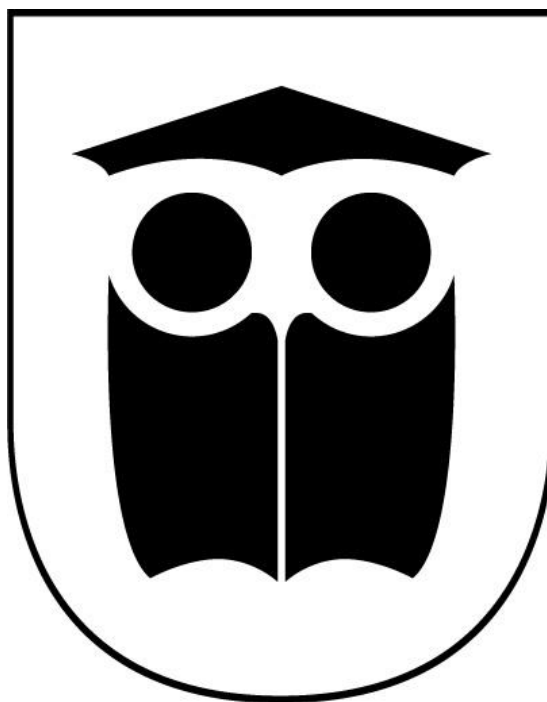


**„Žák není nádoba, která se má naplnit,
ale pochoděň, která se má zapálit...“**

(Thackeray)

ŠVP

Kuchař – číšník II



**Střední škola, Odry,
příspěvková organizace**
se sídlem Sokolovská 647/1,
742 35 Odry

Obsah

Identifikační údaje	4
Profil absolventa a charakteristika ŠVP	5
Popis uplatnění	5
Odborné kompetence	5
Klíčové kompetence	7
Průřezová témata	13
Charakteristika ŠVP	17
Popis celkového pojetí vzdělávání	17
Organizace výuky	18
Způsob hodnocení žáků	18
Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami	18
Vzdělávání žáků mimořádně nadaných	20
Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	21
Podmínky pro přijetí ke vzdělávání	22
Způsob ukončení vzdělávání	23
Personální zajištění výuky	24
Materiální zajištění výuky	25
Spolupráce se sociálními partnery	25
Přehled rozpracování obsahu vzdělávání z RVP do ŠVP	26
Přehled využití týdnů	27
Učební plán	28
Učební osnovy	
Český jazyk a literatura	29
Anglický jazyk 1	39
Německý jazyk 1	48
Konverzace v anglickém jazyce	56
Konverzace v německém jazyce	60
Anglický jazyk 2	64
Německý jazyk 2	78
Občanská nauka	85
Fyzika	93

Chemie.....	97
Základy ekologie	102
Matematika.....	105
Tělesná výchova	111
Informační a komunikační technologie	119
Ekonomika.....	123
Hospodářské výpočty	127
Psychologie a komunikace ve službách	130
Potraviny a výživa	134
Stolničení.....	140
Technologie.....	146
Odborný výcvik.....	153
Cvičení z českého jazyka a literatury	165
Cvičení z matematiky	167
Seznam příloh (viz samostatný šanon, zpracováno souhrnně pro ŠVP všech oborů vyučovaných na Střední škole, Odry, příspěvková organizace)	

Identifikační údaje

Název školy: Střední škola, Odry, příspěvková organizace
Adresa: Sokolovská 647/1, 742 35 Odry
Zřizovatel: Moravskoslezský kraj
IZO: 107880873
REDIZO: 600016854
IČ: 00577910
DIČ: CZ00577910
Jméno ředitelky: Mgr. Jana Kellnerová
Kontakty: **tel.:** 556 730 171, 556 731 613
fax: 556 730 171
e-mail: info@ssodry.cz
<http://www.ssodry.cz>

Kód a název oboru: 65-51-H/01 Kuchař - číšník
Název ŠVP: Kuchař - číšník II
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia: 3 roky, denní studium
Platnost dokumentu: 1. 9. 2017

Podpis ředitelky školy:

Razítko školy:

Profil absolventa a charakteristika ŠVP

Název školy:	Střední škola, Odry, příspěvková organizace
Adresa:	Sokolovská 647/1, 742 35 Odry
Zřizovatel:	Moravskoslezský kraj
Kód a název oboru:	65-51-H/01 Kuchař - číšník
Název ŠVP:	Kuchař - číšník II
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3 roky, denní studium
Platnost dokumentu:	1. 9. 2017

Popis uplatnění absolventa v praxi

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

Absolvent připravovaný na základě tohoto RVP bude znát technologii přípravy pokrmů a nápojů, způsoby správného skladování, posoudí jejich jakost a technologickou využitelnost. Bude znát techniku obsluhy, sestavovat nabídkové listy služeb a výrobků a realizovat jejich odbyt, provádět vyúčtování. Dále bude připraven zajišťovat provoz výrobních a odbytových středisek, využívat technologická zařízení, organizovat potřebné činnosti při přípravě, průběhu a ukončení gastronomické akce, vést příslušnou dokumentaci provozovny. Ve styku s hostem bude připraven jednat profesionálně a komunikovat ve dvou cizích jazycích.

Odborné kompetence

Absolvent:

a) Uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích:

- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii;
- má přehled o výživě, zná zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování;
- rozlišuje vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů;
- zná způsoby skladování potravin a nápojů;
- sestaví menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek.

b) Ovládá technologii přípravy pokrmů:

- ovládá způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontroluje kvalitu, správně uchovává pokrmy, esteticky dohotovuje a expeduje výrobky;
- používá a udržuje technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu

c) Ovládá techniku odbytu:

- ovládá druhy a techniku odbytu;
- volí vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používá vhodný inventář;
- společensky vystupuje a profesionálně jedná ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky;
- dbá na estetiku při pracovních činnostech.

d) Vykonává obchodně – provozní aktivity:

- sjednává odbyt výrobků a služeb, provádí vyúčtování;
- připraví podklad pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu;
- kalkuluje cenu výrobků a služeb;
- orientuje se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování;
- využívá ekonomických informací pro zabezpečení provozu;
- sestavuje nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií;
- využívá marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků, využívá prostředků podpory prodeje;
- vyhotovuje podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou.

e) Dbá na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci:

- chápe 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;
- zná a dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence;
- osvojí si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpozná možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a je schopen zajistit odstranění závad a možných rizik;
- zná systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, umí uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce);
- je vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokáže první pomoc sám poskytnout.

f) Usiluje o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb:

- chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku;

- dodržuje stanovené normy (standards) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti;
- dbá na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňuje požadavky klienta (zákazníka, občana).

g) Jedná ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje:

- zná význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení;
- zvažuje při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady;
- efektivně hospodaří s finančními prostředky;
- nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

Klíčové kompetence

Kompetence k učení

Žák:

- zná smysl a cíl svého studia, má k učení pozitivní vztah, vybírá a využívá vhodné způsoby pro efektivní učení, plánuje, organizuje a řídí vlastní učení;
- vyhledává a třídí informace a efektivně je využívá v procesu učení, tvůrčích činnostech i praktickém životě;
- operuje s obecně užívanými termíny, znaky a symboly, uvádí věci do souvislostí, propojuje do širších celků poznatky z různých vzdělávacích oblastí (předmětů) a na základě toho si vytváří komplexní pohled na matematické, společenské, přírodní a kulturní jevy;
- pozoruje, experimentuje, získané výsledky porovná, kriticky posoudí a vyvodí z nich závěry;
- pořizuje si samostatně poznámky z odborné literatury i mluvených projevů, dokáže adekvátně reagovat, učí se ze svých zkušeností, zhodnotí své pokroky a projevuje ochotu věnovat se dalšímu studiu a celoživotnímu vzdělávání.

Učitel :

- zadává úkoly, opakování, referáty, tím vede žáky k samostatnému a kritickému vyhledávání, ověřování a zpracování informací;
- umožňuje žákům osvojit si strategii učení a motivuje je k celoživotnímu vzdělání;
- vyžaduje systematizaci vědomostí a dovedností;
- při klasifikaci a vyhodnocování úkolů v hodinách vede žáky ke kritickému zhodnocení jejich učení a práce, k přijímání rad či kritiky ze strany učitele i spolužáků.

Kompetence k řešení problémů

Žák:

- identifikuje problémové situace ve škole i mimo ni, rozpozná a pochopí problém, promyslí, případně naplánuje jeho způsob řešení, využívá k tomu vlastního úsudku a vlastních zkušeností, prakticky ověřuje správnost svého řešení a osvědčené postupy aplikuje na obdobné problémové situace;
- sleduje vlastní pokrok při zdolávání problémů, kriticky myslí, činí uvážlivá rozhodnutí, obhájí si je a uvědomuje si svou odpovědnost;
- zdokonaluje svou kompetenci práce s informacemi z různých zdrojů, aby je uměl vyhledávat, třídít a vhodným způsobem použít, neodradí ho nezdár a hledá nová řešení;
- problémy řeší samostatně, ale i v týmu, užívá logické, matematické a empirické postupy, získané vědomosti a dovednosti využívá k objevování různých variant řešení.

