <li>9. Příprava vepřového masa, vepřové hody</li> <li>10. Příprava skopového, jehněčího, kůzlečího, králičí</li> <li>11. Příprava pokrmů z ryb, plody moře</li> <li>12. Příprava pokrmů ze zvěřiny</li> <li>13. Příprava pokrmů z drůbeže</li> <li>14. Příprava pokrmů regionálních kuchyní</li> <li>15. Mletá masa</li> </ol> <p>3. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Pokrmy na objednávku</li> <li>3. Pokrmy studené kuchyně</li> <li>4. Příprava teplých předkrmů</li> <li>5. Krajské speciality a česká kuchyně</li> <li>6. Zahraniční kuchyně</li> <li>7. Méně obvyklé způsoby stravování</li> <li>10. Slavnostní hostiny, hostiny s nabídkovým stolem</li> <li>11. Příprava na závěrečné zkoušky</li> </ol>	<p><b>Zařízení provozoven</b></p> <p>1. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů a nápojů</li> </ol> <p><b>Potraviny a výživa</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Správná výživa</li> <li>3. Složení potravin</li> <li>5. Potraviny živočišného původu</li> </ol> <p>2. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Jednotlivé druhy masa</li> </ol> <p><b>Technologie přípravy pokrmů</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Mletá masa</li> <li>1. Tepelné úpravy mas</li> </ol> <p><b>Odborný výcvik</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>7. Příprava hovězího masa</li> <li>8. Příprava telecího masa</li> <li>9. Příprava vepřového masa, vepřové hody</li> <li>10. Příprava skopového, jehněčího, kůzlečího, králičí</li> <li>11. Příprava pokrmů z ryb, plody moře</li> <li>12. Příprava pokrmů ze zvěřiny</li> <li>13. Příprava pokrmů z drůbeže</li> <li>14. Příprava pokrmů regionálních kuchyní</li> <li>15. Mletá masa</li> </ol> <p><b>Základy přírodních věd</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Anatomie živočišného těla</li> </ol> <p><b>Odborný výcvik</b></p> <p>3. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. Krajské speciality a česká kuchyně</li> <li>6. Zahraniční kuchyně</li> </ol>

## 2. ročník

## 3. Jednotlivé druhy masa

Dotace učebního bloku: 18

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• umí správně charakterizovat a pojmenovat jednotlivé části masa</li> <li>• vysvětlí charakteristiku hovězího masa</li> <li>• vysvětlí zrání a skladování masa</li> <li>• vysvětlí charakteristiku telecího masa</li> <li>• vysvětlí charakteristiku vepřového masa</li> <li>• stanoví charakteristiku, složení a význam drůbeže, zvěřiny a studenokrevných živočichů</li> </ul>	<p>Charakteristika masa</p> <p>Rozdělení a využití masa v kuchyni</p> <p>Hovězí maso</p> <p>Telecí maso</p> <p>Vepřové maso a vepřové hody</p> <p>Skopové maso a jehněčí maso</p> <p>Maso domácích zvířat</p> <p>Zvěřina</p> <p>Rybí maso</p> <p>Plody moře</p> <p>Korýši, měkkýši</p>

## 2. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	<p><b>Technologie přípravy pokrmů</b></p> <p>2. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tepelné úpravy mas</li> <li>2. Mletá masa</li> </ol> <p>3. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Studená kuchyně</li> <li>2. Teplé předkrmy</li> <li>3. Pokrmy na objednávku</li> <li>4. Pokrmy zahraniční kuchyně</li> <li>5. Moučníky, moučná jídla</li> <li>6. Dietní stravování</li> <li>7. Regionální kuchyně</li> <li>8. Příprava k závěrečným zkouškám</li> </ol> <p><b>Stolníčení</b></p> <p>2. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Složitá obsluha základní forma</li> <li>2. Složitá obsluha vyšší forma</li> <li>3. Snídaně</li> <li>5. Střediska společensko zábavné</li> <li>6. Ostatní společensko -zábavná střediska</li> </ol> <p>3. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Slavnostní hostiny</li> <li>2. Společenská setkání</li> <li>4. Obsluha v dopravních prostředcích</li> <li>5. Obsluha v ubytovacích zařízeních</li> </ol> <p><b>Potraviny a výživa</b></p> <p>2. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Maso a výrobky z masa</li> </ol> <p>3. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Způsoby stravování a správná výživa</li> <li>4. Diferencované stravování</li> <li>6. Příprava k závěrečným zkouškám</li> </ol> <p><b>Odborný výcvik</b></p> <p>2. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Složitá obsluha</li> <li>6. Výrobní středisko</li> <li>7. Příprava hovězího masa</li> <li>8. Příprava telecího masa</li> <li>9. Příprava vepřového masa, vepřové hody</li> <li>10. Příprava skopového, jehněčího, kůzlečího, králíčí</li> <li>11. Příprava pokrmů z ryb, plody moře</li> <li>12. Příprava pokrmů ze zvěřiny</li> <li>13. Příprava pokrmů z drůbeže</li> <li>14. Příprava pokrmů regionálních kuchyní</li> <li>15. Mletá masa</li> </ol> <p>3. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Pokrmy na objednávku</li> <li>3. Pokrmy studené kuchyně</li> <li>4. Příprava teplých předkrmů</li> <li>5. Krajové speciality a česká kuchyně</li> <li>6. Zahraniční kuchyně</li> </ol>	<p><b>Zařízení provozoven</b></p> <p>1. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů a nápojů</li> </ol> <p><b>Potraviny a výživa</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Správná výživa</li> <li>3. Složení potravin</li> <li>5. Potraviny živočišného původu</li> </ol> <p>2. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Maso a výrobky z masa</li> </ol> <p><b>Technologie přípravy pokrmů</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Mletá masa</li> <li>1. Tepelné úpravy mas</li> </ol> <p><b>Odborný výcvik</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>7. Příprava hovězího masa</li> <li>8. Příprava telecího masa</li> <li>9. Příprava vepřového masa, vepřové hody</li> <li>10. Příprava skopového, jehněčího, kůzlečího, králíčí</li> <li>11. Příprava pokrmů z ryb, plody moře</li> <li>12. Příprava pokrmů ze zvěřiny</li> <li>13. Příprava pokrmů z drůbeže</li> <li>15. Mletá masa</li> </ol> <p><b>Základy přírodních věd</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Anatomie živočišného těla</li> </ol> <p><b>Odborný výcvik</b></p> <p>3. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Pokrmy na objednávku</li> <li>3. Pokrmy studené kuchyně</li> <li>4. Příprava teplých předkrmů</li> </ol>

## 2. ročník

Průřezová témata		přesahy z učebních bloků:
	7. Méně obvyklé způsoby stravování 10. Slavnostní hostiny, hostiny s nabídkovým stolem 11. Příprava na závěrečné zkoušky	<b>Zařízení provozoven</b> 1. ročník 5. Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů a nápojů <b>Potraviny a výživa</b> 2. Správná výživa 3. Složení potravin 5. Potraviny živočišného původu 2. ročník 2. Maso a výrobky z masa <b>Technologie přípravy pokrmů</b> 2. Mletá masa 1. Tepelné úpravy mas <b>Odborný výcvik</b> 7. Příprava hovězího masa 8. Příprava telecího masa 9. Příprava vepřového masa, vepřové hody 10. Příprava skopového, jehněčího, kůzlečího, králičí 11. Příprava pokrmů z ryb, plody moře 12. Příprava pokrmů ze zvěřiny 13. Příprava pokrmů z drůbeže 15. Mletá masa <b>Základy přírodních věd</b> 4. Anatomie živočišného těla <b>Odborný výcvik</b> 3. ročník 2. Pokrmy na objednávku 3. Pokrmy studené kuchyně 4. Příprava teplých předkrmů

## 4. Nápoje

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí význam nápojů a rozdělení ve výživě</li> <li>rozezná druhy alkoholických a nealkoholických nápojů</li> <li>zdůvodní zákaz podávání alkoholických nápojů mladistvým</li> </ul>	Význam nápojů ve výživě Rozdělení nápojů Zákaz podávání alkoholických nápojů mladistvým

## 2. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	<p><b>Technologie přípravy pokrmů</b></p> <p>3. ročník</p> <p>8. Příprava k závěrečným zkouškám</p> <p><b>Stolníčení</b></p> <p>2. ročník</p> <p>1. Složitá obsluha základní forma</p> <p>2. Složitá obsluha vyšší forma</p> <p>3. Snídaně</p> <p>4. Skladování a ošetřování nápojů</p> <p>5. Střediska společensko zábavné</p> <p>6. Ostatní společensko -zábavná střediska</p> <p>3. ročník</p> <p>1. Slavnostní hostiny</p> <p>2. Společenská setkání</p> <p>3. Míšené nápoje</p> <p>4. Obsluha v dopravních prostředcích</p> <p>5. Obsluha v ubytovacích zařízeních</p> <p><b>Potraviny a výživa</b></p> <p>2. ročník</p> <p>5. Alkoholické nápoje</p> <p>6. Nealkoholické nápoje</p> <p><b>Odborný výcvik</b></p> <p>3. Pracovní činnosti v odbytovém středisku</p> <p>4. Složitá obsluha</p> <p>5. Obsluha a údržba pivního zařízení</p> <p>3. ročník</p> <p>9. Míchané nápoje</p> <p>10. Slavnostní hostiny, hostiny s nabídkovým stolem</p>	<p><b>Potraviny a výživa</b></p> <p>2. ročník</p> <p>5. Alkoholické nápoje</p> <p>6. Nealkoholické nápoje</p> <p><b>Odborný výcvik</b></p> <p>5. Obsluha a údržba pivního zařízení</p> <p>14. Příprava pokrmů regionálních kuchyní</p> <p>3. ročník</p> <p>9. Míchané nápoje</p> <p>10. Slavnostní hostiny, hostiny s nabídkovým stolem</p>

## 5. Alkoholické nápoje

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí význam nápojů a rozdělení ve výživě</li> <li>rozezná druhy alkoholických a nealkoholických nápojů</li> <li>zdůvodní zákaz podávání alkoholických nápojů mladistvím</li> </ul>	<p>Charakteristika a rozdělení alkoholických nápojů</p> <p>Pivo</p> <p>Víno</p> <p>Lihoviny</p> <p>Míchané nápoje</p> <p>Exkurze pivovaru a výroba alkoholických nápojů</p>

## 2. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	<p><b>Technologie přípravy pokrmů</b></p> <p>3. ročník 8. Příprava k závěrečným zkouškám</p> <p><b>Stolníčení</b></p> <p>1. ročník 6. Gastronomická pravidla</p> <p>2. ročník 1. Složitá obsluha základní forma 2. Složitá obsluha vyšší forma 4. Skladování a ošetřování nápojů 5. Střediska společensko zábavné 6. Ostatní společensko -zábavná střediska</p> <p>3. ročník 1. Slavnostní hostiny 2. Společenská setkání 3. Míšené nápoje 4. Obsluha v dopravních prostředcích 5. Obsluha v ubytovacích zařízeních</p> <p><b>Potraviny a výživa</b></p> <p>1. ročník 2. Správná výživa</p> <p>2. ročník 4. Nápoje</p> <p>3. ročník 3. Způsoby stravování a správná výživa 6. Příprava k závěrečným zkouškám</p> <p><b>Odborný výcvik</b></p> <p>1. ročník 15. Podávání nápojů a pokrmů</p> <p>2. ročník 2. Systémy obsluhy 3. Pracovní činnosti v obytném středisku 4. Složitá obsluha 5. Obsluha a údržba pivního zařízení</p> <p>3. ročník 9. Míchané nápoje 10. Slavnostní hostiny, hostiny s nabídkovým stolem 11. Příprava na závěrečné zkoušky</p>	<p><b>Potraviny a výživa</b></p> <p>2. ročník 4. Nápoje</p> <p><b>Odborný výcvik</b></p> <p>5. Obsluha a údržba pivního zařízení 14. Příprava pokrmů regionálních kuchyní</p> <p><b>Základy přírodních věd</b></p> <p>1. ročník 3. Organická chemie</p> <p><b>Odborný výcvik</b></p> <p>3. ročník 9. Míchané nápoje 10. Slavnostní hostiny, hostiny s nabídkovým stolem</p>

## 6. Nealkoholické nápoje

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí význam nápojů a rozdělení ve výživě</li> <li>rozezná druhy alkoholických a nealkoholických nápojů</li> </ul>	<p>Voda a minerální vody</p> <p>Limonády</p> <p>Ovocné nápoje</p> <p>Ostatní nealkoholické nápoje</p>

## 2. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	<p><b>Stolničení</b></p> <p>1. ročník</p> <p>4. Inventář na úseku obsluhy</p> <p>5. Základní pravidla obsluhy</p> <p>6. Gastronomická pravidla</p> <p>7. Jednoduchá obsluha</p> <p>8. Systémy a způsoby obsluhy</p> <p>2. ročník</p> <p>1. Složitá obsluha základní forma</p> <p>2. Složitá obsluha vyšší forma</p> <p>3. Snídaně</p> <p>4. Skladování a ošetřování nápojů</p> <p>5. Střediska společensko zábavné</p> <p>6. Ostatní společensko -zábavná střediska</p> <p>3. ročník</p> <p>1. Slavnostní hostiny</p> <p>2. Společenská setkání</p> <p>3. Míšené nápoje</p> <p>4. Obsluha v dopravních prostředcích</p> <p>5. Obsluha v ubytovacích zařízeních</p> <p><b>Potraviny a výživa</b></p> <p>1. ročník</p> <p>2. Správná výživa</p> <p>4. Potraviny rostlinného původu</p> <p>2. ročník</p> <p>4. Nápoje</p> <p>3. ročník</p> <p>2. Fyziologie výživy</p> <p>3. Způsoby stravování a správná výživa</p> <p>5. Ekologie a výživa</p> <p><b>Odborný výcvik</b></p> <p>1. ročník</p> <p>5. Základní druhy surovin</p> <p>15. Podávání nápojů a pokrmů</p> <p>2. ročník</p> <p>2. Systémy obsluhy</p> <p>3. Pracovní činnosti v odbytovém středisku</p> <p>4. Složitá obsluha</p> <p>3. ročník</p> <p>9. Míchané nápoje</p> <p>10. Slavnostní hostiny, hostiny s nabídkovým stolem</p> <p>11. Příprava na závěrečné zkoušky</p>	<p><b>Potraviny a výživa</b></p> <p>2. ročník</p> <p>4. Nápoje</p> <p><b>Odborný výcvik</b></p> <p>14. Příprava pokrmů regionálních kuchyní</p> <p><b>Základy přírodních věd</b></p> <p>1. ročník</p> <p>3. Organická chemie</p> <p><b>Odborný výcvik</b></p> <p>3. ročník</p> <p>9. Míchané nápoje</p>

## 3. ročník

**3. ročník**

1 týdně, P

**1. Úvod**

Dotace učebního bloku: 1

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii, pojmenuje kritické body HACCP</li> <li>• orientuje se v hygienických předpisech pro gastronomii</li> <li>• vysvětlí BOZP v gastronomii</li> </ul>		Hygienické předpisy BOZP v gastronomii Kritické body HACCP Seznámení s učivem
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
		<b>Potraviny a výživa</b> 3. ročník 6. Příprava k závěrečným zkouškám

**2. Fyziologie výživy**

Dotace učebního bloku: 13

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• objasní princip přeměny látek a energií v organismu</li> <li>• vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin</li> <li>• charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle různých kritérií</li> <li>• uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu</li> <li>• orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin</li> </ul>	Trávicí ústrojí Žaludek, tenké střevo Tlusté střevo Játra, žluč Slinivka břišní Krev, krevní oběh Srdce Žlázy s vnitřní sekrecí Ledviny, vylučovací ústrojí Nervová soustava, mozek, mícha Hormony