Učitel:

- podněcuje žáky k tvořivému myšlení a logickému uvažování;
- motivuje je zadáváním problémových úkolů;
- vede žáky k využívání Internetu a týmové práci.

Komunikativní kompetence

Žák:

- chápe danou komunikační situaci a přizpůsobuje jí své vyjadřování v mluvených i psaných projevech;
- vyjadřuje se souvisle, výstižně, kultivovaně a v logickém sledu, naslouchá druhým, rozumí jim, vhodně reaguje, zapojuje se do diskuse, obhájí v ní svůj názor a vyslechne druhé;
- provede výpis z mluveného i psaného projevu, rozumí různým druhům textů, záznamů, obrazových materiálů, základních gest, zvuků i jiných komunikačních prostředků, přemýšlí o nich, využívá je k aktivnímu zapojení do společenského dění;
- své názory vyslovuje v souladu se zásadami kultury projevu a učí se komunikovat minimálně v jednom cizím jazyce.

Učitel:

- připravuje žáky na diskuse, učí je odlišovat podstatné informace od nepodstatných;
- do výuky jednotlivých předmětů zařazuje výstupy, při kterých je prováděn nácvik komunikačních situací, jež simulují kontakt se zákazníky, nadřízenými i spolupracovníky;
- vysvětlí žákům důležitost znalosti cizích jazyků pro jejich budoucnost.

Personální a sociální kompetence

Žák:

- pracuje v týmu, vytváří vstřícné mezilidské vztahy, odpovědně plní svěřené úkoly, přijímá hodnocení svých výsledků, reálně posoudí své možnosti;
- jedná v souladu s morálními principy, respektuje pravidla chování ve třídě, škole i společnosti, váží si práce skupiny a má zájem na jejím úspěchu, spolupracuje ve skupině, podílí se na utváření příjemné atmosféry v týmu, přispívá k upevňování dobrých mezilidských vztahů, v případě potřeby poskytne pomoc nebo o ni požádá;
- chápe potřebu spolupracovat s druhými, oceňuje jejich zkušenosti a čerpá poučení z toho, co si myslí, říkají a dělají;
- vytváří si pozitivní představu o sobě samém, ovládá a řídí svoje jednání a chování tak, aby dosáhl pocitu sebeuspokojení a sebeúcty, váží si svého zdraví a chápe důležitost zdravého životního stylu.

Učitel:

- volbou témat a úkolů přispívá k vytváření kladných mezilidských vztahů;
- zadává práci ve skupině a dává žákovi prostor pro uplatnění jeho individuálních schopností, vědomostí a dovedností;
- zapojuje žáky do organizačních činností školy a do reprezentačních akcí;
- učí žáky střídat role ve skupině, přizpůsobit se změnám a být společensky a finančně nezávislým.

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Žák:

- chápe základní principy, na nichž spočívají zákony a společenské normy, dodržuje je, respektuje společenské chování;
- sleduje celosvětové kulturní a společenské dění, chápe minulost svého národa, uznává národní tradice;
- váží si druhých lidí, je schopen empatie, odmítá útlak, kruté zacházení, uvědomuje si povinnost postavit se proti fyzickému a psychickému násilí;
- zajímá se o národní a světovou politiku i o veřejné záležitosti lokálního charakteru;
- chápe základní ekologické souvislosti a environmentální problémy, respektuje požadavky na kvalitní životní prostředí, rozhoduje se v zájmu podpory a ochrany zdraví;
- dle svých možností poskytne účinnou pomoc, chová se odpovědně v kritických situacích i v situacích ohrožující život a zdraví člověka, které ctí jako nejvyšší hodnoty;
- chrání a ocení národní tradice, kulturní i historické dědictví, projevuje pozitivní postoj k uměleckým dílům, má smysl pro kulturu, tvořivost a aktivně se zapojuje do kulturního a sportovního dění.

Učitel:

- vede žáky k odpovědnému, aktivnímu a iniciativnímu jednání v zájmu vlastním, ale i veřejném;
- připravuje žáky jako svobodné a odpovědné osobnosti, uplatňující svá práva a plnící své povinnosti;
- vyžaduje uvážlivý a tvořivý přístup při plnění úkolů, vede žáky k odpovědnosti, samostatnosti, otevřenosti vůči druhým a buduje v nich celosvětové kulturní povědomí.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**Žák:**

- získává pozitivní vztah k práci a budoucímu povolání;
- bezpečně a účinně používá materiály, nástroje a vybavení;
- dodržuje pravidla práce, plní své povinnosti a závazky, k výsledkům pracovní činnosti přistupuje nejen z hlediska kvality, funkčnosti, hospodárnosti a společenského významu, ale i z hlediska ochrany svého zdraví i zdraví druhých, ochrany životního prostředí i ochrany kulturních a společenských hodnot;
- zná své možnosti na trhu práce, pracovní a platové podmínky i eventuální budoucí pracovní kariéru;
- vyhledá informace o možnostech dalšího školního i mimoškolního vzdělávání a rekvalifikaci, adaptuje se na změnu, nové pracovní podmínky a uvědomuje si rizika a dopady nezaměstnanosti pro jedince, rodinu i společnost;
- komunikuje s potenciálními zaměstnavateli, je připraven na pracovní pohovory a zná práva a povinnosti zaměstnanců i zaměstnavatelů;
- orientuje se v základních aktivitách potřebných k uskutečnění podnikatelského záměru a k jeho realizaci, chápe podstatu, cíl a riziko podnikání a rozvíjí své podnikatelské myšlení.

Učitel:

- vede žáky k rozvržení vlastní práce, připravuje je na pracovní pohovory, seznamuje je s požadavky zaměstnavatelů;
- trvá na svědomitém plnění úkolů (školních i domácích), na jejich pečlivém vypracování a odevzdání v řádném termínu, zadává skupinové i individuální úkoly, ve kterých mohou uplatnit své schopnosti a zájmy.

Kompetence k pracovnímu uplatnění je naplňována odborným výcvikem, výměnnou praxí a zapojením do doplňkové činnosti školy při realizaci konkrétních zakázek.

Matematické kompetence**Žák:**

- pracuje s běžnými jednotkami, používá správné pojmy kvantifikujícího charakteru;

- sestaví ucelené řešení praktického úkolu na základě dílčích výsledků, volí odpovídající matematické postupy a techniky, používá vhodné algoritmy;
- vytváří a využívá různé formy grafického znázornění (tabulky, grafy, apod.), orientuje se v rovině i prostoru, rozlišuje základní tvary a užívá funkční vztahy při řešení praktických úkolů.

Učitel:

- seznamuje žáky s matematickými postupy a podává jim jasné vysvětlení při jakýchkoli problémech a vede je k správnému výsledku.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

Žák:

- ovládá práci s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií;
- pracuje s běžným programovým vybavením, využívá potenciálu multimediálního vzdělání a možnosti Internetu jako bohatého zdroje informací;
- komunikuje elektronickou poštou i dalšími prostředky online a offline komunikace, využívá informační a komunikační technologie k práci s informacemi.

Učitel:

- zadává úkoly, které vedou k samostatnému získávání a vyhledávání informací, učí s nimi žáky pracovat a přistupovat k nim kriticky;
- zdůrazňuje důležitost práce s počítačem pro budoucnost žáků a rozvíjí jejich počítačovou gramotnost.

Přínos jednotlivých předmětů k rozvoji klíčových kompetencí

	Kompetence k učení	Kompetence k řešení problémů	Komunikační kompetence	Personální a sociální kompetence	Občanské kompetence a kulturní povědomí	Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám	Matematické kompetence	Kompetence využívat prostředky IKT a pracovat s informacemi
Český jazyk a literatura	•	•	•	•	•			•
1. cizí jazyk (AJ, NJ)	•	•	•	•		•		•
Konverzace v 1. cizím jazyce (AJ, NJ)	•	•	•	•		•		•
2. cizí jazyk (AJ, NJ)	•	•	•	•		•		•
Občanská nauka	•	•	•	•	•	•		•
Fyzika	•	•	•	•			•	•
Chemie	•	•	•	•			•	•
Základy ekologie	•	•	•			•		•
Matematika	•	•	•			•	•	
Tělesná výchova	•	•	•	•	•			
Informační a komunikační technologie	•	•	•	•		•	•	•
Ekonomika	•	•	•	•		•	•	•
Hospodářské výpočty	•	•	•			•	•	•
Psychologie a komunikace ve službách	•	•	•	•	•	•		•
Potraviny a výživa	•	•	•		•	•	•	
Stolničení	•	•	•			•	•	•
Technologie	•	•	•	•		•	•	•
Odborný výcvik	•	•	•	•	•	•	•	•
Cvičení z českého jazyka a literatury	•	•	•	•	•			•
Cvičení z matematiky	•	•	•			•	•	•

Průřezová témata

Škola má své žáky nejen vzdělávat, ale i vychovávat, a právě průřezová témata jsou možností, jak obojí vhodně propojit. Realizace průřezových témat předpokládá přátelské a tvůrčí klima ve třídě i škole, aktivní zapojování žáků nejen do výuky, ale i do vnitřního života školy a její prezentace.

Občan v demokratické společnosti

K vytvoření demokratického žebříčku hodnot u žáků směřuje především vytvoření demokratického prostředí ve třídě a ve škole, vzájemné respektování spolužáků a učitelů a aktivní spolupráce. Žáci poznávají organizaci třídy, pracoviště a školy, a tím se učí zásadám demokracie v praxi. U žáků je rozvíjena mediální gramotnost. Realizace tématu je úzce spojena s aplikací klíčových kompetencí ve výuce (kompetence k učení, k řešení problémů, kompetence komunikační, kompetence sociální a personální). PT Občan v demokratické společnosti se realizuje průběžně ve všech předmětech, a to vedením žáků k toleranci, respektu, spolupráci. Teoretické informace získávají žáci hlavně v předmětech občanská nauka, český jazyk a literatura, cizí jazyk, psychologie.

Žák je veden tak, aby:

- byl zdvořilý a řídil se pravidly slušného chování;
- byl kriticky tolerantní a byl ochoten přistoupit na kompromis;
- zapojoval se do společenského života komunit, ve kterých se pohybuje (rodina, třída, parta, zájmový kroužek apod.);
- byl ochoten angažovat se nejen ve vlastní prospěch;
- sledoval média, dovedl vybírat relevantní informace, kriticky je vyhodnotil a správně se rozhodl.

Člověk a svět práce

Průřezové téma Člověk a svět práce připravuje žáky na uplatnění se na trhu práce. Žáci by se měli naučit dále se vzdělávat, uplatnit se v oboru, popřípadě se rekvalifikovat.

Téma zahrnuje poznatky z oblastí: vzdělávání (školní, profesní), trh práce, sebeprezentace (žádost, životopis, přijímací pohovor), legislativa (zákoník práce, smlouva, mzda), srovnání zaměstnaneckého poměru a soukromého podnikání, nezaměstnanost, podpora státu.

Poznatky a dovednosti související se světem práce získají žáci především v předmětech ekonomika a odborný výcvik. V předmětech český jazyk a literatura, cizí jazyk, informační a komunikační technologie, občanská nauka získávají žáci dílčí znalosti a dovednosti, jako je schopnost komunikace jak v českém, tak i cizím jazyce, vyhledávání a zpracování informací s pomocí výpočetní techniky. Důraz je zde kladen na praktickou zkušenost, kterou žáci získávají v reálných situacích na pracovištích odborného výcviku, při přehlídkách a prezentacích školy. Škola spolupracuje s místním úřadem práce, který pro studenty připravuje besedy se související tematikou.

Žák je veden tak, aby:

- si uvědomoval, že svět práce se neustále mění, a proto je nutné se dále vzdělávat a přizpůsobovat;
- si uvědomoval odpovědnost za vlastní život;
- se orientoval v pracovních a vzdělávacích příležitostech a dokázal si vybrat vyhovující nabídku;
- se vhodně prezentoval jak v osobním, tak písemném jednání/styku;
- znal práva a povinnosti zaměstnance, zaměstnavatele, živnostníka a jednal v souladu s nimi.

Člověk a životní prostředí

Hlavními principy tohoto tématu jsou udržitelný rozvoj a kvalita životního prostředí. Škola podporuje aktivní přístup žáků k otázkám ekologie a odpovědnému jednání.

Téma zahrnuje poznatky z různých přírodovědných oborů, které se propojují v praktických činnostech. Žáci jsou seznámeni s biosférou, ekosystémy, globálními i regionálními problémy a možnostmi ochrany přírody a zdraví.

Teoretické poznatky o vztazích v přírodě získají žáci v předmětech fyzika, chemie, zdravotní věda. Praktické dovednosti získají při práci na pracovišti odborného výcviku, v předmětu základy ekologie a průběžně po celou dobu školní docházky. Škola se aktivně zapojuje do třídění odpadů a každý rok se v rámci Dne Země zapojuje do úklidu města a jeho okolí.

Žák je veden tak, aby:

- chápal význam přírody a jak ji ovlivňuje lidská činnost;
- se aktivně zapojoval do ochrany přírody, např. tříděním odpadů;
- poznával životní prostředí ve svém okolí a aktivně se zapojoval do jeho zkvalitňování;
- respektoval zásady udržitelného rozvoje;
- si uvědomoval odpovědnost za zdraví své i jiných lidí.

Informační a komunikační technologie

V dnešní době je pro člověka žijícího v západní společnosti nezbytná informační gramotnost, tzn. uživatelská znalost práce s počítačem a jinou moderní technikou, dále práce s Internetem a schopnost vyhledávat a třídit relevantní informace. Moderní technologie se neustále vyvíjí rychlým tempem. Základem je naučit žáky pracovat se základními programy a technologiemi, ale také naučit je sám se učit a zdokonalovat.

Cílem je seznámit žáky s moderními informačními a komunikačními technologiemi, jejich možnostmi a využitím. Důraz je kladen na praktické zvládnutí práce s počítačem a základními programy.

Téma je realizováno v předmětu informační a komunikační technologie, poznatky a dovednosti, které žáci získají v tomto předmětu, jsou po nich vyžadovány i v jiných předmětech (referáty ve Wordu, matematické výpočty v Excelu, prezentace v PowerPoint apod.)

Žák je veden tak, aby

- se orientoval na klávesnici a psal rychle a přesně;
- používal počítač a ovládal různé programy, které jsou relevantní pro jeho osobní a pracovní život;
- uměl ovládat i jiné moderní technologie (mobilní telefon, digitální fotoaparát, různé záznamové prostředky (CD, USB, ...));
- získával nové poznatky a technologie a sám se učil je používat.

Přínos jednotlivých předmětů k rozvoji průřezových témat

	Občan v demokratické společnosti	Člověk a životní prostředí	Člověk a svět práce	Informační a komunikační technologie
Český jazyk a literatura	•		•	
1. cizí jazyk (AJ, NJ)	•	•	•	
Konverzace v 1. cizím jazyce (AJ, NJ)	•	•	•	
2. cizí jazyk (AJ, NJ)	•	•	•	
Občanská nauka	•	•		
Fyzika		•		
Chemie	•			
Základy ekologie		•		
Matematika	•		•	•
Tělesná výchova	•		•	•
Informační a komunikační technologie	•		•	
Ekonomika	•			
Hospodářské výpočty		•		
Psychologie a komunikace ve službách	•	•		
Potraviny a výživa	•	•	•	
Stolničení	•	•	•	
Technologie	•	•	•	
Odborný výcvik	•		•	
Cvičení z českého jazyka a literatury	•			
Cvičení z matematiky			•	•

Charakteristika školního vzdělávacího programu

Název školy:	Střední škola, Odry, příspěvková organizace
Adresa školy:	Sokolovská 1/647, 742 35 Odry
Název ŠVP:	Kuchař - číšník II
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař - číšník
Platnost ŠVP:	1. 9. 2017
Délka a forma studia:	3 roky, denní
Stupeň dosaženého vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem

Popis celkového pojetí vzdělávání

Realizace ŠVP je v souladu s Dlouhodobým záměrem vzdělávání a rozvoje vzdělávací soustavy Moravskoslezského kraje.

Vzdělávací program připravuje kvalifikované pracovníky pro výkon povolání kuchař nebo číšník, kteří budou schopni uplatnit své odborné vzdělání zejména v pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých i malých provozovnách a po získání nezbytné praxe i v živnostenském podnikání. Základním cílem vzdělávacího programu je propojení získaných vědomostí a dovedností ve výše uvedených oblastech s praxí při řešení konkrétních problémů a situací. K důležitým výchovným cílům patří proto výchova k odpovědnosti, spolehlivosti, přesnosti, pracovní kázi, samostatnosti v rozhodování, bezpečnosti a ochraně zdraví při práci a hygieně práce, ochraně a péči o životní prostředí.

Výuka se skládá z teoretických vyučovacích předmětů realizovaných v učebnách školy a z odborného výcviku realizovaného na odloučených pracovištích odborného výcviku. V některých případech se při výuce třída dělí v souladu s platnými předpisy (např. cizí jazyky).

Metody a formy výuky jsou voleny s ohledem na obsah konkrétního učiva a výsledky vzdělávání, kterých se má dosáhnout. Učitelé volí metody podle svých potřeb a zkušeností a s ohledem na charakter vyučovaného předmětu. Uplatňují vhodnou motivaci, která stimuluje práci žáků a nejčastěji se opírá o zájem o zvolený učební obor. Podobně aplikační příklady jsou vybírány tak, aby se týkaly problematiky odborných předmětů. Důraz je kladen na podporování samostatné práce žáků, především na osobní zodpovědnost a samostatnost, schopnost kooperace a týmové spolupráce se záměrem odpovídajícího sebehodnocení a poznání svých možností a ovlivňování žákovských postojů - samostatné práce žáků, skupinové práce, referáty, prezentace písemné a ústní, společné hodnocení, analýza výsledků. Důležitou složkou teoretické výuky je používání názorných pomůcek v různé formě, které žákovi usnadňují pochopení učiva - modely, nástěnné obrazy, instruktážní a výukové video, exkurze.