## 3. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	<p><b>Základy přírodních věd</b></p> <p>2. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Vlastnosti živých soustav</li> <li>Buňka</li> <li>Tkáně</li> </ol> <p><b>Tělesná výchova</b></p> <p>1. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Péče o zdraví</li> <li>Zdroje informací</li> <li>Zdravotní tělesná výchova</li> </ol> <p>2. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Péče o zdraví</li> <li>Testování tělesné zdatnosti</li> </ol> <p>3. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Péče o zdraví</li> <li>Zdravotní tělesná výchova</li> </ol> <p><b>Technologie přípravy pokrmů</b></p> <p>1. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Předběžná příprava potravin</li> <li>Základní tepelné úpravy pokrmů</li> <li>Bezmasé pokrmy</li> </ol> <p>2. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Tepelné úpravy mas</li> </ol> <p><b>Stolníčení</b></p> <p>1. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Zásady hygieny a bezpečnost práce</li> <li>Gastronomická pravidla</li> </ol> <p><b>Potraviny a výživa</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Správná výživa</li> <li>Složení potravin</li> </ol> <p>3. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Způsoby stravování a správná výživa</li> <li>Diferencované stravování</li> <li>Ekologie a výživa</li> </ol> <p><b>Odborný výcvik</b></p> <p>1. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Základní druhy surovin</li> <li>Podávání nápojů a pokrmů</li> </ol> <p>3. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Příprava na závěrečné zkoušky</li> </ol>	<p><b>Potraviny a výživa</b></p> <p>1. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Správná výživa</li> </ol> <p>2. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Nealkoholické nápoje</li> </ol> <p>3. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Způsoby stravování a správná výživa</li> <li>Diferencované stravování</li> <li>Příprava k závěrečným zkouškám</li> </ol>

## 3. ročník

## 3. Způsoby stravování a správná výživa

Dotace učebního bloku: 7

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku a umí je sestavit, sestaví menu pro různé příležitosti</li> <li>• objasní princip přeměny látek a energií v organismu</li> <li>• vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin</li> <li>• objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě</li> <li>• charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle různých kritérií</li> <li>• uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu</li> <li>• zná úlohu dietního stravování, charakterizuje hlavní typy léčebných diet</li> <li>• rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</li> <li>• rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, uvede jejich využití a podávání z různých hledisek</li> <li>• vyzná se v označení potravin a nápojů a v údajích na etiketě</li> <li>• uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii, pojmenuje kritické body HACCP</li> <li>• využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů</li> <li>• orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin</li> <li>• pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</li> </ul>	<p>Látky potřebné pro lidské tělo</p> <p>Zásady správné výživy</p> <p>Druhy stravy</p> <p>Způsoby stravování</p> <p>Stravovací návyky</p> <p>Obezita, kouření, drogy</p>

## 3. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	<p><b>Základy přírodních věd</b></p> <p>2. ročník</p> <p>1. Vlastnosti živých soustav</p> <p><b>Tělesná výchova</b></p> <p>1. ročník</p> <p>10. Zdravotní tělesná výchova</p> <p>2. ročník</p> <p>1. Péče o zdraví</p> <p><b>Technologie přípravy pokrmů</b></p> <p>1. ročník</p> <p>2. Předběžná příprava potravin</p> <p>3. Základní tepelné úpravy pokrmů</p> <p>3. ročník</p> <p>6. Dietní stravování</p> <p>8. Příprava k závěrečným zkouškám</p> <p><b>Stolníčení</b></p> <p>1. ročník</p> <p>2. Zásady hygieny a bezpečnost práce</p> <p>6. Gastronomická pravidla</p> <p>2. ročník</p> <p>1. Složitá obsluha základní forma</p> <p>2. Složitá obsluha vyšší forma</p> <p>3. Snídaně</p> <p><b>Potraviny a výživa</b></p> <p>3. ročník</p> <p>2. Fyziologie výživy</p> <p>5. Ekologie a výživa</p> <p>6. Příprava k závěrečným zkouškám</p> <p><b>Odborný výcvik</b></p> <p>1. ročník</p> <p>5. Základní druhy surovin</p> <p>6. Základní tepelné úpravy</p> <p>7. Základy normování</p> <p>13. Odbytové středisko</p> <p>3. ročník</p> <p>2. Pokrmy na objednávku</p> <p>3. Pokrmy studené kuchyně</p> <p>11. Příprava na závěrečné zkoušky</p>	<p><b>Potraviny a výživa</b></p> <p>1. ročník</p> <p>2. Správná výživa</p> <p>4. Potraviny rostlinného původu</p> <p>5. Potraviny živočišného původu</p> <p>2. ročník</p> <p>2. Maso a výrobky z masa</p> <p>3. Jednotlivé druhy masa</p> <p>5. Alkoholické nápoje</p> <p>6. Nealkoholické nápoje</p> <p>3. ročník</p> <p>2. Fyziologie výživy</p> <p>4. Diferencované stravování</p> <p>6. Příprava k závěrečným zkouškám</p> <p><b>Technologie přípravy pokrmů</b></p> <p>1. ročník</p> <p>1. Kuchařské umění</p> <p>3. ročník</p> <p>1. Studená kuchyně</p> <p>3. Pokrmy na objednávku</p> <p><b>Odborný výcvik</b></p> <p>8. Moučníky</p> <p>2. Pokrmy na objednávku</p> <p>3. Pokrmy studené kuchyně</p> <p>4. Příprava teplých předkrmů</p>

## 3. ročník

## 4. Diferencované stravování

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku a umí je sestavit, sestaví menu pro různé příležitosti</li> <li>• vysvětlí úlohu jednotlivce v oblasti osobního prodeje a stravovacích služeb</li> <li>• objasní princip přeměny látek a energií v organismu</li> <li>• vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin</li> <li>• objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě</li> <li>• charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle různých kritérií</li> <li>• uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu</li> <li>• zná úlohu dietního stravování, charakterizuje hlavní typy léčebných diet</li> <li>• rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</li> <li>• rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, uvede jejich využití a podávání z různých hledisek</li> <li>• vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů</li> <li>• vyzná se v označení potravin a nápojů a v údajích na etiketě</li> <li>• uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii, pojmenuje kritické body HACCP</li> <li>• využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů</li> <li>• orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin</li> <li>• vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít</li> <li>• pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</li> </ul>	<p>Výživa těhotných a kojících žen</p> <p>Výživa dětí</p> <p>Výživa mládeže</p> <p>Výživa dospělých,pracujících a starších osob</p> <p>Výživa sportovců,dietní stravování,druhy diet</p> <p>Regionální stravování v ČR</p> <p>Praktické sestavování jídelního a nápojového lístku</p>

## 3. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	<p><b>Občanská nauka</b></p> <p>2. ročník</p> <p>2. Lidská práva</p> <p><b>Tělesná výchova</b></p> <p>1. ročník</p> <p>1. Péče o zdraví</p> <p>2. Ochrana člověka za mimořádných okolností</p> <p>3. Zdroje informací</p> <p>4. Pohybové dovednosti</p> <p>5. Gymnastika a tanec</p> <p>6. Atletika</p> <p>7. Pohybové hry</p> <p>9. Testování tělesné zdatnosti</p> <p>10. Zdravotní tělesná výchova</p> <p>2. ročník</p> <p>1. Péče o zdraví</p> <p>2. Ochrana člověka za mimořádných okolností</p> <p>3. Zdroje informací</p> <p>4. Pohybové dovednosti</p> <p>5. Gymnastika a tanec</p> <p>6. Atletika</p> <p>7. Pohybové hry</p> <p>9. Testování tělesné zdatnosti</p> <p>10. Zdravotní tělesná výchova</p> <p>3. ročník</p> <p>1. Péče o zdraví</p> <p>2. Ochrana člověka za mimořádných okolností</p> <p>3. Zdroje informací</p> <p>4. Pohybové dovednosti</p> <p>9. Testování tělesné zdatnosti</p> <p>10. Zdravotní tělesná výchova</p> <p><b>Technologie přípravy pokrmů</b></p> <p>6. Dietní stravování</p> <p>8. Příprava k závěrečným zkouškám</p> <p><b>Stolničení</b></p> <p>1. ročník</p> <p>2. Zásady hygieny a bezpečnost práce</p> <p>5. Základní pravidla obsluhy</p> <p>6. Gastronomická pravidla</p> <p>2. ročník</p> <p>1. Složitá obsluha základní forma</p> <p>2. Složitá obsluha vyšší forma</p> <p>3. Snídaně</p> <p><b>Potraviny a výživa</b></p> <p>1. ročník</p> <p>2. Správná výživa</p> <p>3. Složení potravin</p> <p>3. ročník</p> <p>2. Fyziologie výživy</p> <p>3. Způsoby stravování a správná výživa</p> <p>5. Ekologie a výživa</p> <p>6. Příprava k závěrečným zkouškám</p> <p><b>Odborný výcvik</b></p> <p>1. ročník</p> <p>5. Základní druhy surovin</p>	<p><b>Potraviny a výživa</b></p> <p>1. ročník</p> <p>2. Správná výživa</p> <p>4. Potraviny rostlinného původu</p> <p>5. Potraviny živočišného původu</p> <p>2. ročník</p> <p>3. Jednotlivé druhy masa</p> <p>3. ročník</p> <p>2. Fyziologie výživy</p> <p>6. Příprava k závěrečným zkouškám</p> <p><b>Odborný výcvik</b></p> <p>7. Méně obvyklé způsoby stravování</p>

## 3. ročník

Průřezová témata	7.Základy normování	přesahy z učebních bloků:
		<b>Potraviny a výživa</b> 1. ročník 2. Správná výživa 4. Potraviny rostlinného původu 5. Potraviny živočišného původu 2. ročník 3. Jednotlivé druhy masa 3. ročník 2. Fyziologie výživy 6. Příprava k závěrečným zkouškám <b>Odborný výcvik</b> 7. Méně obvyklé způsoby stravování

## 5. Ekologie a výživa

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>objasní princip přeměny látek a energií v organismu</li> <li>vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin</li> <li>objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě</li> <li>uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu</li> <li>uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii, pojmenuje kritické body HACCP</li> <li>vyžívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů</li> <li>orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin</li> </ul>	Voda O vzduší Půda

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	<b>Tělesná výchova</b> 1. ročník 10. Zdravotní tělesná výchova <b>Ekonomika</b> 3. Podnik, jeho majetek a hospodaření <b>Technologie přípravy pokrmů</b> 2. Předběžná příprava potravin <b>Potraviny a výživa</b> 2. Správná výživa	<b>Zařízení provozoven</b> 1. ročník 6. Zařízení umýváren <b>Potraviny a výživa</b> 3. Složení potravin 2. ročník 6. Nealkoholické nápoje 3. ročník 2. Fyziologie výživy 3. Způsoby stravování a správná výživa 4. Diferencované stravování 6. Příprava k závěrečným zkouškám

## 3. ročník

## 6. Příprava k závěrečným zkouškám

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku a umí je sestavit, sestaví menu pro různé příležitosti</li> <li>• vysvětlí úlohu jednotlivce v oblasti osobního prodeje a stravovacích služeb</li> <li>• objasní princip přeměny látek a energií v organismu</li> <li>• vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin</li> <li>• objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě</li> <li>• charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle různých kritérií</li> <li>• uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu</li> <li>• zná úlohu dietního stravování, charakterizuje hlavní typy léčebných diet</li> <li>• rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</li> <li>• rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, uvede jejich využití a podávání z různých hledisek</li> <li>• vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů</li> <li>• vyzná se v označení potravin a nápojů a v údajích na etiketě</li> <li>• uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii, pojmenuje kritické body HACCP</li> <li>• vyživá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů</li> <li>• orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin</li> <li>• vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít</li> <li>• pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</li> <li>• orientuje se v hygienických předpisech pro gastronomii</li> <li>• vysvětlí BOZP v gastronomii</li> </ul>	Opakování probraného učiva z 1.,2.,3.ročníku

## 3. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	<b>Základy přírodních věd</b> 3. ročník 2. Základy obecné ekologie 4. Člověk a životní prostředí <b>Tělesná výchova</b> 1. Péče o zdraví 10. Zdravotní tělesná výchova <b>Technologie přípravy pokrmů</b> 8. Příprava k závěrečným zkouškám <b>Potraviny a výživa</b> 1. Úvod 2. Fyziologie výživy 3. Způsoby stravování a správná výživa 4. Diferencované stravování 5. Ekologie a výživa <b>Odborný výcvik</b> 7. Méně obvyklé způsoby stravování 11. Příprava na závěrečné zkoušky	<b>Zařízení provozoven</b> 1. ročník 2. Charakteristika provozoven spol.stravování <b>Potraviny a výživa</b> 2. Správná výživa 3. Složení potravin 4. Potraviny rostlinného původu 5. Potraviny živočišného původu 2. ročník 3. Jednotlivé druhy masa 5. Alkoholické nápoje 3. ročník 3. Způsoby stravování a správná výživa 4. Diferencované stravování <b>Technologie přípravy pokrmů</b> 1. ročník 1. Kuchařské umění 3. ročník 1. Studená kuchyně 2. Teplé předkrmy 3. Pokrmy na objednávku 4. Pokrmy zahraniční kuchyně 6. Dietní stravování 8. Příprava k závěrečným zkouškám <b>Odborný výcvik</b> 4. Příprava teplých předkrmů 6. Zahraniční kuchyně 7. Méně obvyklé způsoby stravování 11. Příprava na závěrečné zkoušky

## 7.9.5 Zařízení provozoven

1. ročník	2. ročník	3. ročník
<b>1</b>		

**Pojetí vyučovacího předmětu**

Cíl předmětu:

Cílem vyučovacího předmětu je seznámit žáky s vybavením provozoven společného stravování a s účelným uspořádáním pracoviště. Žáci se mají rovněž seznámit se základními druhy strojů a zařízení v gastronomickém provozu, taktéž s jejich používanými technologiemi a jejich funkcemi. Mají zvládnout bezpečnou obsluhu a běžnou údržbu v rámci dodržování BOZP a hygienických předpisů. Neoddělitelnou součástí vyučovacího předmětu je organizace práce a fungování skadů ve veřejném stravování.

Charakteristika:

Žáci se učí chápat význam mechanizace provozu pro zvýšení efektivity práce, snížení námahy a podílu živé práce v gastronomických provozech. Učitel zdůrazňuje význam správného zacházení se stroji, nejenom v ekonomických souvislostech, ale i z hlediska bezpečnosti práce. Je věnována pozornost i jejich správné a pravidelné údržbě a seřízení. Výuka je doplňována o nové poznatky poslední vývojové trendy v oblasti strojního vybavení gastronomických provozů,

jejich elektronizaci a modernizaci.

Metody a formy výuky:

Základem je seznámení žáků s vybavením provozoven společenského stravování a s účelným pracovištěm. Žáci se mají seznámit se základními druhy strojů, se zařízením a technologiemi používanými v gastronomickém provozu, s jejich funkcemi, bezpečnou obsluhou a údržbou. Výuku je třeba doplňovat praktickými ukázkami. Ve výuce se využívá názorných obrázků v učebnici i samostatných strojů k praktické ukázce.

Hodnocení:

Žáci jsou klasifikováni průběžně, dle klasifikačního řádu školy. Hodnotí se aktivita žáka při vyučování, znalost vybavení provozoven a zvládnutí obsluhy běžných strojů, jimiž jsou vybaveny provozovny. Dále se také hodnotí znalost běžné údržby strojů a znalosti v oblasti bezpečnosti práce, včetně zvládnutí první pomoci při možných úrazech na pracovišti.

### ***Klíčové kompetence***

- **Kompetence k učení**
  - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
  - uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace
  - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
- **Komunikační kompetence**
  - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
  - snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii
- **Personální a sociální kompetence**
  - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
- **Matematické kompetence**
  - číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)
- **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi**
  - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií

### ***Odborné kompetence***

- **Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích**
  - uplatňovali požadavky na hygienu v gastronomii
  - znali způsoby skladování potravin a nápojů
- **Ovládat technologii přípravy pokrmů**
  - ovládali způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovali kvalitu, správně uchovávali pokrmy, esteticky dohotovovali a expedovali výrobky
  - používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu
- **Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb**
  - dodržovali stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
- **Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje**

- efektivně hospodařili se svými finančními prostředky
- nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

## 1. ročník

1 týdně, P

### 1. Úvod

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dodržuje BOZP</li> <li>• při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy</li> <li>• poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti</li> <li>• uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu</li> </ul>	Hygienické předpisy BOZP v gastronomii Kritické body HACCP Seznámení s učivem	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce Informační a komunikační technologie	<b>Technologie přípravy pokrmů</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ročník</li> <li>2. Předběžná příprava potravin</li> <li>3. ročník</li> <li>8. Příprava k závěrečným zkouškám</li> </ol> <b>Stolníčení</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ročník</li> <li>2. Zásady hygieny a bezpečnost práce</li> </ol> <b>Potraviny a výživa</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Úvod</li> </ol> <b>Odborný výcvik</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. BOZP</li> <li>4. Výrobní středisko</li> <li>13. Odbytové středisko</li> <li>14. Seznámení s provozovnou a zařízením</li> <li>2. ročník</li> <li>5. Obsluha a údržba pivního zařízení</li> <li>6. Výrobní středisko</li> <li>3. ročník</li> <li>11. Příprava na závěrečné zkoušky</li> </ol>	

## 1. ročník

## 2. Charakteristika provozoven spol.stravování

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozlíší obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce</li> <li>objasní požadavky na vybavení odbytových a výrobních středisek</li> <li>charakterizuje zařízení pro uchování pokrmů a nápojů</li> <li>orientuje se v kategorizaci odbytových a ubytovacích středisek</li> </ul>	Požadavky na vybavení Rozdělení závodů dle funkce Instalační zařízení Úprava interieru, podlahy, stěny, osvětlení	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce Informační a komunikační technologie	<b>Potraviny a výživa</b> 3. ročník 6. Příprava k závěrečným zkouškám <b>Odborný výcvik</b> 1. ročník 3. Seznámení s organizací odborného výcviku 4. Výrobní středisko 13. Odbytové středisko 14. Seznámení s provozovnou a zařízením 15. Podávání nápojů a pokrmů 2. ročník 3. Pracovní činnosti v odbytovém středisku 6. Výrobní středisko 3. ročník 11. Příprava na závěrečné zkoušky	<b>Ekonomika</b> 1. ročník 3. Podnik, jeho majetek a hospodaření <b>Odborný výcvik</b> 3. Seznámení s organizací odborného výcviku <b>Zařízení provozoven</b> 11. Odbytová střediska

## 3. Základní vybavení výrobních středisek

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy</li> <li>rozlíší obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce</li> <li>objasní požadavky na vybavení odbytových a výrobních středisek</li> <li>vysvětlí používání vozíků v gastronomii</li> </ul>	Pracovní stoly, váhy Nádobí, náčiní, inventář Vozíky nabídkové, přepravní

## 1. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	<b>Odborný výcvik</b> 1. ročník 3. Seznámení s organizací odborného výcviku 4. Výrobní středisko 6. Základní tepelné úpravy 2. ročník 6. Výrobní středisko 3. ročník 2. Pokrmy na objednávku 3. Pokrmy studené kuchyně 4. Příprava teplých předkrmů 8. Moučníky 10. Slavnostní hostiny, hostiny s nabídkovým stolem 11. Příprava na závěrečné zkoušky	<b>Ekonomika</b> 1. ročník 3. Podnik, jeho majetek a hospodaření <b>Technologie přípravy pokrmů</b> 1. Kuchařské umění 2. Předběžná příprava potravin 5. Omáčky <b>Odborný výcvik</b> 3. Seznámení s organizací odborného výcviku 4. Výrobní středisko 6. Základní tepelné úpravy 11. Jídla ze sýrů a vajec

## 4. Zařízení na mechanické zpracování potravin

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dodržuje BOZP</li> <li>• při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy</li> <li>• rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce</li> <li>• rozezná pracovní náčiní a nádobí podle použití</li> <li>• uvede a popíše stroje na zpracování zeleniny a brambor</li> <li>• uvede a popíše univerzální stroje a stroje na zpracování těst a masa</li> </ul>	Škabky na brambory a zeleninu Univerzální stroje Stroje na zpracování těsta

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	<b>Technologie přípravy pokrmů</b> 1. ročník 2. Předběžná příprava potravin 3. Základní tepelné úpravy pokrmů 2. ročník 1. Tepelné úpravy mas 2. Mletá masa 3. ročník 1. Studená kuchyně 8. Příprava k závěrečným zkouškám <b>Odborný výcvik</b> 1. ročník 2. BOZP 3. Seznámení s organizací odborného výcviku 4. Výrobní středisko 6. Základní tepelné úpravy 2. ročník 6. Výrobní středisko	<b>Potraviny a výživa</b> 1. ročník 4. Potravin rostlinného původu 5. Potravin živočišného původu <b>Technologie přípravy pokrmů</b> 2. Předběžná příprava potravin <b>Odborný výcvik</b> 14. Seznámení s provozovnou a zařízením

## 1. ročník

## 5. Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů a nápojů

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>dodrží BOZP</li> <li>při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy</li> <li>poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti</li> <li>uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu</li> <li>rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce</li> <li>objasní požadavky na vybavení odbytových a výrobních středisek</li> <li>orientuje se v používání spotřebičů na všechny tepelné úpravy pokrmů a nápojů</li> </ul>	Sporáky Zařízení na pečení a smažení Grily, rošty, rožně, mikrovlnná zařízení Kávovary, konvektomaty

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí	<b>Technologie přípravy pokrmů</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ročník</li> <li>3. Základní tepelné úpravy pokrmů</li> <li>8. Teplé předkrmy</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. ročník</li> <li>1. Tepelné úpravy mas</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. ročník</li> <li>2. Teplé předkrmy</li> <li>3. Pokrmy na objednávku</li> <li>5. Moučníky, moučná jídla</li> <li>8. Příprava k závěrečným zkouškám</li> </ol> <b>Potraviny a výživa</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ročník</li> <li>3. Složení potravin</li> <li>5. Potraviny živočišného původu</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. ročník</li> <li>2. Maso a výrobky z masa</li> <li>3. Jednotlivé druhy masa</li> </ol> <b>Odborný výcvik</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ročník</li> <li>2. BOZP</li> <li>4. Výrobní středisko</li> <li>6. Základní tepelné úpravy</li> <li>8. Příprava polévek</li> <li>9. Příprava omáček</li> <li>10. Příprava příloh</li> <li>14. Seznámení s provozovnou a zařízením</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. ročník</li> <li>6. Výrobní středisko</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. ročník</li> <li>4. Příprava teplých předkrmů</li> </ol>	<b>Potraviny a výživa</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ročník</li> <li>4. Potraviny rostlinného původu</li> <li>5. Potraviny živočišného původu</li> </ol> <b>Technologie přípravy pokrmů</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Základní tepelné úpravy pokrmů</li> <li>4. Polévky</li> <li>8. Teplé předkrmy</li> </ol> <b>Odborný výcvik</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Výrobní středisko</li> <li>6. Základní tepelné úpravy</li> <li>12. Příprava moučných jídel</li> <li>14. Seznámení s provozovnou a zařízením</li> </ol>

## 1. ročník

## 6. Zařízení umýváren

Dotace učebního bloku: 1

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dodržuje BOZP</li> <li>• poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti</li> <li>• rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce</li> <li>• rozezná pracovní náčiní a nádobí podle použití</li> <li>• rozlišuje stroje na umývání nádobí a skla</li> </ul>	Ohřivače vody Dřezy, myčka na nádobí Doplnková zařízení	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce	<b>Technologie přípravy pokrmů</b> 1. ročník 2. Předběžná příprava potravin <b>Potraviny a výživa</b> 3. ročník 5. Ekologie a výživa <b>Odborný výcvik</b> 1. ročník 2. BOZP 4. Výrobní středisko 2. ročník 6. Výrobní středisko 3. ročník 1. Úvod	<b>Odborný výcvik</b> 1. ročník 14. Seznámení s provozovnou a zařízením

## 7. Zařízení pro uchování pokrmů a nápojů v teple

Dotace učebního bloku: 2

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy</li> <li>• vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů</li> <li>• rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce</li> <li>• charakterizuje zařízení pro uchování pokrmů a nápojů</li> </ul>	Zařízení na uchování pokrmů Zařízení na ohřev pokrmů Zařízení na převoz jídel Zařízení v obytných střediscích

## 1. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce	<b>Stolničení</b> 3. ročník 4. Obsluha v dopravních prostředcích 6. Hotelový management <b>Odborný výcvik</b> 1. ročník 3. Seznámení s organizací odborného výcviku 14. Seznámení s provozovnou a zařízením 2. ročník 2. Systémy obsluhy 3. Pracovní činnosti v obytném středisku 5. Obsluha a údržba pivního zařízení 3. ročník 11. Příprava na závěrečné zkoušky	<b>Potraviny a výživa</b> 1. ročník 5. Potravin živočišného původu <b>Odborný výcvik</b> 3. Seznámení s organizací odborného výcviku 4. Výrobní středisko 5. Základní druhy surovin 14. Seznámení s provozovnou a zařízením

## 8. Chladicí a mrazicí zařízení

Dotace učebního bloku: 4

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dodržuje BOZP</li> <li>• při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy</li> <li>• vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů</li> <li>• vysvětlí způsoby chlazení, druhy chladicích zařízení</li> <li>• charakterizuje zařízení pro uchování pokrmů a nápojů</li> <li>• vysvětlí způsoby mrazení a druhy mrazicích zařízení</li> </ul>	Způsoby chlazení a mrazení Druhy chladicích zařízení Zařízení na zchlazování pokrmů Druhy mrazicích zařízení

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce	<b>Technologie přípravy pokrmů</b> 1. ročník 2. Předběžná příprava potravin 3. ročník 1. Studená kuchyně <b>Stolničení</b> 1. ročník 2. Zásady hygieny a bezpečnost práce 3. ročník 4. Obsluha v dopravních prostředcích <b>Odborný výcvik</b> 1. ročník 4. Výrobní středisko 2. ročník 6. Výrobní středisko 3. ročník 3. Pokrmy studené kuchyně	<b>Potraviny a výživa</b> 1. ročník 5. Potravin živočišného původu <b>Technologie přípravy pokrmů</b> 8. Teplé předkrmy <b>Odborný výcvik</b> 4. Výrobní středisko 14. Seznámení s provozovnou a zařízením

## 1. ročník

## 9. Sklady

Dotace učebního bloku: 3

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dodržuje BOZP</li> <li>• vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů</li> <li>• rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce</li> <li>• objasní požadavky na vybavení odbytových a výrobních středisek</li> <li>• charakterizuje zařízení pro uchování pokrmů a nápojů</li> </ul>	Druhy skladů Udržování čistoty a hygieny ve skladech

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	<b>Technologie přípravy pokrmů</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ročník</li> <li>2. Předběžná příprava potravin</li> <li>3. ročník               <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Studená kuchyně</li> </ol> </li> </ol> <b>Stolníčení</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ročník</li> <li>2. Zásady hygieny a bezpečnost práce</li> <li>3. ročník</li> <li>5. Obsluha v ubytovacích zařízeních</li> </ol> <b>Potraviny a výživa</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. ročník               <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Úvod</li> </ol> </li> </ol> <b>Odborný výcvik</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ročník               <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Výrobní středisko</li> <li>13. Odbytové středisko</li> <li>14. Seznámení s provozovnou a zařízením</li> </ol> </li> <li>2. ročník               <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Pracovní činnosti v odbytovém středisku</li> <li>5. Obsluha a údržba pivního zařízení</li> <li>6. Výrobní středisko</li> </ol> </li> <li>3. ročník               <ol style="list-style-type: none"> <li>11. Příprava na závěrečné zkoušky</li> </ol> </li> </ol>	<b>Potraviny a výživa</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ročník               <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Potravin rostlinného původu</li> <li>5. Potravin živočišného původu</li> </ol> </li> </ol> <b>Odborný výcvik</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Výrobní středisko</li> <li>5. Základní druhy surovin</li> <li>12. Příprava moučných jídel</li> <li>14. Seznámení s provozovnou a zařízením</li> </ol>

## 10. Ubytovací střediska

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dodržuje BOZP</li> <li>• poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti</li> <li>• orientuje se v kategorizaci odbytových a ubytovacích středisek</li> </ul>	Kategorizace ubytovacích středisek Charakteristika ubytovacích středisek

## 1. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce Informační a komunikační technologie	<b>Technologie přípravy pokrmů</b> 3. ročník 8. Příprava k závěrečným zkouškám <b>Stolničení</b> 1. ročník 9. Druhy ubytovacích zařízení <b>Odborný výcvik</b> 2. BOZP 13. Odbytové středisko 14. Seznámení s provozovnou a zařízení 3. ročník 11. Příprava na závěrečné zkoušky	<b>Stolničení</b> 1. ročník 9. Druhy ubytovacích zařízení <b>Odborný výcvik</b> 3. Seznámení s organizací odborného výcviku

**11. Odbytová střediska**

Dotace učebního bloku: 5

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dodržuje BOZP</li> <li>• při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy</li> <li>• poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti</li> <li>• objasní požadavky na vybavení odbytových a výrobních středisek</li> <li>• orientuje se v kategorizaci odbytových a ubytovacích středisek</li> </ul>	Kategorizace odbytových středisek Charakteristika odbytových středisek

## 1. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce Informační a komunikační technologie	<b>Stolničení</b> 1. ročník 2. Zásady hygieny a bezpečnost práce 3. Společenské chování a vystupování obsluhy 4. Inventář na úseku obsluhy 8. Systémy a způsoby obsluhy 2. ročník 1. Složitá obsluha základní forma 2. Složitá obsluha vyšší forma 5. Střediska společensko zábavné 6. Ostatní společensko -zábavná střediska 3. ročník 1. Slavnostní hostiny 2. Společenská setkání 4. Obsluha v dopravních prostředcích 5. Obsluha v ubytovacích zařízeních <b>Zařízení provozoven</b> 1. ročník 2. Charakteristika provozoven spol.stravování <b>Odborný výcvik</b> 2. ročník 2.Systémy obsluhy 3.Pracovní činnosti v odbytovém středisku 4.Složitá obsluha 3. ročník 10. Slavnostní hostiny, hostiny s nabídkovým stolem 11. Příprava na závěrečné zkoušky	<b>Stolničení</b> 1. ročník 7. Jednoduchá obsluha <b>Potraviny a výživa</b> 2. Správná výživa <b>Odborný výcvik</b> 3. Seznámení s organizací odborného výcviku 13.Odbytové středisko 14.Seznámení s provozovnou a zařízením 15.Podávání nápojů a pokrmů

## 7.9.6 Odborný výcvik

1. ročník	2. ročník	3. ročník
1+14	0+15	0+15

**Pojetí vyučovacího předmětu**

Odborný výcvik je předmět, který je zaměřen prakticky připravit žáky na profesní vykonávání služeb v oblasti gastronomie a uplatňovat v praxi vědomosti, které žáci získali v odborných vyučovacích předmětech. Žáci se seznámí s příslušnými předpisy chránící svoje zdraví, tak zdraví svých spoluzaměstnanců. Žáci jsou vedeni k dodržování zásad slušného chování a profesního vystupování, na estetické citění a vztah k životnímu prostředí. Neoddělitelnou součástí je také žáky vést k přesnému plnění pracovních povinností, k dodržování technologických postupů a hospodárnosti.