K procvičování a upevňování učiva se využívají různé formy ústních, písemných a praktických cvičení, soutěže, projekty apod. Velký důraz je kladen na vytváření mezipředmětových vazeb, které rozšiřují klíčové kompetence žáka. Součástí výuky

jsou besedy s odborníky, návštěvy výstav, odborné exkurze, soutěže, skupinové projekty a různé formy zapojení žáků do prezentačních akcí školy.

Praktické vyučování umožňuje žákům využití teoretických poznatků v praxi, ověření a rozšíření odborných znalostí a pěstování dovedností potřebných pro daný obor tak, aby žák získal jistotu při provádění praktických činností, byl samostatný, dokázal prakticky použít nabyté znalosti při řešení a plnění praktického úkolu.

Po absolvování teoretické a praktické části výuky vykonají žáci závěrečnou zkoušku a získají tak potřebnou kvalifikaci pro výkon pracovních činností v oblasti odborných kadeřnických služeb. Uplatnění mohou nalézt i v příbuzných oborech.

Organizace výuky

Výuka je organizována ve čtrnáctidenních cyklech, z nichž v každém týdnu mají žáci 5 dnů teoretické výuky a 5 dnů odborného výcviku.

V prvním ročníku mají žáci zařazen lyžařský výcvikový kurz a ve druhém sportovně-turistický kurz. V průběhu studia budou pro žáky organizovány exkurze do firem zabývajících se činnostmi související se studiem tohoto oboru a také návštěvy výstav a veletrhů s tematikou odpovídající studovanému oboru.

Způsob hodnocení žáků

Klasifikace žáků za první a druhé pololetí školního roku probíhá dle Hlavy VIII. Školního řádu a Vnitřní směrnice pro hodnocení prospěchu a chování (viz příloha Školní řád).

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Vzdělávání žáků se zdravotním postižením a zdravotním znevýhodněním

Integrujeme žáky se zdravotním postižením a zdravotním znevýhodněním. V současné době zajišťuje tuto péči výchovný poradce, školní psycholog, všichni učitelé teorie a učitelé odborného výcviku. Naši pedagogové sdílejí filozofii integrace a věnují se dětem se speciálními potřebami, nevydělujeme tyto žáky a zároveň jim zajišťujeme potřebnou podporu pro výuku.

Žáci se speciálními vzdělávacími potřebami jsou integrováni v běžných třídách. Na základě vyšetření a doporučení poradny je pak vypracován individuální vzdělávací plán, podle kterého se s žákem v průběhu roku pracuje. Při vzdělávání těchto žáků jsou využívány kombinace speciálně pedagogických postupů a alternativních metod s modifikovanými metodami používanými ve vzdělávání běžné populace. Tyto metody nacházejí uplatnění zejména při rozvíjení rozumových schopností, orientačních dovedností, zlepšování sociální komunikace a dalších specifických dovedností žáků.

Péče o tyto žáky má výrazně individuální charakter. Za její organizaci a realizaci zodpovídá výchovný poradce. Individuální přístup vychází z následujícího:

- diagnostika potřeb žáka;
- zajištění potřebné péče ve škole;

- zprostředkování další odborné péče a odborné diagnostiky;
- poradenství žákům, rodičům a učitelům;
- vypracování individuálního vzdělávacího programu;
- stanovení reálných cílů, postupné zvyšování nároků;
- pochvala nejen výkonu, ale i snahy;
- hodnocení žáka samotného, srovnávání jeho dílčích úspěchů či nedostatků s jeho vlastní osobou;
- snaha navodit příjemnou, soustředěnou atmosféru;
- krátkodobá, ale častá práce se žákem;
- odstranění rušivých vlivů při práci;
- snaha najít něco, v čem je žák úspěšný;
- respektování zvláštností dítěte;
- speciální pomůcky, metody a formy výchovné práce;
- všestrannost a soustavnost.

Vzdělávání žáků s poruchami chování

Jedná se o žáky hyperaktivní, popřípadě s edukačními problémy, kteří nerespektují některé normy společenského chování, jsou nepřizpůsobiví, impulsivní a snadno unavitelní. Vzdělávání těchto žáků probíhá formou individuální integrace.

Ve spolupráci a na doporučení pedagogicko-psychologické poradny se budou žáci vzdělávat podle zpracovaného individuálního výchovně-vzdělávacího plánu. V procesu vytváření klíčových kompetencí bude nutné klást zvýšený důraz na samostatné rozhodování, kritické myšlení, jednání bez podléhání manipulacím a výchovu k práci a ke spolupráci.

Učitel musí žákům stanovit přesná pravidla chování a způsob komunikace ve třídě i mimo ni a zavést systém pochval a trestů.

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami (žáci s vývojovými poruchami učení – VPU)

Tito žáci tvoří poměrně velkou skupinu s relativně stejnými (ač samozřejmě individuálně rozdílnými) problémy. Práce s nimi probíhá na základě zpráv z PPP, kterou žáci odevzdávají třídním učitelům během 1. měsíce vzdělávání. Všichni vyučující v daných třídách jsou informováni a mají přehled o individuálním přístupu k těmto žákům s VPU a při klasifikaci i hodnocení přihlížejí ke stupni a druhu vývojové poruchy učení.

Za centrální evidenci žáků s VPU, organizaci reedukační péče, spolupráci s poradenskými zařízeními zodpovídá ve škole výchovný poradce a školní psycholog.

Vzdělávání žáků se sociálním znevýhodněním

Do této skupiny patří žáci, kteří pocházejí z prostředí sociálně, kulturně či jazykově odlišného od prostředí, v němž vyrůstají žáci pocházející z majoritní populace. Jsou to žáci z různých u nás žijících menšin nebo žáci přicházející k nám v rámci migrace (především azylanti a účastníci řízení o udělení azylu). Počet těchto žáků se ve školách stále zvyšuje. Někteří z těchto žáků se bez závažnějších problémů integrují do běžné školy, jiní se mohou setkávat s různými obtížemi pro svou jazykovou odlišnost nebo proto, že jsou hluboce ovlivněni svými rodinami a jejich kulturními vzorci, projevujícími se v chování, jednání, odlišné hodnotové stupnici, stylu života, pojetí výchovy dětí, vztahu ke vzdělání apod. Žáci z rodinného prostředí s nízkým sociálně kulturním a ekonomickým postavením jsou častěji ohroženi sociálně patologickými jevy (rizikové chování). Proto je nezbytné i všem těmto žákům věnovat specifickou péči v rozsahu, který potřebují.

Dlouhodobým cílem školy musí být integrace žáků z odlišného kulturního a sociálně znevýhodňujícího prostředí, ochrana jejich minoritní kultury a podpora jejich úspěšnosti v majoritní společnosti. Proto je nezbytné, aby škola při přípravě ŠVP vnímala národnost, etnicitu či hodnotovou orientaci všech svých žáků a v rámci možností pružně reagovala na jejich kulturní rozdíly, případně vypracovala pro tyto žáky IVP, které by jejich potřebám maximálně vyhovovaly.

Podmínky vzdělávání žáků se sociálním znevýhodněním

Pro úspěšné vzdělávání žáků z kulturně či jazykově odlišného a mnohdy i sociálně znevýhodněného prostředí je nejdůležitějším činitelem učitel, který své žáky i jejich rodinné prostředí dobře zná, dovede volit vhodné přístupy a vytvářet ve třídě i ve škole příznivé společenské klima.

Škola musí využívat výukové postupy vhodné pro rozmanité učební styly žáků a různé způsoby organizace výuky, plánovat výuku tak, aby vycházela ze zájmů, zkušeností a potřeb žáků různých kultur, etnik a sociálního prostředí.

Pro úspěšné vzdělávání žáků se sociálním znevýhodněním je potřebné zabezpečit tyto podmínky:

- individuální nebo skupinovou péči,
- pomoc asistenta pedagoga,
- specifické učebnice a materiály,
- pravidelnou komunikaci a zpětnou vazbu, spolupráce s psychologem, speciálním pedagogem – etopedem, sociálním pracovníkem, případně s dalšími odborníky.

Vzdělávání žáků mimořádně nadaných

Tato problematika je významná, protože mimořádně nadaní žáci mají své specifické potřeby, na něž je třeba reagovat a vytvářet k jejich realizaci vhodné podmínky. Je to důležité i proto, že právě z tohoto okruhu jedinců (odhaduje se 3 – 10% populace) by měly vzejít osobnosti, které budou hnacím motorem dalšího pokroku celé společnosti. V této souvislosti je třeba zdůraznit mravní (chcete-li výchovnou) stránku vzdělávání, protože mimořádně schopný člověk bez morálních zásad může být společností naopak velmi nebezpečný.