Výuka v odborném předmětu je důležitá pro praktické osvojení svých vědomostí a skloubení všeobecných, odborných dovedností. Odborný výcvik plní funkci integrujícího předmětu, v němž se uskutečňují praktické činnosti, které jsou nutné k získání profesních návyků v gastronomických provozech, upevňují se zde dovednosti získané praktickou činností a teoretickou přípravou, utvářejí se potřebné návyky a získávají se první zkušenosti. Zapojování se do různých soutěží pořádaných SOU nebo jinými institucemi je také prezentací odborného výcviku. Různé exkurze v gastronomických zařízeních

a návštěvy odbytových středisek jsou neoddelitelnou součástí předmětu odborný výcvik. Žáci v průběhu přípravy na své povolání se v rámci různých mezinárodních projektů zúčastňují odborných stáží a výměnných pobytů v zahraničí.

Učivo je směřované účelně k organizaci práce, hospodaření s potravinami a surovinami, na jejich ekonomické využití při zpracování a výrobě pokrmů. Odborný výcvik se též zaměřuje na správné používání techniky pro potřeby gastronomických provozů, dodržování zásad BOZP, hygienických předpisů a ekologických norem. Prvořadou úlohu zde také hraje odpovědnost za plnění úkolů a kvalita vykonané práce.

Pomůcky:

Cvičné kuchyně, cvičné jídelny, smluvní pracoviště a provozovny ošetřeny smlouvou o zajištění odborného výcviku.

Metody vyučování:

Výklad, vysvětlování, rozhovor, předvádění, demonstrace.

Instruktaž úvodní, doplňková, závěrečná.

Cvičení k získání a upevnování dovedností.

Hodnocení výsledků:

U OV se hodnotí uvědomělost, aktivita žáků, dovednosti, spojení praxe s odbornou teorií a využití teoretických vědomostí s praktickou dovedností, sebehodnocení, kolektivní hodnocení a veřejná prezentace.

Kritéria hodnocení:

Kvalita práce, zapojování se do různých akcí pořádaných OV, chování, znalost teorie odborných předmětů, upravenost, vystupování, pracovní výkonnost, pořádek a čistota, hospodárnost, ekonomičnost, odpovědnost a prezentaci svých vědomostí a dovedností na různých soutěžích, na smluvních pracovištích i před širokou veřejností.

Předmět stolničení je dle ŠVP zahrnut také do odborného výcviku.

### ***Klíčové kompetence***

#### **• Kompetence k učení**

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání

#### **• Kompetence k řešení problémů**

- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)

#### **• Komunikativní kompetence**

- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce

- **Personální a sociální kompetence**
  - reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
  - ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
  - mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí
  - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
  - přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
- **Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**
  - mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám
  - vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle
  - znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků
- **Matematické kompetence**
  - správně používat a převádět běžné jednotky
  - číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)
- **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi**
  - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
  - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet

### *Odborné kompetence*

- **Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích**
  - uplatňovali požadavky na hygienu v gastronomii
  - měli přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování
  - rozlišili vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů
  - znali způsoby skladování potravin a nápojů
  - sestavovali menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek
- **Ovládat technologii přípravy pokrmů**
  - ovládali způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovali kvalitu, správně uchovávali pokrmy, esteticky dohotovovali a expedovali výrobky
  - používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu
- **Ovládat techniku odbytu**
  - ovládali druhy a techniku odbytu
  - volili vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používali vhodný inventář
  - společensky vystupovali a profesionálně jednali ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky

- dbali na estetiku při pracovních činnostech
- **Vykonávat obchodně – provozní aktivity**
  - připravili podklad pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu
  - sestavovali nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií
- **Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci**
  - chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem
  - znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
  - byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázali první pomoc sami poskytnout
- **Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb**
  - dodržovali stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
- **Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje**
  - efektivně hospodařili se svými finančními prostředky
  - nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

### ***Průřezová témata pokrývaná předmětem***

**Informační a komunikační technologie**

**Člověk a životní prostředí**

**Člověk a svět práce**

### ***1. ročník***

1+14 týdně, P

### ***1. Úvod***

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání		Učivo
		Seznámení žáků s tématickým plánem
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce		<b>Technologie přípravy pokrmů</b> 1. ročník 1. Kuchařské umění

## 1. ročník

## 2. BOZP

Dotace učebního bloku: 30

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti</li> <li>• uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii</li> </ul>	Proškolení o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci Osobní hygiena Hygienické požadavky na provoz a zařízení gastronomické výroby Úklid, sanitace Zdravotní způsobilost	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce	<b>Tělesná výchova</b> 1. ročník 1. Péče o zdraví 2. Ochrana člověka za mimořádných okolností <b>Stolníčení</b> 2. Zásady hygieny a bezpečnost práce	<b>Zařízení provozoven</b> 1. ročník 4. Zařízení na mechanické zpracování potravin 5. Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů a nápojů 6. Zařízení umýváren <b>Ekonomika</b> 2. ročník 1. Pracovněprávní vztahy <b>Zařízení provozoven</b> 1. ročník 10. Ubytovací střediska <b>Technologie přípravy pokrmů</b> 1. Kuchařské umění 3. Základní tepelné úpravy pokrmů <b>Odborný výcvik</b> 4. Výrobní středisko <b>Zařízení provozoven</b> 1. Úvod

## 3. Seznámení s organizací odborného výcviku

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii</li> <li>• rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce</li> <li>• používá odbornou literaturu</li> </ul>	Práva a povinnosti žáků Seznámení s provozovnou a jejím zařízením Styk s nadřízenými a pracovním kolektivem Výrobní, odbytové a skladovací prostory Přípravy -maso, vejce, zelenina

## 1. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Člověk a svět práce	<b>Zařízení provozoven</b> 1. ročník 2. Charakteristika provozoven spol.stravování 3. Základní vybavení výrobních středisek 7. Zařízení pro uchování pokrmů a nápojů v teple 10. Ubytovací střediska 11. Odbytová střediska <b>Odborný výcvik</b> 4.Výrobní středisko 13.Odbytové středisko 14.Seznámení s provozovnou a zařízením	<b>Zařízení provozoven</b> 1. ročník 2. Charakteristika provozoven spol.stravování 3. Základní vybavení výrobních středisek 4. Zařízení na mechanické zpracování potravin 7. Zařízení pro uchování pokrmů a nápojů v teple <b>Technologie přípravy pokrmů</b> 1. Kuchařské umění

## 4. Výrobní středisko

Dotace učebního bloku: 18

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin</li> <li>pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</li> <li>vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů</li> <li>pracuje s vhodným inventářem</li> </ul>	Seznámení s inventářem, použití, ukládání, sanitace Návčik činností spojených s přípravou surovin na zpracování potravin Měření, vážení, hmotnost porce Předběžná úprava při zpracování potravin - suchá a mokrá cesta Základní techniky kuchařských dovedností Základy normování

## 1. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Člověk a svět práce	<p><b>Ekonomika</b></p> <p>1. ročník</p> <p>3. Podnik, jeho majetek a hospodaření</p> <p><b>Potraviny a výživa</b></p> <p>2. Správná výživa</p> <p>3. Složení potravin</p> <p><b>Zařízení provozoven</b></p> <p>3. Základní vybavení výrobních středisek</p> <p>5. Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů a nápojů</p> <p>7. Zařízení pro uchování pokrmů a nápojů v teple</p> <p>8. Chladicí a mrazicí zařízení</p> <p>9. Sklady</p> <p><b>Odborný výcvik</b></p> <p>2. BOZP</p> <p>14. Seznámení s provozovnou a zařízením</p>	<p><b>Zařízení provozoven</b></p> <p>1. ročník</p> <p>2. Charakteristika provozoven spol.stravování</p> <p>3. Základní vybavení výrobních středisek</p> <p>4. Zařízení na mechanické zpracování potravin</p> <p>5. Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů a nápojů</p> <p>6. Zařízení umýváren</p> <p>8. Chladicí a mrazicí zařízení</p> <p>9. Sklady</p> <p><b>Potraviny a výživa</b></p> <p>4. Potravin rostlinného původu</p> <p><b>Technologie přípravy pokrmů</b></p> <p>1. Kuchařské umění</p> <p>3. Základní tepelné úpravy pokrmů</p> <p>4. Polévky</p> <p>6. Přílohy</p> <p>5. Omáčky</p> <p>7. Bezmasé pokrmy</p> <p>8. Teplé předkrmy</p> <p><b>Odborný výcvik</b></p> <p>3. Seznámení s organizací odborného výcviku</p> <p>5. Základní druhy surovin</p> <p>6. Základní tepelné úpravy</p> <p>8. Příprava polévek</p> <p>9. Příprava omáček</p> <p>10. Příprava příloh</p> <p>11. Jídla ze sýrů a vajec</p> <p>12. Příprava moučných jídel</p> <p><b>Zařízení provozoven</b></p> <p>1. Úvod</p>

## 5. Základní druhy surovin

Dotace učebního bloku: 30

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů</li> <li>používá odbornou literaturu</li> </ul>	<p>Zelenina, koření, luštěniny</p> <p>Tuky</p> <p>Vejce</p> <p>Mléko</p> <p>Rozdělení, složení, použití jednotlivých surovin</p>

## 1. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce	<b>Technologie přípravy pokrmů</b> 1. ročník 1. Kuchařské umění 2. Předběžná příprava potravin <b>Potraviny a výživa</b> 3. Složení potravin <b>Zařízení provozoven</b> 7. Zařízení pro uchování pokrmů a nápojů v teple 9. Sklady <b>Odborný výcvik</b> 4. Výrobní středisko	<b>Potraviny a výživa</b> 1. ročník 3. Složení potravin 5. Potravin živočišného původu 2. ročník 6. Nealkoholické nápoje 3. ročník 2. Fyziologie výživy 3. Způsoby stravování a správná výživa 4. Diferencované stravování <b>Technologie přípravy pokrmů</b> 1. ročník 2. Předběžná příprava potravin 3. Základní tepelné úpravy pokrmů 4. Polévky 6. Přílohy 5. Omáčky <b>Odborný výcvik</b> 8. Příprava polévek 10. Příprava příloh 12. Příprava moučných jídel <b>Základy přírodních věd</b> 4. Biochemie

## 6. Základní tepelné úpravy

Dotace učebního bloku: 18

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>pracuje s vhodným inventářem</li> <li>pracuje s recepturami teplé a studené kuchyně</li> <li>ovládá druhy tepelných úprav</li> </ul>	Vaření Dušení Pečení Smažení

## 1. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce	<b>Technologie přípravy pokrmů</b> 1. ročník 2. Předběžná příprava potravin 3. Základní tepelné úpravy pokrmů <b>Zařízení provozoven</b> 3. Základní vybavení výrobních středisek 5. Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů a nápojů <b>Odborný výcvik</b> 4. Výrobní středisko	<b>Zařízení provozoven</b> 1. ročník 3. Základní vybavení výrobních středisek 4. Zařízení na mechanické zpracování potravin 5. Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů a nápojů <b>Potraviny a výživa</b> 2. Správná výživa 3. Složení potravin 4. Potravin rostlinného původu 5. Potravin živočišného původu 3. ročník 3. Způsoby stravování a správná výživa <b>Technologie přípravy pokrmů</b> 1. ročník 3. Základní tepelné úpravy pokrmů 4. Polévky 6. Přílohy 5. Omáčky 7. Bezmasé pokrmy 8. Teplé předkrmy <b>Odborný výcvik</b> 8. Příprava polévek 10. Příprava příloh 11. Jídla ze sýrů a vajec 12. Příprava moučných jídel

## 7. Základy normování

Dotace učebního bloku: 13

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>používá odbornou literaturu</li> <li>pracuje s recepturami teplé a studené kuchyně</li> <li>ovládá váhu příloh</li> </ul>	Práce s odbornou literaturou Hmotnost porcí - přílohy, saláty, kompoty Měření, vážení

## 1. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce	<b>Technologie přípravy pokrmů</b> 1. ročník 1. Kuchařské umění	<b>Potraviny a výživa</b> 1. ročník 2. Správná výživa 3. Složení potravin 4. Potraviny rostlinného původu 5. Potraviny živočišného původu 3. ročník 3. Způsoby stravování a správná výživa 4. Diferencované stravování <b>Technologie přípravy pokrmů</b> 1. ročník 1. Kuchařské umění 3. Základní tepelné úpravy pokrmů 4. Polévky 6. Přílohy 5. Omáčky 7. Bezmasé pokrmy 8. Teplé předkrmy <b>Odborný výcvik</b> 8. Příprava polévek 9. Příprava omáček 10. Příprava příloh 11. Jídla ze sýrů a vajec 12. Příprava moučných jídel 3. ročník 3. Pokrmy studené kuchyně

## 8. Příprava polévek

Dotace učebního bloku: 28

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin</li> <li>dohotovuje a expeduje pokrmy</li> <li>pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</li> <li>rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</li> <li>ovládá technologické postupy přípravy pokrmů</li> <li>využívá znalosti o tepelných úpravách</li> <li>pracuje s recepturami teplé a studené kuchyně</li> <li>rozezná zavářky a vložky do polévek</li> <li>ovládá druhy tepelných úprav</li> </ul>	Hnědé polévky - příprava vývarů, druhy Zesilování, čištění, ochucování vývarů, zjemňování Zavářky, vložky-druhy, rozdělení, vařené, pečené, smažené, syrové zavářky a vložky Bílé polévky-zahuštěné jíškou, druhy-zjemňování, ochucování Šlémové - krupice, kroupy, vločky, rýže Kašovitě - základní potravina - rýže, zelenina, luštěniny Smetanové - příprava, zjemňování Přesnídávkové Zvláštní Speciální

## 1. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce	<b>Technologie přípravy pokrmů</b> 1. ročník 4. Polévky <b>Potraviny a výživa</b> 2. Správná výživa 3. Složení potravin <b>Odborný výcvik</b> 4. Výrobní středisko 5. Základní druhy surovin 6. Základní tepelné úpravy 7. Základy normování	<b>Zařízení provozoven</b> 1. ročník 5. Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů a nápojů <b>Potraviny a výživa</b> 2. Správná výživa 3. Složení potravin 4. Potravin rostlinného původu 5. Potravin živočišného původu <b>Technologie přípravy pokrmů</b> 4. Polévky

## 9. Příprava omáček

Dotace učebního bloku: 40

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii</li> <li>• využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů</li> <li>• dohotovuje a expeduje pokrmy</li> <li>• pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</li> <li>• volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje, expeduje hotové výrobky</li> <li>• ovládá váhu příloh</li> </ul>	Příprava základů Příprava omáček hrubých: bílé - bešamel, velouté hnědé - španělská Příprava omáček jemných - bílých Příprava omáček krajových, národních Příprava studených omáček- majonézy, octa, oleje zálivky

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce	<b>Technologie přípravy pokrmů</b> 1. ročník 1. Kuchařské umění 5. Omáčky <b>Potraviny a výživa</b> 3. Složení potravin 4. Potravin rostlinného původu 5. Potravin živočišného původu <b>Odborný výcvik</b> 4. Výrobní středisko 7. Základy normování	<b>Zařízení provozoven</b> 1. ročník 5. Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů a nápojů <b>Potraviny a výživa</b> 2. Správná výživa 3. Složení potravin 4. Potravin rostlinného původu 5. Potravin živočišného původu <b>Technologie přípravy pokrmů</b> 5. Omáčky <b>Odborný výcvik</b> 3. ročník 3. Pokrmy studené kuchyně

## 10. Příprava příloh

Dotace učebního bloku: 24

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii</li> <li>• orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin</li> <li>• dohotovuje a expeduje pokrmy</li> <li>• pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</li> <li>• ovládá technologické postupy přípravy pokrmů</li> <li>• využívá znalosti o tepelných úpravách</li> <li>• ovládá váhu příloh</li> </ul>	Přílohy z brambor - vařených - škrabané, pečené ve slupce, smažené, opékané Zapečené se sýrem, z polotovarů, obilnin, rýže, luštěnin Přílohy ze zeleniny

## 1. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce	<b>Technologie přípravy pokrmů</b> 1. ročník 1. Kuchařské umění 6. Přílohy <b>Odborný výcvik</b> 4. Výrobní středisko 5. Základní druhy surovin 6. Základní tepelné úpravy 7. Základy normování	<b>Zařízení provozoven</b> 1. ročník 5. Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů a nápojů <b>Potraviny a výživa</b> 2. Správná výživa 3. Složení potravin <b>Technologie přípravy pokrmů</b> 6. Přílohy

## 11. Jídla ze sýrů a vajec

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii</li> <li>• orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin</li> <li>• dohotovuje a expeduje pokrmy</li> <li>• pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</li> <li>• rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě</li> <li>• využívá znalosti o tepelných úpravách</li> </ul>	Rozdělení, druhy Teplá, studená kuchyň

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce	<b>Technologie přípravy pokrmů</b> 1. ročník 2. Předběžná příprava potravin 3. Základní tepelné úpravy pokrmů 7. Bezmasé pokrmy <b>Potraviny a výživa</b> 2. Správná výživa 3. Složení potravin 4. Potraviny rostlinného původu 5. Potraviny živočišného původu <b>Zařízení provozoven</b> 3. Základní vybavení výrobních středisek <b>Odborný výcvik</b> 4. Výrobní středisko 6. Základní tepelné úpravy 7. Základy normování	<b>Potraviny a výživa</b> 1. ročník 2. Správná výživa 3. Složení potravin 4. Potraviny rostlinného původu 5. Potraviny živočišného původu <b>Odborný výcvik</b> 3. ročník 3. Pokrmy studené kuchyně 4. Příprava teplých předkrmů

## 12. Příprava moučných jídel

Dotace učebního bloku: 30

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů</li> <li>• pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</li> <li>• pracuje s vhodným inventářem</li> <li>• využívá znalosti o tepelných úpravách</li> <li>• ovládá druhy tepelných úprav</li> </ul>	Druhy, rozdělení Kašovitě pokrmy Druhy těst: kynutá litá pálené hmoty tvarohová těsta plundrová bramborová

## 1. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce	<b>Potraviny a výživa</b> 1. ročník 3. Složení potravin <b>Zařízení provozoven</b> 5. Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů a nápojů 9. Sklady <b>Odborný výcvik</b> 4. Výrobní středisko 5. Základní druhy surovin 6. Základní tepelné úpravy 7. Základy normování	<b>Potraviny a výživa</b> 1. ročník 2. Správná výživa 3. Složení potravin 4. Potravin rostlinného původu 5. Potravin živočišného původu

## 13. Odbytové středisko

Dotace učebního bloku: 30

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii</li> <li>• ovládá správné chování a vystupování</li> <li>• zná zásady společenského chování</li> <li>• umí konverzovat s hosty</li> <li>• používá správný inventář, správné nošení talířů</li> </ul>	Pracovní oblečení Pomůcky číšníka a jejich využití Společenské chování a vystupování obsluhujícího personálu Etika stolování a společenského chování Konverzace s hostem Styk s nadřízenými a pracovním kolektivem

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce	<b>Český jazyk</b> 1. ročník 1. Jazyk a komunikace 2. Jak mluvíme <b>Občanská nauka</b> 8. Osobnost 9. Komunikace 10. Společnost <b>Tělesná výchova</b> 1. Péče o zdraví <b>Stolníčení</b> 2. Zásady hygieny a bezpečnost práce 3. Společenské chování a vystupování obsluhy <b>Komunikace ve službách - společenská výchova, administrativa</b> 1. Osobnost člověka 2. Osobnost z hlediska sociální psychologie 3. Význam korespondence 4. Propagační písemnosti <b>Zařízení provozoven</b> 11. Odbytová střediska <b>Odborný výcvik</b> 14. Seznámení s provozovnou a zařízením	<b>Stolníčení</b> 1. ročník 6. Gastronomická pravidla <b>Zařízení provozoven</b> 2. Charakteristika provozoven spol.stravování 9. Sklady 10. Ubytovací střediska <b>Potraviny a výživa</b> 5. Potravin živočišného původu 3. ročník 3. Způsoby stravování a správná výživa <b>Odborný výcvik</b> 1. ročník 3. Seznámení s organizací odborného výcviku 14. Seznámení s provozovnou a zařízením 15. Podávání nápojů a pokrmů <b>Zařízení provozoven</b> 1. Úvod

## 1. ročník

## 14. Seznámení s provoznou a zařízením

Dotace učebního bloku: 120

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii</li> <li>• používá správný inventář, správné nošení talířů</li> <li>• pracuje s vhodným inventářem</li> <li>• používá odbornou literaturu</li> </ul>		Používání nezávadného inventáře při obsluze Uskladnění, údržba a příprava VSI a MSI Přípravné práce v obytných střediscích Základní pomůcky a jejich používání Návčik pracovních činností spojený s přípravou obytného střediska Návčik zručnosti nošení tácků a podnosů Nošení talířů, polévkových šálků Návčik nošení - dvoutalířový a třítalířový způsob nošení
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce	<b>Stolničení</b> 1. ročník 4. Inventář na úseku obsluhy 9. Druhy ubytovacích zařízení <b>Zařízení provozoven</b> 4. Zařízení na mechanické zpracování potravin 5. Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů a nápojů 6. Zařízení umýváren 7. Zařízení pro uchování pokrmů a nápojů v teple 8. Chladicí a mrazicí zařízení 9. Sklady 11. Obytová střediska <b>Odborný výcvik</b> 13. Obytové středisko	<b>Zařízení provozoven</b> 1. ročník 2. Charakteristika provozoven spol.stravování 5. Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů a nápojů 7. Zařízení pro uchování pokrmů a nápojů v teple 9. Sklady 10. Ubytovací střediska <b>Technologie přípravy pokrmů</b> 2. Předběžná příprava potravin <b>Odborný výcvik</b> 3. Seznámení s organizací odborného výcviku 4. Výrobní středisko 13. Obytové středisko <b>Zařízení provozoven</b> 1. Úvod

## 15. Podávání nápojů a pokrmů

Dotace učebního bloku: 96

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii</li> <li>• vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů</li> <li>• používá správný inventář, správné nošení talířů</li> <li>• ovládá přípravné práce</li> <li>• zná rozdíl při podávání snídaní, svačin, přesnídávek</li> <li>• pracuje s vhodným inventářem</li> <li>• používá odbornou literaturu</li> </ul>		Podávání snídaní Podávání přesnídávek, svačin Podávání obědů a večeří Praktické sestavování JL a NL

## 1. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce	<b>Technologie přípravy pokrmů</b> 1. ročník 4. Polévky 6. Přílohy 7. Bezmasé pokrmy 8. Teplé předkrmy <b>Stolničení</b> 5. Základní pravidla obsluhy 6. Gastronomická pravidla 7. Jednoduchá obsluha <b>Zařízení provozoven</b> 11. Odbytová střediska <b>Odborný výcvik</b> 13. Odbytové středisko	<b>Zařízení provozoven</b> 1. ročník 2. Charakteristika provozoven spol.stravování <b>Stolničení</b> 7. Jednoduchá obsluha 5. Základní pravidla obsluhy <b>Potraviny a výživa</b> 2. Správná výživa 3. Složení potravin 2. ročník 5. Alkoholické nápoje 6. Nealkoholické nápoje 3. ročník 2. Fyziologie výživy

**2. ročník**

0+15 týdně, P

**1. Úvod**

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dodržuje BOZP</li> <li>• při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy</li> </ul>	Seznámení žáků s tématickým plánem učiva Seznámení s provozovnou a jejím zařízením Proškolení k BOZP, hygieně, hygieně pracoviště

  

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti		<b>Technologie přípravy pokrmů</b> 1. ročník 1. Kuchařské umění

**2. Systémy obsluhy**

Dotace učebního bloku: 30

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ovládá jednoduchou obsluhu</li> <li>• umí konverzovat s hosty</li> <li>• ovládá správné vystupování a chování</li> <li>• ovládá techniku jednoduché a složité obsluhy</li> </ul>	Systém vrchního číšníka Obvodový systém Francouzský systém Obsluha formou table d'hotel Prodej jídel v automatech, bufetu, samoobsluze Doplnkový prodej při hromadných akcích Obsluha v kavárně, vinárně, baru a ostatních společenských střediscích

## 2. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce	<b>Odborný výcvik</b> 2. ročník 3. Pracovní činnosti v odbytovém středisku 4. Složitá obsluha	<b>Zařízení provozoven</b> 1. ročník 7. Zařízení pro uchování pokrmů a nápojů v teple <b>Stolníčení</b> 5. Základní pravidla obsluhy <b>Potraviny a výživa</b> 2. ročník 5. Alkoholické nápoje 6. Nealkoholické nápoje <b>Zařízení provozoven</b> 1. ročník 11. Odbytová střediska

## 3. Pracovní činnosti v odbytovém středisku

Dotace učebního bloku: 30

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>ovládá jednoduchou obsluhu</li> <li>ovládá správné vystupování a chování</li> </ul>	Základní povinnosti obsluhujících Pomůcky obsluhujícího personálu a jejich používání Společenské chování a vystupování obsluhujícího personálu Technika jednoduché obsluhy Návčiv zručnosti při nošení podnosů a táček Podávání studených a teplých alkoholických nápojů Nošení talířů, šálků, polévkových - procvičování Podávání snídaní, přesnídávek, svačin, obědů, večeří Obsluha skupin, práce s pokladnou Práce po skončení provozu Praktické sestavování JL a NL

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce	<b>Stolníčení</b> 2. ročník 1. Složitá obsluha základní forma 2. Složitá obsluha vyšší forma 5. Střediska společensko-zábavné 6. Ostatní společensko-zábavná střediska <b>Odborný výcvik</b> 4. Složitá obsluha	<b>Zařízení provozoven</b> 1. ročník 2. Charakteristika provozoven spol.stravování 7. Zařízení pro uchování pokrmů a nápojů v teple 9. Sklady <b>Stolníčení</b> 5. Základní pravidla obsluhy <b>Potraviny a výživa</b> 2. ročník 4. Nápoje 5. Alkoholické nápoje 6. Nealkoholické nápoje <b>Odborný výcvik</b> 2. Systémy obsluhy 4. Složitá obsluha 5. Obsluha a údržba pivního zařízení <b>Zařízení provozoven</b> 1. ročník 11. Odbytová střediska

## 2. ročník

## 4. Složitá obsluha

Dotace učebního bloku: 219

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dodržuje BOZP</li> <li>• pracuje s vhodným inventářem</li> <li>• ovládá techniku jednoduché a složité obsluhy</li> <li>• připraví a rozezná druhy káv</li> </ul>		Podávání aperitivu Podávání studených předkrmů, polévek, teplých předkrmů, ryb Podávání hlavních jídel Podávání sýrů, dezertů, ovoce, moučníků Podávání kávy a digestivu Dokončování pokrmů u stolu hosta - praktický nácvik ochucování, zjemňování, porcování, flambování, příprava drezinku, míchání salátů
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce	<b>Stolničení</b> 2. ročník 1. Složitá obsluha základní forma 2. Složitá obsluha vyšší forma <b>Odborný výcvik</b> 3. Pracovní činnosti v odbytovém středisku	<b>Stolničení</b> 1. ročník 5. Základní pravidla obsluhy <b>Potraviny a výživa</b> 5. Potraviny živočišného původu 2. ročník 2. Maso a výrobky z masa 3. Jednotlivé druhy masa 4. Nápoje 5. Alkoholické nápoje 6. Nealkoholické nápoje <b>Odborný výcvik</b> 2. Systémy obsluhy 3. Pracovní činnosti v odbytovém středisku 3. ročník 4. Příprava teplých předkrmů <b>Zařízení provozoven</b> 1. ročník 11. Odbytová střediska

## 5. Obsluha a údržba pivního zařízení

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dodržuje BOZP</li> <li>• pracuje s vhodným inventářem</li> <li>• ovládá čepování piva</li> </ul>	Moderní způsoby čepování piva Ošetřování pivního zařízení Použití skla

## 2. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce	<b>Stolničení</b> 2. ročník 4.Skladování a ošetřování nápojů <b>Potraviny a výživa</b> 4. Nápoje 5. Alkoholické nápoje <b>Odborný výcvik</b> 3.Pracovní činnosti v odbytovém středisku	<b>Zařízení provozoven</b> 1. ročník 1. Úvod 7. Zařízení pro uchování pokrmů a nápojů v teple 9. Sklady <b>Stolničení</b> 5. Základní pravidla obsluhy <b>Potraviny a výživa</b> 2. ročník 4. Nápoje 5. Alkoholické nápoje

## 6. Výrobní středisko

Dotace učebního bloku: 18

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy</li> <li>využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů</li> <li>orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin</li> <li>pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</li> </ul>	Proškolení k BOZP, hygienickým předpisům ,kritické body HACCP Hygiena - osobní, pracovní, pracovních pomůcek Povinnosti kuchaře Pomůcky kuchaře - ošetřování, používání inventáře při přípravě pokrmů Péče o potraviny Dodržování čistoty během provozu

## 2. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Člověk a svět práce		<p><b>Zařízení provozoven</b></p> <p>1. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Úvod</li> <li>Charakteristika provozoven spol.stravování</li> <li>Základní vybavení výrobních středisek</li> <li>Zařízení na mechanické zpracování potravin</li> <li>Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů a nápojů</li> <li>Zařízení umýváren</li> <li>Chladicí a mrazicí zařízení</li> <li>Sklady</li> </ol> <p><b>Potraviny a výživa</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Potraviny rostlinného původu</li> <li>Potraviny živočišného původu</li> </ol> <p>2. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Maso a výrobky z masa</li> <li>Jednotlivé druhy masa</li> </ol> <p><b>Technologie přípravy pokrmů</b></p> <p>1. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Kuchařské umění</li> </ol> <p>2. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Mletá masa</li> <li>Tepelné úpravy mas</li> </ol> <p><b>Odborný výcvik</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Příprava hovězího masa</li> <li>Příprava telecího masa</li> <li>Příprava vepřového masa, vepřové hody</li> <li>Příprava skopového, jehněčího, kůzlečího, králíčí</li> <li>Příprava pokrmů z ryb, plody moře</li> <li>Příprava pokrmů ze zvěřiny</li> <li>Příprava pokrmů z drůbeže</li> <li>Příprava pokrmů regionálních kuchyní</li> <li>Mletá masa</li> </ol> <p>3. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Příprava teplých předkrmů</li> </ol>