Škola se věnuje také práci s nadanými žáky. Tato oblast spadá pod vedení výchovného poradce a školního psychologa, ale značnou měrou se na ní podílejí také všichni učitelé školy. Nadaní žáci jsou vytipováni učiteli jednotlivých předmětů a zúčastňují se různých soutěží, projektů, olympiád, které jim umožňují možnost srovnání na národní či mezinárodní úrovni. Tyto žáky podporujeme a zajišťujeme jim podmínky vhodné pro rozvoj jejich talentu.

Škola:

- sleduje často komplikovanou sociální roli nadaných žáků ve třídě a v případě problému jim podává pomocnou ruku;
- volí individuální přístup, případně zadává nadaným žákům náročnější úkoly;
- podává zákonným zástupcům informace o žakových pokrocích a rady napomáhající k rozvoji jeho talentu.

Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence

Neoddělitelnou součástí teoretické i praktické výuky je problematika bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, hygieny práce a požární ochrany. Ve výchovně vzdělávacím procesu musí výchova k bezpečnosti a ochraně zdraví při práci vycházet z platných právních předpisů, zákonů, prováděcích vládních nařízení, vyhlášek a norem. Výklad musí směřovat od všeobecného ke konkrétnímu, tj. specifickému pro učební obor. Poučení žáků o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci, jakož i ověření znalostí žáků musí být prokazatelné.

Prostory pro výuku musí odpovídat požadavkům stanoveným zdravotnickými předpisy. Nácvik a procvičování činností mohou žáci vykonávat při výuce pouze v rozsahu stanoveném učební osnovou a v souladu s požadavky právních předpisů upravujících zákazy prací pro mladistvé a v souladu s podmínkami, za nichž mohou mladiství konat tyto práce z důvodu přípravy na povolání.

Základními podmínkami bezpečnosti a ochrany zdraví při práci se rozumí:

1. Důkladné a prokazatelné seznámení žáků s předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci, protipožárními předpisy a s technologickými postupy.
2. Používání technického vybavení, které odpovídá bezpečnostním a protipožárním předpisům.
3. Používání osobních ochranných pracovních prostředků podle platných předpisů.
4. Vykonávání dozoru nad žáky při teoretickém i praktickém vyučování.

Dodržování výše uvedených pravidel má za úkol nejen ochránit žáky v době školní docházky, ale také naučit je samotné ochraně svého zdraví a zdraví jiných.

Podmínky pro přijímání ke vzdělávání

Kritéria přijímacího řízení pro střední vzdělávání s výučním listem obor 65-51-H/001 Kuchař - číšník. Pořadí je stanoveno poměrem získaných bodů :

- Průměrný prospěch pololetního vysvědčení 8. třídy ZŠ
- Průměrný prospěch závěrečného vysvědčení 8. třídy ZŠ
- Průměrný prospěch pololetního vysvědčení 9. třídy ZŠ
- Průměrná známka na vysvědčení z 8. a 9. třídy z profilových předmětů
 1. Český jazyk
 2. Matematika
 3. Přírodopis
 4. Chemie
 5. Cizí jazyk
 6. Výtvarná výchova
- Absolvent 10. postupného ročníku +5 bodů
- Základní vzdělávání ukončeno v nižším ročníku +10 bodů
- Absolvent speciální třídy základní školy +15 bodů
- Snížená známka z chování – druhý stupeň +5 bodů
třetí stupeň +10 bodů
(při opakování násobeno)
- Nedostatečné hodnocení z předmětu v 8. nebo 9. třídě +5 bodů (při opakování násobeno)
- Nedodání lékařského posudku +5 bodů
- Neúplná přihláška – nemožnost posouzení kritérií přijímacího řízení +100 bodů
- Neprospěch a kázeňské problémy při předešlém studiu na SŠ Odry +50 bodů
- Přihláška z SŠ Odry -1 bod
- Doložení ZPS
Doporučí-li lékař studium daného oboru, mají tito žáci přednost pokud rovnocenně vyhoví stanoveným kritériím.
- Doložení účasti v olympiádách (matematika, český jazyk, chemie, přírodopis – viz výstupní hodnocení žáka ze základní školy) -5 bodů
- Účast ve vědomostních soutěžích nižší kategorie (viz výstupní hodnocení žáka ze základní školy) -1 bod
- Posudek PPP (dysporucha) -1 bod

V případě rovnosti dosažených bodů má přednost uchazeč s lepšími průměry známek z profilových předmětů na základní škole. Zároveň bude přihlédnuto k výstupnímu hodnocení ze základní školy.

Příklad :

1. Průměrný prospěch - pololetí 8. třída	2,13
2. Průměrný prospěch - závěrečné vysvědčení 8. třída	1,75
3. Průměrný prospěch - pololetí 9. třída	1,79
4. Průměrný prospěch (8. a 9. třída) – český jazyk	2,3
matematika	4
přírodopis	3
chemie	3
anglický jazyk	3,6
výtvarná výchova	1
5. absolvent základní školy	0
6. snížená známka z chování v 8. třída (druhý stupeň)	5
7. nedostatečná z matematiky v 8. třída	5
8. doložen posudek PPP o dysgrafii	-1 bod
9. I. místo v okresním kole matematické olympiády (viz výstupní hodnocení)	-5 bodů

součet dosažených bodů 26,57 bodů

Ke studiu v I. ročníku středního vzdělávání s výučním listem oboru 65-51-H/01 Kuchař - číšník jsou přijati v prvním kole přijímacího řízení na Střední škole, Odry, příspěvková organizace žáci v pořadí dle zisku bodů uvedených kritérií do naplnění kapacity oboru.

Způsob ukončení vzdělávání

Vzdělání v tomto oboru se ukončuje závěrečnou zkouškou, která se skládá z písemné, praktické a ústní části. Závěrečná zkouška probíhá podle jednotného zadání.

Žák může konat závěrečnou zkoušku, pokud úspěšně ukončil poslední ročník středního vzdělávání. Před zahájením ústní, popřípadě praktické zkoušky, se žáci nezúčastňují vyučování po dobu 4 vyučovacích dnů. Žák přestává být žákem školy dnem, který následuje po dni, kdy úspěšně vykonal závěrečnou zkoušku. Pokud závěrečnou zkoušku vykoná neúspěšně, nebo ji nekoná v řádném termínu, přestává být žákem 30. června roku, v němž měl vzdělávání řádně ukončit.

Personální zabezpečení vzdělávání

Příprava žáků je organizována jako tříleté denní studium. Teoretické předměty oboru Kuchař - číšník vyučují převážně učitelé s úplnou odbornou a pedagogickou způsobilostí. K dalšímu odbornému rozvoji využívají vzdělávací akce a znalosti si doplňují samostudiem. Odborný výcvik probíhá pod vedením učitelů odborného výcviku. Péči o žáky se specifickými vzdělávacími potřebami zajišťují ve škole kvalifikovaní výchovní poradci a školní psycholog.

Konkrétní personální zabezpečení vzdělávání viz Příloha II. (Vypracováno dle daného školního roku.)

Další vzdělávání pedagogických pracovníků probíhá na základě plánu personálního rozvoje:

Rámcový plán dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků SŠ Odry (plán personálního rozvoje)

Cíl: Dosažení plné kvalifikace pedagogických pracovníků za podpory jejich dalšího vzdělávání

Stanovení priorit

- moderní učební metody
- vzdělávání v rámci aprobace
- výchovné poradenství
- řízení
- akce odborného zaměření
- jazykové vzdělávání
- informační politika

Prostředky:

- vyhledávání plně kvalifikovaných pracovníků s praxí;
- podpora zahájení studia u nově přijatých pracovníků v rámci obměny personálního složení k doplnění kvalifikace (odchody do důchodu v časovém horizontu tří let);
- podpora specializačního studia k rozšíření kvalifikace;
- umožnění účasti na akcích prohlubujících profesní vzdělání pracovníků (odborné akce, semináře) v zájmu zaměstnavatele, podněcování vlastního zájmu a výběru ze strany pracovníků – sledování přístupu jednotlivých pracovníků;
- motivace pracovníků k dalšímu vzdělávání – odraz v kriteriích pro stanovení výše osobního hodnocení;

- umožnění studia úpravou rozvrhu vyučovacích hodin a poskytování nezbytného volna pro vykonání zkoušek;
- uzavírání dohod o zvyšování kvalifikace pedagogických pracovníků (obměna každý školní rok);
- usměrňování zájmu sledováním vzdělávacích trendů (např. práce s výpočetní technikou);
- využití sponzorské spolupráce a nabídky odborných seminářů pro učitele odborných předmětů a mistry odborného výcviku;
- nabídka vlastních prostor pro využití k pořádání odborných akcí;
- pravidelné vyhodnocování účasti dle stanovených priorit a zaměření dalšího vzdělávání v rámci výroční zprávy přehledně;
- motivace k samostudiu;
- vyhodnocení a analýza obsahu dalšího vzdělávání, hodnocení akcí;
- sledování účinnosti, výsledků v rámci hospitační činnosti;
- využití nových poznatků v rámci předávání informací na metodických a předmětových komisích školy;
- dlouhodobě sledovat zvyšování profesních kompetencí pedagogických pracovníků a jejich vliv na atmosféru a chod školy, znalosti a dovednosti žáků;
- pravidelné zpracovávání přehledu čerpání finančních prostředků v rámci výroční zprávy o hospodaření školy.