**7. Příprava hovězího masa**

Dotace učebního bloku: 30

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</li> <li>vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin</li> <li>rozezná správné části mas</li> <li>volí vhodnou přílohu</li> <li>rozezná správné části masa</li> </ul>	<p>Tepelné úpravy pokrmů - vaření, dušení, pečení, smažení</p> <p>Rozdělení, použití, druhy mas</p> <p>Protýkání, plnění, krájení - plátky, kostky, závitky ,rolády</p> <p>Základy k hovězímu masu</p> <p>Hovězí vnitřnosti - rozdělení , předběžná úprava, použití</p>

## 2. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce	<b>Technologie přípravy pokrmů</b> 2. ročník 1. Tepelné úpravy mas 2. Mletá masa <b>Potraviny a výživa</b> 2. Maso a výrobky z masa 3. Jednotlivé druhy masa <b>Odborný výcvik</b> 6.Výrobní středisko 14.Příprava pokrmů regionálních kuchyní	<b>Potraviny a výživa</b> 1. ročník 2. Správná výživa 3. Složení potravin 4. Potraviny rostlinného původu 5. Potraviny živočišného původu 2. ročník 2. Maso a výrobky z masa 3. Jednotlivé druhy masa <b>Technologie přípravy pokrmů</b> 1. ročník 1. Kuchařské umění 2. ročník 2. Mletá masa 1. Tepelné úpravy mas <b>Odborný výcvik</b> 14.Příprava pokrmů regionálních kuchyní 3. ročník 2. Pokrmy na objednávku

## 8.Příprava telecího masa

Dotace učebního bloku: 6

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy suroviny</li> <li>pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</li> <li>rozezná správné části mas</li> <li>volí vhodnou přílohu</li> </ul>	Rozdělení, použití, druhy Tepelná úprava telecího masa - vaření, dušení, pečení, smažení Telecí vnitřnosti - tepelná úprava

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce	<b>Technologie přípravy pokrmů</b> 2. ročník 1. Tepelné úpravy mas <b>Potraviny a výživa</b> 2. Maso a výrobky z masa 3. Jednotlivé druhy masa <b>Odborný výcvik</b> 6.Výrobní středisko 14.Příprava pokrmů regionálních kuchyní	<b>Potraviny a výživa</b> 1. ročník 2. Správná výživa 3. Složení potravin 4. Potraviny rostlinného původu 5. Potraviny živočišného původu 2. ročník 2. Maso a výrobky z masa 3. Jednotlivé druhy masa <b>Technologie přípravy pokrmů</b> 1. ročník 1. Kuchařské umění 2. ročník 2. Mletá masa 1. Tepelné úpravy mas <b>Odborný výcvik</b> 14.Příprava pokrmů regionálních kuchyní 3. ročník 2. Pokrmy na objednávku

## 2. ročník

## 9. Příprava vepřového masa, vepřové hody

Dotace učebního bloku: 30

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</li> <li>vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin</li> <li>rozezná správné části mas</li> <li>volí vhodnou přílohu</li> <li>rozezná správné části masa</li> </ul>	Rozdělení, použití, druhy mas Tepelná úprava vepřového masa - vaření, dušení, pečení, smažení Speciální výrobky, zabijačka, vepřové hody Tradiční způsob úpravy Vepřové vnitřnosti	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce	<b>Technologie přípravy pokrmů</b> 2. ročník 1. Tepelné úpravy mas <b>Potraviny a výživa</b> 2. Maso a výrobky z masa 3. Jednotlivé druhy masa <b>Odborný výcvik</b> 6. Výrobní středisko 14. Příprava pokrmů regionálních kuchyní	<b>Potraviny a výživa</b> 1. ročník 2. Správná výživa 3. Složení potravin 4. Potraviny rostlinného původu 5. Potraviny živočišného původu 2. ročník 2. Maso a výrobky z masa 3. Jednotlivé druhy masa <b>Technologie přípravy pokrmů</b> 1. ročník 1. Kuchařské umění 2. ročník 2. Mletá masa 1. Tepelné úpravy mas <b>Odborný výcvik</b> 14. Příprava pokrmů regionálních kuchyní 3. ročník 2. Pokrmy na objednávku

## 10. Příprava skopového, jehněčího, kůzlečího, králičího masa

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin</li> <li>pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</li> <li>pracuje s vhodným inventářem</li> <li>rozezná správné části mas</li> <li>rozezná správné části masa</li> </ul>	Rozdělení, použití, porcování Tepelná úprava - vaření, dušení, pečení, smažení Úprava vnitřností, dělení	

## 2. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce	<b>Technologie přípravy pokrmů</b> 2. ročník 1. Tepelné úpravy mas <b>Potraviny a výživa</b> 2. Maso a výrobky z masa 3. Jednotlivé druhy masa <b>Odborný výcvik</b> 6.Výrobní středisko 14.Příprava pokrmů regionálních kuchyní 15.Mletá masa	<b>Potraviny a výživa</b> 1. ročník 2. Správná výživa 3. Složení potravin 4. Potraviny rostlinného původu 5. Potraviny živočišného původu 2. ročník 2. Maso a výrobky z masa 3. Jednotlivé druhy masa <b>Technologie přípravy pokrmů</b> 1. ročník 1. Kuchařské umění 2. ročník 2. Mletá masa 1. Tepelné úpravy mas <b>Odborný výcvik</b> 14.Příprava pokrmů regionálních kuchyní

## 11.Příprava pokrmů z ryb,plody moře

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</li> <li>vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin</li> <li>vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů</li> <li>rozezná správné části mas</li> <li>volí vhodnou přílohu</li> <li>rozezná správné části masa</li> </ul>	Rozdělení, druhy Složení masa Předběžná úprava Tepelné úpravy - vaření, dušení, pečení, smažení Grilování, použití ve studené kuchyni

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Člověk a svět práce	<b>Technologie přípravy pokrmů</b> 2. ročník 1. Tepelné úpravy mas <b>Potraviny a výživa</b> 2. Maso a výrobky z masa 3. Jednotlivé druhy masa <b>Odborný výcvik</b> 6.Výrobní středisko 14.Příprava pokrmů regionálních kuchyní	<b>Potraviny a výživa</b> 1. ročník 2. Správná výživa 3. Složení potravin 4. Potraviny rostlinného původu 5. Potraviny živočišného původu 2. ročník 2. Maso a výrobky z masa 3. Jednotlivé druhy masa <b>Technologie přípravy pokrmů</b> 1. ročník 1. Kuchařské umění 2. ročník 2. Mletá masa 1. Tepelné úpravy mas <b>Odborný výcvik</b> 14.Příprava pokrmů regionálních kuchyní 3. ročník 2. Pokrmy na objednávku

## 2. ročník

## 12. Příprava pokrmů ze zvěřiny

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů</li> <li>orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin</li> <li>pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</li> <li>pracuje s vhodným inventářem</li> <li>volí vhodnou přílohu</li> <li>rozezná správné části masa</li> </ul>	Rozdělení, použití, složení masa Předběžná úprava - marinování, blanšírování, odblaňování Tepelné úpravy - vaření, dušení, pečení, smažení Druhy základů Vhodné koření Vnitřnosti - tepelná úprava	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce	<b>Technologie přípravy pokrmů</b> 2. ročník 1. Tepelné úpravy mas 2. Mletá masa <b>Potraviny a výživa</b> 2. Maso a výrobky z masa 3. Jednotlivé druhy masa <b>Odborný výcvik</b> 6. Výrobní středisko 14. Příprava pokrmů regionálních kuchyní 15. Mletá masa	<b>Potraviny a výživa</b> 1. ročník 2. Správná výživa 3. Složení potravin 4. Potravin rostlinného původu 5. Potravin živočišného původu 2. ročník 2. Maso a výrobky z masa 3. Jednotlivé druhy masa <b>Technologie přípravy pokrmů</b> 1. ročník 1. Kuchařské umění 2. ročník 2. Mletá masa 1. Tepelné úpravy mas <b>Odborný výcvik</b> 14. Příprava pokrmů regionálních kuchyní

## 13. Příprava pokrmů z drůbeže

Dotace učebního bloku: 30

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</li> <li>pracuje s vhodným inventářem</li> <li>volí vhodnou přílohu</li> <li>rozezná správné části masa</li> <li>umí rozeznat správné druhy surovin</li> </ul>	Druhy, použití, předběžná příprava Vykošťování, porcování, nakládání, marinády, koření Nadívání - různé druhy nádivek Tepelné úpravy - vaření, dušení, pečení, smažení Vnitřnosti - tepelná úprava

## 2. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce	<b>Technologie přípravy pokrmů</b> 2. ročník 1. Tepelné úpravy mas <b>Potraviny a výživa</b> 2. Maso a výrobky z masa 3. Jednotlivé druhy masa <b>Odborný výcvik</b> 6. Výrobní středisko 14. Příprava pokrmů regionálních kuchyní 15. Mletá masa	<b>Potraviny a výživa</b> 1. ročník 2. Správná výživa 3. Složení potravin 4. Potraviny rostlinného původu 5. Potraviny živočišného původu 2. ročník 2. Maso a výrobky z masa 3. Jednotlivé druhy masa <b>Technologie přípravy pokrmů</b> 1. ročník 1. Kuchařské umění 2. ročník 1. Tepelné úpravy mas <b>Odborný výcvik</b> 14. Příprava pokrmů regionálních kuchyní 3. ročník 2. Pokrmy na objednávku

**14. Příprava pokrmů regionálních kuchyní**

Dotace učebního bloku: 30

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy</li> <li>pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</li> <li>volí vhodnou přílohu</li> <li>rozezná správné části masa</li> <li>umí rozeznat správné druhy surovin</li> </ul>	Sestavování vlastních kalkulací Tradiční recepty Valašská kuchyně

## 2. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce	<b>Technologie přípravy pokrmů</b> 2. ročník 1. Tepelné úpravy mas 2. Mletá masa <b>Stolníčení</b> 5. Střediska společensko zábavné 6. Ostatní společensko -zábavná střediska <b>Potraviny a výživa</b> 2. Maso a výrobky z masa 4. Nápoje 5. Alkoholické nápoje 6. Nealkoholické nápoje <b>Odborný výcvik</b> 6.Výrobní středisko 7.Příprava hovězího masa 8.Příprava telecího masa 9.Příprava vepřového masa,vepřové hody 10.Příprava skopového,jehněčího,kůzlečího,králíčí 11.Příprava pokrmů z ryb,plody moře 12.Příprava pokrmů ze zvěřiny 13.Příprava pokrmů z drůbeže 15.Mletá masa	<b>Stolníčení</b> 1. ročník 9. Druhy ubytovacích zařízení <b>Potraviny a výživa</b> 3. Složení potravin 4. Potravin rostlinného původu 5. Potravin živočišného původu 2. ročník 2. Maso a výrobky z masa 3. Jednotlivé druhy masa <b>Technologie přípravy pokrmů</b> 1. ročník 1. Kuchařské umění 2. ročník 2. Mletá masa 1. Tepelné úpravy mas <b>Odborný výcvik</b> 7.Příprava hovězího masa 8.Příprava telecího masa 9.Příprava vepřového masa,vepřové hody 10.Příprava skopového,jehněčího,kůzlečího,králíčí 11.Příprava pokrmů z ryb,plody moře 12.Příprava pokrmů ze zvěřiny 13.Příprava pokrmů z drůbeže 15.Mletá masa

**15.Mletá masa**

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dodržuje BOZP</li> <li>• využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů</li> <li>• orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin</li> <li>• pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</li> <li>• rozezná správné části mas</li> <li>• volí vhodnou přílohu</li> </ul>	Druhy mletých mas Tvarování, ochucování Tepelné úpravy - vaření, dušení, pečení, smažení

## 2. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Informační a komunikační technologie	<b>Technologie přípravy pokrmů</b> 2. ročník 1. Tepelné úpravy mas <b>Potraviny a výživa</b> 2. Maso a výrobky z masa 3. Jednotlivé druhy masa <b>Odborný výcvik</b> 6.Výrobní středisko 14.Příprava pokrmů regionálních kuchyní	<b>Potraviny a výživa</b> 1. ročník 3. Složení potravin 4. Potraviny rostlinného původu 5. Potraviny živočišného původu 2. ročník 2. Maso a výrobky z masa 3. Jednotlivé druhy masa <b>Technologie přípravy pokrmů</b> 1. ročník 1. Kuchařské umění 2. ročník 2. Mletá masa <b>Odborný výcvik</b> 10.Příprava skopového, jehněčího, kůzlečího, králíčí 12.Příprava pokrmů ze zvěřiny 13.Příprava pokrmů z drůbeže 14.Příprava pokrmů regionálních kuchyní

## 3. ročník

0+15 týdně, P

## 1. Úvod

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>pečuje o zevnějšek a snaží se o kultivovaný projev</li> <li>uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii</li> </ul>	Hygienické předpisy BOZP v gastronomii Kritické body HACCP Seznámení s učivem	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce		<b>Zařízení provozoven</b> 1. ročník 6. Zařízení umýváren

## 3. ročník

## 2. Pokrmy na objednávku

Dotace učebního bloku: 60

Výsledky vzdělávání	Učivo	
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii</li> <li>• dohotovuje a expeduje pokrmy</li> <li>• pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</li> <li>• ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin</li> <li>• volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky</li> </ul>	<p>Výběr jednotlivých druhů mas</p> <p>Pokrmy z masa hovězího, telecího, vepřového, z ryb, zvěřiny, drůbeže, z masa mletého a vnitřností</p> <p>Příprava šťávy</p> <p>Úprava příloh a obloh</p> <p>Anglický způsob, v papilotě, grilovací kleště, speciální úpravy masa</p> <p>Dokončování pokrmů před hostem</p> <p>Opakování probraného celku</p>	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
<p>Člověk a životní prostředí</p> <p>Člověk a svět práce</p>	<p><b>Technologie přípravy pokrmů</b></p> <p>1. ročník</p> <p>2. Předběžná příprava potravin</p> <p>3. Základní tepelné úpravy pokrmů</p> <p>2. ročník</p> <p>1. Tepelné úpravy mas</p> <p>3. ročník</p> <p>3. Pokrmy na objednávku</p> <p>6. Dietní stravování</p> <p>8. Příprava k závěrečným zkouškám</p> <p><b>Stolníčení</b></p> <p>1. Slavnostní hostiny</p> <p><b>Potraviny a výživa</b></p> <p>1. ročník</p> <p>5. Potravin živočišného původu</p> <p>2. ročník</p> <p>3. Jednotlivé druhy masa</p> <p>3. ročník</p> <p>3. Způsoby stravování a správná výživa</p> <p><b>Odborný výcvik</b></p> <p>2. ročník</p> <p>7. Příprava hovězího masa</p> <p>8. Příprava telecího masa</p> <p>9. Příprava vepřového masa, vepřové hody</p> <p>11. Příprava pokrmů z ryb, plody moře</p> <p>13. Příprava pokrmů z drůbeže</p> <p>3. ročník</p> <p>4. Příprava teplých předkrmů</p> <p>11. Příprava na závěrečné zkoušky</p>	<p><b>Zařízení provozoven</b></p> <p>1. ročník</p> <p>3. Základní vybavení výrobních středisek</p> <p><b>Stolníčení</b></p> <p>3. ročník</p> <p>1. Slavnostní hostiny</p> <p><b>Potraviny a výživa</b></p> <p>1. ročník</p> <p>2. Správná výživa</p> <p>3. Složení potravin</p> <p>4. Potravin rostlinného původu</p> <p>5. Potravin živočišného původu</p> <p>2. ročník</p> <p>2. Maso a výrobky z masa</p> <p>3. Jednotlivé druhy masa</p> <p>3. ročník</p> <p>3. Způsoby stravování a správná výživa</p> <p><b>Technologie přípravy pokrmů</b></p> <p>1. ročník</p> <p>1. Kuchařské umění</p> <p>3. ročník</p> <p>3. Pokrmy na objednávku</p> <p><b>Odborný výcvik</b></p> <p>4. Příprava teplých předkrmů</p> <p>5. Krajské speciality a česká kuchyně</p>

## 3. ročník

## 3. Pokrmy studené kuchyně

Dotace učebního bloku: 60

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii</li> <li>• pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</li> <li>• vyzná se v označení potravin a nápojů a v údajích na etiketě</li> <li>• vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů</li> <li>• ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin</li> </ul>	Studené předkrmy a pokrmy Majonézy, aspiky, rosoly, marinády, pochoutková másla Obložené chlebičky, chuťovky Výrobky ze sýrů, z vajec Plněná zelenina, složité saláty Jídla z ryb, podávání kaviáru Masové pěny, paštiky, galatiny a huspeniny Složité majonézy a koktejly Příprava nářezů a studených mís Speciality studené kuchyně Kurz studené kuchyně Opakování probraného učiva

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a svět práce	<b>Technologie přípravy pokrmů</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ročník               <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kuchařské umění</li> <li>2. Předběžná příprava potravin</li> <li>5. Omáčky</li> </ol> </li> <li>3. ročník               <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Studená kuchyně</li> <li>8. Příprava k závěrečným zkouškám</li> </ol> </li> </ol> <b>Stolničení</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ročník               <ol style="list-style-type: none"> <li>6. Gastronomická pravidla</li> </ol> </li> <li>2. ročník               <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Snídaně</li> </ol> </li> <li>3. ročník               <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Slavnostní hostiny</li> </ol> </li> </ol> <b>Potraviny a výživa</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ročník               <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Správná výživa</li> <li>3. Složení potravin</li> <li>5. Potraviny živočišného původu</li> </ol> </li> <li>2. ročník               <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Jednotlivé druhy masa</li> </ol> </li> <li>3. ročník               <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Způsoby stravování a správná výživa</li> </ol> </li> </ol> <b>Odborný výcvik</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ročník               <ol style="list-style-type: none"> <li>7. Základy normování</li> <li>9. Příprava omáček</li> <li>11. Jídla ze sýrů a vajec</li> </ol> </li> <li>3. ročník               <ol style="list-style-type: none"> <li>10. Slavnostní hostiny, hostiny s nabídkovým stolem</li> <li>11. Příprava na závěrečné zkoušky</li> </ol> </li> </ol>	<b>Zařízení provozoven</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ročník               <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Základní vybavení výrobních středisek</li> <li>8. Chladicí a mrazicí zařízení</li> </ol> </li> </ol> <b>Stolničení</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. ročník               <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Slavnostní hostiny</li> </ol> </li> </ol> <b>Potraviny a výživa</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ročník               <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Správná výživa</li> <li>3. Složení potravin</li> <li>4. Potraviny rostlinného původu</li> <li>5. Potraviny živočišného původu</li> </ol> </li> <li>2. ročník               <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Maso a výrobky z masa</li> <li>3. Jednotlivé druhy masa</li> </ol> </li> <li>3. ročník               <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Způsoby stravování a správná výživa</li> </ol> </li> </ol> <b>Technologie přípravy pokrmů</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ročník               <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kuchařské umění</li> </ol> </li> <li>3. ročník               <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Studená kuchyně</li> </ol> </li> </ol>

## 3. ročník

## 4. Příprava teplých předkrmů

Dotace učebního bloku: 30

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>dohotovuje a expeduje pokrmy</li> <li>pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</li> <li>ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin</li> </ul>	Předkrmů z vajec a sýrů Předkrmů z masa a vnitřností jatečných zvířat Předkrmů ze zeleniny a ovoce Speciální úpravy teplých předkrmů Opakování probraného učiva

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce	<b>Technologie přípravy pokrmů</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ročník</li> <li>2. Předběžná příprava potravin</li> <li>3. Základní tepelné úpravy pokrmů</li> <li>7. Bezmasé pokrmy</li> <li>8. Teplé předkrmů</li> </ol> <b>3. ročník</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Teplé předkrmů</li> </ol> <b>Stolníčení</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ročník</li> <li>6. Gastronomická pravidla</li> </ol> <b>2. ročník</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Složitá obsluha vyšší forma</li> </ol> <b>3. ročník</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Slavnostní hostiny</li> </ol> <b>Potraviny a výživa</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. ročník</li> <li>3. Jednotlivé druhy masa</li> </ol> <b>3. ročník</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Způsoby stravování a správná výživa</li> <li>6. Příprava k závěrečným zkouškám</li> </ol> <b>Odborný výcvik</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ročník               <ol style="list-style-type: none"> <li>11. Jídla ze sýrů a vajec</li> </ol> </li> <li>2. ročník               <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Složitá obsluha</li> <li>6. Výrobní středisko</li> </ol> </li> <li>3. ročník               <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Pokrmy na objednávku</li> <li>10. Slavnostní hostiny, hostiny s nabídkovým stolem</li> <li>11. Příprava na závěrečné zkoušky</li> </ol> </li> </ol>	<b>Zařízení provozoven</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ročník</li> <li>3. Základní vybavení výrobních středisek</li> <li>5. Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů a nápojů</li> </ol> <b>Potraviny a výživa</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Správná výživa</li> <li>3. Složení potravin</li> <li>5. Potravin živočišného původu</li> </ol> <b>2. ročník</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Maso a výrobky z masa</li> <li>3. Jednotlivé druhy masa</li> </ol> <b>Technologie přípravy pokrmů</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ročník               <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kuchařské umění</li> </ol> </li> <li>3. ročník               <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Teplé předkrmů</li> </ol> </li> </ol> <b>Odborný výcvik</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Pokrmy na objednávku</li> </ol>

## 5. Krajské speciality a česká kuchyně

Dotace učebního bloku: 30

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii</li> <li>dohotovuje a expeduje pokrmy</li> <li>pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</li> <li>volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky</li> </ul>	Krajské speciality ( valašská kuchyně, hanácká kuchyně, chodská kuchyně...) České jídla Vlastní kalkulace Opakování probraného celku

## 3. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti	<p><b>Technologie přípravy pokrmů</b></p> <p>2. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tepelné úpravy mas</li> <li>2. Mletá masa</li> </ol> <p>3. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Studená kuchyně</li> <li>2. Teplé předkrm</li> <li>3. Pokrm na objednávku</li> <li>5. Moučníky, moučná jídla</li> <li>7. Regionální kuchyně</li> </ol> <p><b>Stolničení</b></p> <p>1. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Zásady hygieny a bezpečnost práce</li> <li>6. Gastronomická pravidla</li> </ol> <p><b>Potraviny a výživa</b></p> <p>2. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Maso a výrobky z masa</li> </ol> <p><b>Odborný výcvik</b></p> <p>3. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Pokrm na objednávku</li> <li>10. Slavnostní hostiny, hostiny s nabídkovým stolem</li> <li>11. Příprava na závěrečné zkoušky</li> </ol>	<p><b>Stolničení</b></p> <p>1. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. Základní pravidla obsluhy</li> </ol> <p>3. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Slavnostní hostiny</li> </ol> <p><b>Potraviny a výživa</b></p> <p>1. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Správná výživa</li> <li>3. Složení potravin</li> <li>4. Potraviny rostlinného původu</li> <li>5. Potraviny živočišného původu</li> </ol> <p>2. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Maso a výrobky z masa</li> <li>3. Jednotlivé druhy masa</li> </ol> <p><b>Technologie přípravy pokrmů</b></p> <p>1. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kuchařské umění</li> </ol> <p>3. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>7. Regionální kuchyně</li> </ol>

## 6. Zahraniční kuchyně

Dotace učebního bloku: 30

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• komunikuje s hosty i v cizím jazyce, respektuje národní mentalitu a zvyklosti</li> <li>• uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii</li> <li>• pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</li> <li>• přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů, pracuje se zúčtovací technikou</li> </ul>	<p>Kuchyně italská, řecká, španělská a portugalská, ruská, skandinávská, anglická, francouzská, orientální, tichomoří ...</p> <p>Trendy moderní gastronomie</p>

## 3. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce Informační a komunikační technologie	<p><b>Technologie přípravy pokrmů</b></p> <p>1. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Kuchařské umění</li> <li>Předběžná příprava potravin</li> <li>Základní tepelné úpravy pokrmů</li> <li>Polévky</li> <li>Omáčky</li> <li>Přílohy</li> <li>Bezmasé pokrmy</li> <li>Teplé předkrmy</li> </ol> <p>2. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Tepelné úpravy mas</li> </ol> <p>3. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Pokrmy na objednávku</li> <li>Pokrmy zahraniční kuchyně</li> <li>Příprava k závěrečným zkouškám</li> </ol> <p><b>Stolníčení</b></p> <p>1. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Historie pohostinství</li> <li>Zásady hygieny a bezpečnost práce</li> <li>Inventář na úseku obsluhy</li> <li>Gastronomická pravidla</li> <li>Systémy a způsoby obsluhy</li> </ol> <p>2. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Snídaně</li> </ol> <p>3. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Obsluha v dopravních prostředcích</li> </ol> <p><b>Potraviny a výživa</b></p> <p>1. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Potraviny rostlinného původu</li> <li>Potraviny živočišného původu</li> </ol> <p>2. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Maso a výrobky z masa</li> </ol> <p>3. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Příprava k závěrečným zkouškám</li> </ol> <p><b>Odborný výcvik</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Příprava na závěrečné zkoušky</li> </ol>	<p><b>Stolníčení</b></p> <p>3. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Obsluha v ubytovacích zařízeních</li> </ol> <p>1. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Základní pravidla obsluhy</li> </ol> <p>3. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Slavnostní hostiny</li> </ol> <p><b>Potraviny a výživa</b></p> <p>1. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Správná výživa</li> <li>Složení potravin</li> <li>Potraviny rostlinného původu</li> <li>Potraviny živočišného původu</li> </ol> <p>2. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Maso a výrobky z masa</li> <li>Jednotlivé druhy masa</li> </ol> <p><b>Technologie přípravy pokrmů</b></p> <p>1. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Kuchařské umění</li> </ol> <p>3. ročník</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Pokrmy zahraniční kuchyně</li> </ol>

## 7. Méně obvyklé způsoby stravování

Dotace učebního bloku: 12

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</li> <li>objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě</li> <li>vzná se v označení potravin a nápojů a v údajích na etiketě</li> </ul>	<p>Dietní stravování, typy diet</p> <p>Vegetariánská strava</p> <p>Makrobiotika</p> <p>Opakování probraného celku</p>

## 3. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce	<b>Technologie přípravy pokrmů</b> 1. ročník 3. Základní tepelné úpravy pokrmů 4. Polévky 7. Bezmasé pokrmy 3. ročník 6. Dietní stravování 8. Příprava k závěrečným zkouškám <b>Potraviny a výživa</b> 1. ročník 2. Správná výživa 4. Potraviny rostlinného původu 5. Potraviny živočišného původu 3. ročník 4. Diferencované stravování 6. Příprava k závěrečným zkouškám <b>Odborný výcvik</b> 11. Příprava na závěrečné zkoušky	<b>Stolníčení</b> 3. ročník 5. Obsluha v ubytovacích zařízeních 1. Slavnostní hostiny <b>Potraviny a výživa</b> 1. ročník 2. Správná výživa 3. Složení potravin 4. Potraviny rostlinného původu 5. Potraviny živočišného původu 2. ročník 2. Maso a výrobky z masa 3. Jednotlivé druhy masa 3. ročník 6. Příprava k závěrečným zkouškám <b>Technologie přípravy pokrmů</b> 1. ročník 1. Kuchařské umění 3. ročník 3. Pokrmy na objednávku 6. Dietní stravování

## 8. Moučníky

Dotace učebního bloku: 30

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii</li> <li>• dohotovuje a expeduje pokrmy</li> <li>• pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</li> </ul>	Druhy těst a jejich příprava Korpusy, náplně a polevy Opakování probraného učiva

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	<b>Technologie přípravy pokrmů</b> 1. ročník 3. Základní tepelné úpravy pokrmů 7. Bezmasé pokrmy 3. ročník 5. Moučníky, moučná jídla 7. Regionální kuchyně <b>Stolníčení</b> 1. ročník 6. Gastronomická pravidla 2. ročník 1. Složitá obsluha základní forma 2. Složitá obsluha vyšší forma <b>Potraviny a výživa</b> 3. ročník 3. Způsoby stravování a správná výživa <b>Odborný výcvik</b> 10. Slavnostní hostiny, hostiny s nabídkovým stolem	<b>Zařízení provozoven</b> 1. ročník 3. Základní vybavení výrobních středisek <b>Stolníčení</b> 3. ročník 1. Slavnostní hostiny <b>Potraviny a výživa</b> 1. ročník 2. Správná výživa 3. Složení potravin 5. Potraviny živočišného původu <b>Technologie přípravy pokrmů</b> 1. Kuchařské umění 3. ročník 5. Moučníky, moučná jídla

## 3. ročník

## 9. Míchané nápoje

Dotace učebního bloku: 30

Výsledky vzdělávání		Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>pečuje o zevnějšek a snaží se o kultivovaný projev</li> <li>pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</li> <li>vyzná se v označení potravin a nápojů a v údajích na etiketě</li> <li>připravuje a servíruje míšené nápoje</li> <li>ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů</li> </ul>	Barmanský kurz : Druhy míchaných nápojů Suroviny k míchaným nápojům Alkoholické a nealkoholické míchané nápoje Inventář a pomůcky k míchaným nápojům Kurz someliérství	
Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	<b>Stolníčení</b> 2. ročník 4. Skladování a ošetřování nápojů 5. Střediska společensko zábavné 6. Ostatní společensko -zábavná střediska 3. ročník 3. Míšené nápoje <b>Potraviny a výživa</b> 2. ročník 4. Nápoje 5. Alkoholické nápoje 6. Nealkoholické nápoje <b>Odborný výcvik</b> 3. ročník 10. Slavnostní hostiny, hostiny s nabídkovým stolem 11. Příprava na závěrečné zkoušky	<b>Potraviny a výživa</b> 2. ročník 4. Nápoje 5. Alkoholické nápoje 6. Nealkoholické nápoje

## 10. Slavnostní hostiny, hostiny s nabídkovým stolem

Dotace učebního bloku: 171

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozlišuje malý a velký inventář</li> <li>komunikuje s hosty i v cizím jazyce, respektuje národní mentalitu a zvyklosti</li> <li>uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii</li> <li>dohotovuje a expeduje pokrmy</li> <li>připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení</li> <li>přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů, pracuje se zúčtovací technikou</li> <li>ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů</li> </ul>	Příprava místností, tvary tabulí , prostírání, výzdoba, zakládání inventáře, příprava příručního stolu a servírovacího stolu, konečná kontrola přípravy Vypracování menu k různým příležitostem Organizace práce, formy obsluhy Výúčtování slavnostní hostiny a práce po skončení slavnostní hostiny Recepce, rauty, společenská setkání Příprava studeného a teplého stolu, sortiment jídel Příprava nápojového stolu, sortiment nápojů Opakování probraného učiva