Materiální zabezpečení vzdělávání

Zpracováno viz příloha III.

Spolupráce se sociálními partnery

Žáci v oboru Kuchař - číšník se nepřipravují pro žádnou organizaci. Zaměstnanci i žáci se zúčastňují školících akcí v oblasti moderních technologií, využívají možnosti exkurzí, účasti na společenských a poznávacích akcích.

Konkrétní spolupráce se sociálními partnery viz Příloha IV. (Vypracováno dle daného školního roku.)

Přehled rozpracování obsahu vzdělávání z RVP do ŠVP – Kuchař-číšník II

Škola:	Střední škola, Odry, příspěvková organizace, Sokolovská 1, 742 35 Odry			
Kód a název RVP:	65-51-H/01 Kuchař – číšník			
Název ŠVP:	Kuchař – číšník II			
RVP	ŠVP			
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Min. počet týdenních vyučovacích hodin celkem	Vyučovací předmět	Počet týdenních vyuč. hodin celkem	Využití disponibilních hodin
Jazykové vzdělávání:				
Český jazyk	3	Český jazyk a literatura	3	-
Cizí jazyk	10	1. cizí jazyk	6	-
		Konverzace v 1. cizím jazyce	1	
		2. cizí jazyk	3	
Společenskovědní vzdělávání	3	Občanská nauka	3	
Přírodovědné vzdělávání	3	Fyzika	1	-
		Chemie	1	-
		Základy ekologie	1	-
Matematické vzdělávání	4	Matematika	4	-
Estetické vzdělávání	2	Český jazyk a literatura	2	-
Vzdělávání pro zdraví	3	Tělesná výchova	3	-
Vzdělávání v informač. a komunikač. technologiích	3	Informační a komunikační technologie	3	-
Ekonomické vzdělávání	3	Ekonomika	2	-
		Hospodářské výpočty	1	-
Komunikace ve službách	2	Psychologie a komunikace ve službách	2	-
Výroba pokrmů	10	Potraviny a výživa	3	-
		Stolničení	4	2,5
		Technologie	5,5	-
Odbyt a obsluha	7	Odborný výcvik	47,5	40,5
Disponibilní hodiny	43			
Celkem	96	Celkem	96	43
Kurzy +	0 týdnů	Lyžařský kurz Sportovně turistický kurz		

+ kurzy budou realizovány podle stávající situace daného školního roku

Přehled využití týdnů ve školním roce

Činnost	Počet týdnů v ročníku		
	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Vyučování podle rozpisu učiva	33	33	33
Kurzy (lyžařský, sportovně turistický)	1x	1x	-
Závěrečná zkouška	-	-	2
Časová rezerva+	6	6	5
Celkem	40	40	40

x Kurzy budou realizovány podle stávající situace daného školního roku.

+ Opakování učiva, výchovně vzdělávací akce, exkurze, zahájení a ukončení školního roku, apod.

Název školy:	Střední škola, Odry, příspěvková organizace
Adresa školy:	Sokolovská 647/1, 742 35 Odry
Název ŠVP:	Kuchař - číšník II
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař - číšník
Platnost ŠVP:	1. 9. 2017
Délka a forma studia:	3 roky, denní
Stupeň dosaženého vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem

Učební plán

Název ŠVP: Kuchař – číšník II

Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	Počet týdenních vyučovacích hodin				
	1. ročník	2. ročník	3. ročník	Celkem	Využití dispon. hodin
A. Základní vyučovací předměty	12	12	10	34	0
Český jazyk a literatura	2	2	1	5	-
1. cizí jazyk (AJ, NJ)	2	2	2	6	-
Konverzace v 1. cizím jazyce (AJ, NJ)	-	-	1	1	
2. cizí jazyk (AJ, NJ)	1	1	1	3	-
Občanská nauka	1	1	1	3	-
Fyzika	1	-	-	1	-
Chemie	1	-	-	1	-
Základy ekologie	-	1	-	1	-
Matematika	2	1	1	4	-
Tělesná výchova	1	1	1	3	-
Informační a komunikační technologie	1	1	1	3	-
Ekonomika	-	1	1	2	-
Hospodářské výpočty	-	1	-	1	-
B. Předměty specializace	19	20	23	62	43
Psychologie a komunikace ve službách	-	1	1	2	-
Potraviny a výživa	1	1	1	3	-
Stolničení	1	1,5	1,5	4	2,5
Technologie	2	1,5	2	5,5	-
Odborný výcvik	15	15	17,5	47,5	40,5
Počet hodin celkem	31	32	33	96	43
C. Nepovinné vyučovací předměty	0	0	2	2	
Cvičení z českého jazyka a literatury	-	-	1	1	
Cvičení z matematiky	-	-	1	1	

Český jazyk a literatura

Název ŠVP: Kuchař - číšník II

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma studia: 3 roky, denní

Platnost ŠVP: od 1. září 2017

Cíl předmětu

Základním cílem předmětu je rozvíjet komunikační kompetenci žáků na základě jazykových a slohových znalostí ze základní školy, kultivovat jejich projev, ovlivňovat jejich hodnotovou orientaci a postoje v kulturní, umělecké, společenské i mezilidské oblasti. Literární vzdělávání navíc sleduje výchovu ke čtenářství, interpretaci uměleckých děl, pochopení textu a rozšíření slovní zásoby.

Charakteristika učiva

Učivo vychází ze vzdělávacích oblastí RVP Kuchař - číšník - Komunikace v českém jazyce a Estetické vzdělávání a je rozvrženo do tří oblastí (mluvnice, sloh, literatura), které se vzájemně prolínají.

Oblast mluvnice rozvíjí získané vědomosti ze základní školy o pravidlech pravopisu, o slovních druzích, větě a souvětí, upevňuje, prohlubuje a rozšiřuje slovní zásobu, pokládá základy spisovné výslovnosti, rozvíjí komunikační schopnosti, tvořivou činnost a orientaci v textu, učí užívat jazyka jako prostředku dorozumívání a myšlení a seznamuje se základními jazykovědnými pojmy.

Oblast slohu se věnuje zdokonalování osobního projevu, správnému vyjadřování a jeho adekvátnímu užívání, seznamuje se s funkčními styly a vhodnými jazykovými prostředky v konkrétních situacích, učí se pracovat s textem, chápat ho, interpretovat jeho hlavní myšlenky a tvořit text dle zadání.

Oblast literatury je zaměřena na rozlišování základních literárních druhů a žánrů, na upevňování znalostí o významných dílech české i světové literatury od starověku až po současnost.

Metody a formy výuky

Ve výuce budou uplatňovány různé metody a formy činností s ohledem na výukové cíle, učitel užívá: dialog, přednášku, výklad, besedu, frontální i skupinovou výuku, doplňovací testy, motivaci; vyhledávání informací v odborných příručkách, slovnících, učebnicích a internetu; četby a interpretace konkrétních literárních ukázek, referáty o přečtených knihách, zhlédnutých filmech či divadelních představeních. Tradiční výuka bude obohacena dle možností o návštěvy knihoven, muzeí a uměleckých výstav.

Hodnocení žáků

Hodnocení vychází z klasifikačního řádu školy. Ke klasifikaci je využíváno ústní a písemné ověřování znalostí. Při hodnocení žáků se budou nejvíce oceňovat: hloubka porozumění textu a práce s ním, vyjadřování ve spisovném jazyce a slovní zásoba. Součástí hodnocení je i samostatná tvořivá činnost žáka, dovednost využívat získané znalosti, schopnosti a návyky v praxi a jeho způsobilost získávat a ve svém oboru využívat informace.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence a průřezová témata jsou rozvíjeny v jednotlivých předmětech (viz tabulky, KK – str. 12, PT – str. 16), jiné kompetence jsou uvedeny v osnovách předmětů. Důraz je kladen na rozvoj těchto kompetencí:

Žák:

- formuluje a vyjadřuje své myšlenky a názory logicky, výstižně, souvisle a kultivovaně jak psanou tak mluvenou formou;
- zapojuje se do diskuse, obhajuje svůj názor a vhodně argumentuje;
- rozumí různým typům textů, záznamů, obrazových materiálů, běžně užívaných gest a zvuků ;
- charakterizuje základní literárně-teoretické pojmy;
- orientuje se v jednotlivých literárních směrech;
- jmenuje významné světové i české spisovatele;
- chápe význam literatury pro rozvoj lidské společnosti;
- vyhledá si informace z jazykové či literární oblasti a pracuje s nimi.

Přesahy

Mezipředmětové vztahy: výtvarná výchova, cizí jazyk, informační a komunikační technologie a občanská nauka.