## 3. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
	<b>Technologie přípravy pokrmů</b> 1. ročník 1. Kuchařské umění 5. Omáčky 3. ročník 1. Studená kuchyně 2. Teplé předkrmy 5. Moučníky, moučná jídla 8. Příprava k závěrečným zkouškám <b>Stolníčení</b> 1. ročník 8. Systémy a způsoby obsluhy 2. ročník 1. Složitá obsluha základní forma 2. Složitá obsluha vyšší forma 3. ročník 1. Slavnostní hostiny 2. Společenská setkání <b>Potraviny a výživa</b> 2. ročník 4. Nápoje 5. Alkoholické nápoje <b>Odborný výcvik</b> 3. ročník 11. Příprava na závěrečné zkoušky	<b>Zařízení provozoven</b> 1. ročník 3. Základní vybavení výrobních středisek 11. Odbytová střediska <b>Stolníčení</b> 3. ročník 1. Slavnostní hostiny <b>Potraviny a výživa</b> 1. ročník 2. Správná výživa 4. Potravin rostlinného původu 5. Potravin živočišného původu 2. ročník 2. Maso a výrobky z masa 3. Jednotlivé druhy masa 4. Nápoje 5. Alkoholické nápoje 6. Nealkoholické nápoje <b>Odborný výcvik</b> 3. ročník 8. Moučníky 3. Pokrmy studené kuchyně 4. Příprava teplých předkrmů 5. Krajské speciality a česká kuchyně 9. Míchané nápoje

## 11. Příprava na závěrečné zkoušky

Dotace učebního bloku: 30

Výsledky vzdělávání	Učivo
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozlišuje malý a velký inventář</li> <li>• pečuje o zevnějšek a snaží se o kultivovaný projev</li> <li>• uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii</li> <li>• dohotovuje a expeduje pokrmy</li> <li>• pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</li> <li>• vyzná se v označení potravin a nápojů a v údajích na etiketě</li> <li>• vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů</li> <li>• připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení</li> <li>• ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů</li> <li>• ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin</li> <li>• volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky</li> </ul>	Opakování probraného učiva Praktický nácvik prostírání slavnostní tabule Praktický nácvik individuálních úkonů Praktický nácvik technologické přípravy některých pokrmů Seznámení s průběhem závěrečné praktické zkoušky Příprava cvičné kuchařky k závěrečným zkouškám

## 3. ročník

Průřezová témata	přesahy do učebních bloků:	přesahy z učebních bloků:
Občan v demokratické společnosti Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce Informační a komunikační technologie	<b>Technologie přípravy pokrmů</b> 1. ročník 1. Kuchařské umění <b>Potraviny a výživa</b> 3. ročník 6. Příprava k závěrečným zkouškám	<b>Zařízení provozoven</b> 1. ročník 1. Úvod 2. Charakteristika provozoven spol.stravování 3. Základní vybavení výrobních středisek 7. Zařízení pro uchování pokrmů a nápojů v teple 9. Sklady 11. Odbytová střediska 10. Ubytovací střediska <b>Potraviny a výživa</b> 2. Správná výživa 3. Složení potravin 4. Potraviny rostlinného původu 5. Potraviny živočišného původu 2. ročník 2. Maso a výrobky z masa 3. Jednotlivé druhy masa 5. Alkoholické nápoje 6. Nealkoholické nápoje 3. ročník 2. Fyziologie výživy 3. Způsoby stravování a správná výživa 6. Příprava k závěrečným zkouškám <b>Technologie přípravy pokrmů</b> 1. Studená kuchyně 2. Teplé předkrmy 3. Pokrmy na objednávku 5. Moučníky, moučná jídla 6. Dietní stravování 8. Příprava k závěrečným zkouškám <b>Odborný výcvik</b> 2. Pokrmy na objednávku 3. Pokrmy studené kuchyně 4. Příprava teplých předkrmů 5. Krajské speciality a česká kuchyně 6. Zahraniční kuchyně 7. Méně obvyklé způsoby stravování 9. Míchané nápoje 10. Slavnostní hostiny, hostiny s nabídkovým stolem

## 8 Spolupráce se sociálními partnery

---

Spolupráce se sociálními partnery. Škola dlouhodobě spolupracuje s firmami a institucemi regionu, které mají vztah k obsahu tohoto vzdělávacího programu. Jejich připomínky a návrhy k odbornému profilu absolventa a inovaci obsahu učiva jednotlivých odborných předmětů jsou zapracovány do školního vzdělávacího plánu. Instituce jako sociální partneři školy : SELDA: Hana Čížová, Lidečko INTER Znojemia G., a.s., Luhačovice Agrofito spol s.r.o. Lidečko Hotel Alfacentrum Valašské Klobouky RRS Jelenovská,a.s., Valašské Klobouky Šafrán-Bajzová Zdeňka, Valašské Klobouky Lázeňský dům NIVA, Luhačovice- Pozlovice Penzion –Trčka Josef, Brumov-Bylnice Restaurace HUBERT, Zlín Restaurace u KOLLERŮ, Poteč Pracoviště těchto institucí jsou využívána k vykonávání produktivní práce žáků, které se podílí svým technologickým zázemím, moderním technickým a diagnostickým vybavením, spolu s profesní odborností pracovníků – instruktorů žáků, na jejich odborném rozvoji a profesní přípravě na povolání. Získáváme informace a pomůcky pro výuku, vzniká možnost následného uplatnění žáků, respektive zaměstnání absolventů oborů v těchto firmách. Seznámí se s různorodou technologií na provozních pracovištích, což přispívá k jejich profesnímu rozvoji a zvyšuje možnosti jejich dalšího uplatnění. Cílem spolupráce se sociálními partnery je minimalizace nezaměstnaných absolventů. Rodiče i žáci mohou ovlivňovat obsah ŠVP prostřednictvím Školské rady. Se všemi sociálními partnery budou pravidelné konzultace jednou ročně, tak aby bylo možné zapracovat jejich připomínky a inovace do ŠVP. Součástí hodnocení ŠVP bude i pravidelné dotazníkové šetření pro žáky, rodiče a pedagogické pracovníky. Sociální partneři byli seznámeni s koncepcí a tvorbou ŠVP a svými připomínkami aktivně přispěli ke stanovení klíčových kompetencí pro daný obor. S dlouholetými a z hlediska zaměření školy významnými sociálními partnery, kteří se podílí na odborné přípravě žáků školy, organizujeme každoročně setkání zástupců sociální sféry v rámci poradního sboru ředitele školy, na kterých informujeme o aktivitách, záměrech, koncepci školy, diskutujeme o vzájemných potřebách, s cílem zabezpečit komplexní provázanost výuky a odborné přípravy žáků.

## 9 Evaluace vzdělávacího programu

Název školy	Střední odborné učiliště Valašské Klobouky		
Adresa	Brumovská 456, 766 01 Valašské Klobouky		
Název ŠVP	65-51-H/01 Kuchař-číšník		
Platnost	1.9.2013	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Vzdělávací program	RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník	Délka studia v letech:	3

V souladu s novým školským zákonem je každá škola povinna provádět vlastní hodnocení školy. Je to systematický, pravidelný a strukturovaný proces, ve kterém škola sama zjišťuje a vyhodnocuje údaje o hlavních oblastech své činnosti a využívá je k realizaci svého rozvoje.

Z důvodu zjišťování trvalého zvyšování kvality jsme se i my zapojili v rámci Zlínského kraje do projektu "Vnitřní evaluace školy", který je založený na metodě barvově slovních asociací. Ve školním roce 2009/2010, a to v měsíci dubnu došlo u nás k prvnímu snímání - sběru dat, kterého se účastnili všechny třídy prvního a druhého ročníku učňovských oborů. Žáci dostali pokyny od svých třídních učitelů, že "tato" hodina bude probíhat netradičně. Chceme totiž požádat žáky o pomoc při měření dějů, které probíhají v jejich třídách a na škole vůbec. K tomu účelu použijí metodu z oblasti psychologie tzv. Barvy života, jenž je založena na barvově slovních asociacích. Konkrétně se jim v počítači objeví připravený program, kde budou určitá slova a oni k nim zvolí barvy podle toho, jak je napadnou. Padaly otázky, např.: "Je možné ovlivnit snímání?" Pokud snímaná osoba kliká skutečně na barvy tak, jak je cítí, pak není možné výsledek ovlivnit.

Žáci mapovali čtyři oblasti: **Atmosféra vztahů** /prostředí školy, učitele, vyučující předměty, vedení a hodnocení výuky, nástroje řízení školy/

**Efektivita učení** / efektivita učení v prostředí školy, učitelé, vyučovací předměty a hodnocení výuky, nástroje řízení, možnosti dalšího uplatnění v praxi/

**Ohrožení rizikovými jevy** /oblast důležitá pro práci VP, učitelů, MP i rodiče, prevence, diagnostika konkrétní třídy a jejich ohrožení/

**Silné a slabé stránky školy** / celkové shrnutí naměřených hodnot a výsledků Vnitřní evaluace školy/

Při zpracování evaluačních dat je kladen důraz na anonymitu a ochranu informací, proto výsledky prvního snímání jsou určeny pro ředitele a určené pracovníky, zároveň mohou být poskytnuty Školní inspekci.

Druhé snímání a zároveň porovnání a vyhodnocení budou provádět stejné třídy ve školním roce 2010/2011 v jarních měsících.

## 10 Projekty

---

### **Projekt reg.č. CZ.1.07/1.5.00/34.0459 Zkvalitnění výuky prostřednictvím ICT**

V rámci projektu CZ.1.07/1.5.00/34.0459 „Zkvalitnění výuky prostřednictvím ICT“ byly vytvořeny ve školním roce 2012 – 2013 inovované výukové materiály a to pro předměty Stolničení, Anglický jazyk, Německý jazyk. Všechny výukové materiály byly zpracovány podle platného ŠVP a mají za úkol zkvalitnit výuku u daného předmětu. V hodinách jsou prezentovány pomocí IT techniky.

### **Projekt Využití e-learningu pro rozvoj klíčových kompetencí žáků, reg.č. CZ.1.07/1.1.38/01.0021**

Materiály byly zpracovány podle platného ŠVP a jsou postupně umísťovány na server“ Škola on line“, ke kterým mají přístup jak vyučující, tak i žáci a to nejen ze školy, ale i z domova pomocí internetu.

Součástí materiálů v jednotlivých předmětech jsou i vytvořené testy pro finální procvičování učiva a následné zkoušení.

Vytvořené materiály jsou prezentovány pomocí IT techniky (PC, vizualizéry, dataprojektory, apod.)

Každá učebna ve škole je vybavena učitelským PC připojeným do sítě školy a k vysokorychlostnímu internetu.

Za využití WiFi routerů v každé učebně lze pracovat se žáky i mimo PC učebnu. K tomuto účelu byly pořízeny notebooky pro žáky a tím vznikla tzv. „mobilní“ učebna.

V rámci projektu . CZ.1.07/1.1.38/01.0021 „Využití e-learningu pro rozvoj klíčových kompetencí žáků“ byly vytvořeny ve školním roce 2012 – 2013 výukové materiály v těchto předmětech: Ekonomika, Komunikace ve službách, Marketing, Technologie přípravy pokrmů, Stolničení, Potraviny a výživa, IKT.

### **Projekt reg.č. CZ.1.07/1.5.00/34.0459 Zkvalitnění výuky prostřednictvím ICT**

V rámci projektu CZ.1.07/1.5.00/34.0459 „Zkvalitnění výuky prostřednictvím ICT“ byly vytvořeny ve školním roce 2012 – 2013 inovované výukové materiály a to pro předměty Stolničení, Anglický jazyk, Německý jazyk. Všechny výukové materiály byly zpracovány podle platného ŠVP a mají za úkol zkvalitnit výuku u daného předmětu. V hodinách jsou prezentovány pomocí IT techniky.

### **Projekt Využití e-learningu pro rozvoj klíčových kompetencí žáků, reg.č. CZ.1.07/1.1.38/01.0021**

Materiály byly zpracovány podle platného ŠVP a jsou postupně umísťovány na server“ Škola on line“, ke kterým mají přístup jak vyučující, tak i žáci a to nejen ze školy, ale i z domova pomocí internetu.

Součástí materiálů v jednotlivých předmětech jsou i vytvořené testy pro finální procvičování učiva a následné zkoušení.

Vytvořené materiály jsou prezentovány pomocí IT techniky (PC, vizualizéry, dataprojektory, apod.)

Každá učebna ve škole je vybavena učitelským PC připojeným do sítě školy a k vysokorychlostnímu internetu.

Za využití WiFi routerů v každé učebně lze pracovat se žáky i mimo PC učebnu. K tomuto účelu byly pořízeny notebooky pro žáky a tím vznikla tzv. „mobilní“ učebna.

V rámci projektu . CZ.1.07/1.1.38/01.0021 „Využití e-learningu pro rozvoj klíčových kompetencí žáků“ byly vytvořeny ve školním roce 2012 – 2013 výukové materiály v těchto předmětech: Ekonomika, Komunikace ve službách, Marketing, Technologie přípravy pokrmů, Stolničení, Potraviny a výživa, IKT.

<b>1</b>	<b>Identifikační údaje</b>	<b>2</b>
<b>2</b>	<b>Charakteristika školy</b>	<b>3</b>
<b>3</b>	<b>Profil absolventa</b>	<b>4</b>
<b>4</b>	<b>Charakteristika ŠVP</b>	<b>8</b>
4.1	Podmínky realizace	13
4.2	Začlenění průřezových témat	14
<b>5</b>	<b>Učební plán</b>	<b>20</b>
<b>6</b>	<b>Přehled rozpracování RVP do ŠVP</b>	<b>23</b>
<b>7</b>	<b>Učební osnovy</b>	<b>24</b>
7.1	Jazykové vzdělávání a komunikace	23
7.1.1	Český jazyk	23
7.1.2	Anglický jazyk	31
7.1.3	Německý jazyk	42
7.1.4	Další cizí jazyk - anglický jazyk	57
7.1.5	Další cizí jazyk - německý jazyk	65
7.1.6	Cizí jazyk	74
7.1.7	Další cizí jazyk	75
7.2	Společenskovední vzdělávání	75
7.2.1	Občanská nauka	75
7.3	Přírodovědné vzdělávání	88
7.3.1	Základy přírodních věd	88
7.4	Matematické vzdělávání	98
7.4.1	Matematika	98
7.5	Estetické vzdělávání	103
7.5.1	Literatura a umění	103
7.6	Vzdělávání pro zdraví	112
7.6.1	Tělesná výchova	112
7.7	Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	126
7.7.1	Informační a komunikační technologie	126
7.8	Ekonomické vzdělávání	135
7.8.1	Ekonomika	135
7.9	Odborné vzdělávání	142
7.9.1	Technologie přípravy pokrmů	142
7.9.2	Stolničení	162
7.9.3	Komunikace ve službách - společenská výchova, administrativa	182
7.9.4	Potraviny a výživa	187

**65-51-H/01 Kuchař-číšník**

Verze: 2, Datum: 1.9.2013, Platnost: 1.9.2013

RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník

7.9.5	Zařízení provozoven	216
7.9.6	Odborný výcvik	226
<b>8</b>	<b>Spolupráce se sociálními partnery</b>	<b>262</b>
<b>9</b>	<b>Evaluace vzdělávacího programu</b>	<b>263</b>
<b>10</b>	<b>Projekty</b>	<b>264</b>