Název vyučovacího předmětu: Český jazyk a literatura – 1. ročník

Počet vyučovacích hodin: 2 hodiny týdně, 66 hodin ročně

Výsledky vzdělávání	Učivo
MLUVNICE	
Žák: <ul style="list-style-type: none">• rozlišuje spisovné a nespisovné útvary národního jazyka• charakterizuje spisovnou češtinu, hovorovou češtinu, dialekt, slang,	1. Útvary národního jazyka <ul style="list-style-type: none">• spisovné útvary národního jazyka• nespisovné útvary národního jazyka• jazyková kultura

argot, interdialekt a profesní mluvu	
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje základní jazykovědné disciplíny 	2. Jazykovědné disciplíny <ul style="list-style-type: none"> • základní jazykovědné disciplíny (hláskosloví, tvarosloví, skladba, lexikologie, a další)
<ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí zákonitosti spisovné češtiny • orientuje se v soustavě evropských jazyků 	3. Soustava jazyků <ul style="list-style-type: none"> • čeština - vznik a vývoj • čeština a její postavení mezi ostatními evropskými jazyky
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje základní pojmy • řídí se zásadami spisovné výslovnosti 	4. Zvuková stránka jazyka <ul style="list-style-type: none"> • fonetika, fonologie • soustava českých hlásek • zvuková stránka slova a věty
<ul style="list-style-type: none"> • v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu • pracuje s jazykovými příručkami, hlavně s pravidly českého pravopisu 	5. Grafická stránka jazyka <ul style="list-style-type: none"> • základní pravopisné jevy • normativní jazykové příručky (Pravidla českého pravopisu, Slovník spisovné češtiny atd.)
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje a rozliší jednotlivé slovní druhy v textu • vysvětlí rozdíl mezi neohebnými a ohebnými slovními druhy • vysvětlí funkci jednotlivých slovních druhů ve větě • u ohebných slovních druhů určí gramatické kategorie • rozliší druhy a typy jednotlivých slovních druhů • v písemném a mluveném projevu aplikuje poznatky z tvarosloví 	6. Tvarosloví <ul style="list-style-type: none"> • slovní druhy a jejich klasifikace • podstatná jména • přídavná jména • zájmena • číslovky • slovesa • příslovce • předložky • spojky • částice • citoslovce
SLOH	
<ul style="list-style-type: none"> • vlastními slovy vyjádří své zážitky • vypravuje příběh • zdokonaluje své vyjadřovací 	1. Vypravování <ul style="list-style-type: none"> • slohový postup vyprávění • stavba vypravování • jazykové prostředky vypravování

<p>schopnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> dle zadání napíše slohovou práci 	<ul style="list-style-type: none"> písemná slohová práce
LITERATURA	
<ul style="list-style-type: none"> orientuje se v nabídce kulturních institucí v regionu zjistí si potřebné informace z různých zdrojů, důležité si vybere a přistupuje k nim kriticky vysvětlí výhody knihoven a jejich služeb orientuje se v tisku 	<p>1. Kulturní instituce v okolí školy</p> <ul style="list-style-type: none"> návštěva knihovny, její služby kina a divadla v regionu noviny, časopisy, internet
<ul style="list-style-type: none"> charakterizuje různé literární texty a vysvětlí rozdíly mezi nimi klasifikuje jednotlivé literární druhy rozpozná a charakterizuje základní literární žánry 	<p>2. Základní pojmy z literární teorie</p> <ul style="list-style-type: none"> podstata literatury funkce literatury literární druhy literární žánry
<ul style="list-style-type: none"> orientuje se v nejstarší starověké literatuře jmenuje starověké civilizace a jejich nejvýznamnější literární památky 	<p>3. Starověk</p> <ul style="list-style-type: none"> starověké civilizace literární památky starověku
<ul style="list-style-type: none"> charakterizuje vývoj středověké literatury orientuje se v staroslověnském, latinském a českém písemnictví chápe význam cyrilometodějské mise vyjmenuje významná evropská díla středověku vyjmenuje charakteristické prvky románského a gotického slohu uvede charakteristické znaky předhusitského a husitského období 	<p>4. Středověk</p> <ul style="list-style-type: none"> charakteristika románského slohu charakteristika gotiky středověká literatura na našem území a její vývoj Konstantin a Metoděj evropská středověká literatura doba předhusitská a husitská
<ul style="list-style-type: none"> charakterizuje humanismus a renesanci 	<p>5. Renaissance a humanismus</p> <ul style="list-style-type: none"> charakteristika renesance a humanismu

<ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje hlavní představitele evropské renesance a jejich díla • jmenuje typické rysy českého a latinského humanismu 	<ul style="list-style-type: none"> • evropská renesance • český humanismus • latinský humanismus
<ul style="list-style-type: none"> • uvede hlavní charakteristické rysy barokního umění • vyjmenuje významné evropské barokní spisovatele a jejich díla • charakterizuje české baroko • vysvětlí přínos J. A. Komenského evropské pedagogice • vyjmenuje další představitele českého baroka 	<p>6. Baroko</p> <ul style="list-style-type: none"> • charakteristika baroka • evropské baroko • české baroko • Jan Amos Komenský
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje klasicismus • vyjmenuje představitele klasicistní literatury a jejich díla • vysvětlí přínos francouzských dramatiků světovému divadlu • objasní filozofické a umělecké postoje osvícenství • vyjmenuje představitele evropského osvícenství a jejich díla 	<p>7. Klasicismus a osvícenství</p> <ul style="list-style-type: none"> • hlavní znaky klasicismu • hlavní znaky osvícenství • evropský klasicismus • klasicistní drama • evropské osvícenství • encyklopedisté
<ul style="list-style-type: none"> • uvede hlavní znaky preromantismu a hnutí Sturm und Drang • vyjmenuje představitele preromantismu a hnutí Sturm und Drang a jejich díla 	<p>8. Preromantismus a Sturm und Drang</p> <ul style="list-style-type: none"> • charakteristika preromantismu • charakteristika hnutí Sturm und Drang • hlavní představitelé obou hnutí
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje národní obrození • chápe cíle a ideály národního obrození • vyjmenuje významné představitele národního obrození • vysvětlí přínos obrozeneckého divadla pro český jazyk 	<p>9. Národní obrození</p> <ul style="list-style-type: none"> • charakteristika období národního obrození • představitelé národního obrození • divadlo za národního obrození

<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje romantismus • vyjmenuje hlavní představitele evropského romantismu a jejich dílo • vyjmenuje hlavní představitele českého romantismu a jejich dílo 	10. Romantismus <ul style="list-style-type: none"> • charakteristické znaky romantismu • romantický hrdina • evropský romantismus • český romantismus
<ul style="list-style-type: none"> • postihne význam textu • interpretuje text a diskutuje s textem 	11. Práce s textem <ul style="list-style-type: none"> • četba a interpretace literárního textu • interpretace textu

Název vyučovacího předmětu: Český jazyk a literatura – 2. ročník

Počet vyučovacích hodin: 2 hodiny týdně, 66 hodin ročně

Výsledky vzdělávání	Učivo
MLUVNICE	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • provede morfemický rozbor • vyjmenuje způsoby tvoření slov v češtině 	1. Nauka o tvoření slov <ul style="list-style-type: none"> • struktura slova • způsoby tvoření slov v češtině
<ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje spisovné a stylově příznakové jazykové prostředky • vysvětlí pojmy: synonyma, antonyma • pracuje s normativními příručkami slovní zásoby českého jazyka • zpracovává získané informace • vysvětlí pojem slovní zásoba • nahradí běžně užívané slovo cizím slovem 	2. Lexikologie <ul style="list-style-type: none"> • slovo a jeho význam • vrstvy slovní zásoby • synonymie a antonymie • změny slovní zásoby • slovníky a jejich druhy • terminologie oboru
<ul style="list-style-type: none"> • určí základní i rozvíjející větné členy • chápe obsah výpovědi • rozliší hlavní a vedlejší věty • určí druhy vedlejších vět • určí poměr mezi hlavními větami • orientuje se ve výstavbě textu • najde a odstraní chyby větné stavby 	3. Skladba <ul style="list-style-type: none"> • věta a výpověď • větné členy (základní a rozvíjející) • souvětí souřadné a podřadné • druhy vedlejších vět • významové poměry mezi hlavními větami • zvláštnosti a chyby větné stavby

<ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje zvláštnosti větné stavby 	<ul style="list-style-type: none"> • slovosled a větosled
<ul style="list-style-type: none"> • osvojí si základní pojmy textové lingvistiky • odhalí jazykové nedostatky textu • interpretuje text a debatuje o něm • reprodukuje text • správně člení text a chápe důležitost správného členění textu • orientuje se v textu a rozumí jeho obsahu • rozumí textu • zpracovává informace z textu 	4. Textová lingvistika <ul style="list-style-type: none"> • text • komunikace • výstavba textu • členění textu • orientace v textu • získávání a zpracovávání informací z textu
SLOH	
<ul style="list-style-type: none"> • volí vhodné jazykové prostředky • popíše osobu, věc místo • vyjmenuje rozdíly mezi popisem a charakteristikou • zdokonaluje své vyjadřovací schopnosti • dle zadání napíše slohovou práci 	1. Popis <ul style="list-style-type: none"> • slohový postup popisný • stavba popisu • stavba charakteristiky • jazykové prostředky popisu • popis odborný a umělecký • písemná slohová práce
LITERATURA	
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje realismus • vyjmenuje představitele světového realismu a jejich díla • vyjmenuje představitele českého realismu a jejich díla 	1. Realismus <ul style="list-style-type: none"> • charakteristické znaky realismu • světový realismus • počátky českého realismu • podoby českého realismu
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje jednotlivé básnické skupiny • vyjmenuje jejich hlavní představitele a díla 	2. Básnické skupiny 2. poloviny 19. století <ul style="list-style-type: none"> • májovci • ruchovci • lumírovci
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje symbolismus, 	3. Přelom století ve světové literatuře

<p>impresionismus a dekadenci</p> <ul style="list-style-type: none"> vyjmenuje prokleté básníky, charakterizuje jejich dílo i život orientuje se v nejvýznamnějších dílech představitelů moderních uměleckých směrů 	<ul style="list-style-type: none"> nové umělecké směry prokletí básníci představitelé moderních uměleckých směrů
<ul style="list-style-type: none"> jmenuje nejvýznamnější představitele české moderny, české dekadence, protispolečenských buřičů orientuje se v hlavních dílech významných autorů tohoto období 	<p>4. Přelom století v české literatuře</p> <ul style="list-style-type: none"> nové umělecké směry česká moderna česká dekadence protispolečenská buřiči
<ul style="list-style-type: none"> postihne význam textu interpretuje text a diskutuje s textem 	<p>5. Práce s textem</p> <ul style="list-style-type: none"> četba a interpretace literárního textu interpretace textu

Název vyučovacího předmětu: Český jazyk a literatura – 3. ročník

Počet vyučovacích hodin: 1 hodina týdně, 33 hodin ročně

Výsledky vzdělávání	Učivo
MLUVNICE	
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> rozpozná jednotlivé funkční styly na základě znalostí jejich charakteristických znaků vyjmenuje slohotvorné činitele a rozdělí je na objektivní a subjektivní užívá vhodné jazykové prostředky pro dané funkční styly formuluje svůj projev jasně, srozumitelně a věcně správně ovládá techniku mluveného slova a přednese krátký projev klade otázky a formuluje odpovědi 	<p>1. Stylistika</p> <ul style="list-style-type: none"> základní pojmy stylistiky slohotvorní činitele funkční styly (hovorový, publicistický, odborný, administrativní, umělecký) slohové postupy a útvary projev mluvený a psaný řečnictví
<ul style="list-style-type: none"> obhájí své názory klade vhodné otázky a formuluje odpovědi vyjadřuje se správně a srozumitelně 	<p>2. Komunikace</p> <ul style="list-style-type: none"> komunikační situace komunikační strategie dialog, monolog

SLOH	
<ul style="list-style-type: none"> • vytvoří základní útvary administrativního stylu • napíše klasický i strukturovaný životopis 	1. Slohové útvary administrativního stylu <ul style="list-style-type: none"> • úřední dopis • žádost • životopis
<ul style="list-style-type: none"> • volí vhodné jazykové prostředky • zdokonaluje své vyjadřovací schopnosti • dle zadání napíše slohovou práci 	2. Úvaha, výklad <ul style="list-style-type: none"> • slohový postup úvahový, výkladový • stavba úvahy, výkladu • jazykové prostředky úvahy, výkladu • písemná slohová práce
LITERATURA	
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje jednotlivé umělecké směry • vyjmenuje hlavní představitele moderních uměleckých směrů a jejich díla • zařadí typická díla do jednotlivých uměleckých směrů 	1. Světová literatura 1. poloviny 20. století <ul style="list-style-type: none"> • moderní umělecké směry • kubismus • futurismus • dadaismus • surrealismu • expresionismus
<ul style="list-style-type: none"> • uvědomuje si souvislost literární tvorby se společenskými podmínkami doby • vyjmenuje přední představitele meziválečné literatury a jejich díla • charakterizuje ztracenou generaci a zařadí tam patřící autory • vyjmenuje znaky experimentální literatury 	2. Světová literatura mezi válkami <ul style="list-style-type: none"> • reakce na válku • ztracená generace • experimentální literatura
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje jednotlivé umělecké směry meziválečného období • jmenuje představitele jednotlivých směrů a jejich díla 	3. Česká literatura 1. poloviny 20. století <ul style="list-style-type: none"> • poezie • proletářská poezie, poetismus, surrealismus • próza

	<ul style="list-style-type: none"> • legionářská, demokratická, imaginativní, psychologická a levicově orientovaná literatura
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje jednotlivé umělecké směry • vyjmenuje vybrané představitele světové literatury a jejich dílo 	<p>4. Světová literatura 2. poloviny 20. století</p> <ul style="list-style-type: none"> • reakce na válku (nové literární směry a proudy) • existencialismus • neorealismus • beatnici, rozhněvaní mladí muži • absurdní literatura • postmodernismus • vybraní významní spisovatelé mimo skupiny
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje literární vývoj od poválečného období do současnosti • stručně charakterizuje život a dílo vybraných autorů • uvědomuje si odraz společenských změn v literatuře 	<p>5. Česká literatura 2. poloviny 20. století</p> <ul style="list-style-type: none"> • reakce na osvobození • poezie • próza • oficiální literatura • exilová literatura • samizdatová literatura
<ul style="list-style-type: none"> • postihne význam textu • interpretuje text a diskutuje s textem 	<p>Práce s textem</p> <ul style="list-style-type: none"> • četba a interpretace literárního textu • interpretace textu

Anglický jazyk 1

Název ŠVP: Kuchař - číšník II

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma studia: 3 roky, denní

Platnost ŠVP: od 1. září 2017

Cíl předmětu

Cílem předmětu je připravit žáky na aktivní život a získat komunikativní kompetence k dorozumění v situacích každodenního života osobního i pracovního, osvojení si takové úrovně komunikativních jazykových kompetencí, která odpovídá v cizím jazyce minimální úrovni A2 podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky. Výstupní úroveň je dána vstupními předpoklady žáků, které ze základní školy dosahují úrovně A1.

Charakteristika učiva

Učivo vychází ze vzdělávací oblasti RVP Kuchař - číšník - Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce. Pro výuku v anglickém jazyce byla zvolena učebnice Headway Elementary (John and Liz Soars, Oxford University Press, 2002, 2007). Žák si osvojí v průběhu jednoho školního roku celkem 320 lexikálních jednotek. Z tohoto množství tvoří odborná terminologie nejméně 20%.

Metody a formy výuky

Výuka je prakticky orientována na řečové dovednosti žáka. Volbou vhodných metod je žák motivován k samostatnosti a odpovědnosti za vlastní učení. Do výuky jsou zařazeny různé didaktické metody, hry, rozhovory, skupinová práce, internet, besedy, diskuse, práce se bilingvními slovníky, cizojazyčné filmy, kvízy, konverzace s rodilými mluvčími aj.

Hodnocení žáků

Hodnocení vychází z klasifikačního řádu školy. Při ústním projevu je hodnocena zvuková stránka jazyka, slovní zásoba, správné užití gramatických pravidel. Při písemném projevu je hodnocena přesnost, lexikální a gramatické znalosti. Žák je hodnocen za řešení písemných, ústních i komunikativních úloh, které souvisejí s jednotlivými tematickými celky. Učitel používá metodu pozorování, dialogu, zkoušení ústního i písemného. Posuzuje se komplexnost dovedností s důrazem na postupné zdokonalování.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence a průřezová témata jsou rozvíjeny v jednotlivých předmětech (viz tabulky, KK – str. 12, PT – str. 16), jiné kompetence jsou uvedeny v osnovách předmětů. Důraz je kladen na rozvoj těchto kompetencí:

Žák:

- prakticky a efektivně využívá všechny způsoby komunikace v cizím jazyce;
- sděluje srozumitelně své myšlenky, nacvičuje vystupování při komunikaci;
- osvojuje si určité výrazy spojené s oborem studia;
- orientuje se v cizím jazykovém prostředí;
- využívá transferu slov – anglický jazyk a cizí slova, internacionalismy;
- využívá nacvičené struktury mluvených i písemných projevů.

Přesahy

Mezipředmětové vztahy: český jazyk a literatura, občanská nauka, informační a komunikační technologie, odborný výcvik

Název vyučovacího předmětu: Anglický jazyk 1 – 1. ročník

Počet vyučovacích hodin: 2 hodiny týdně, 66 hodin ročně

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">• ve slyšeném textu rozliší jednotlivá čísla• jednoduchým způsobem (ústně i písemně) představí sebe a své přátele• pojmenuje základní předměty kolem sebe• používá číslovky v běžných každodenních situacích• vyhledá hlavní informace z čteného textu a text reprodukuje	<p>1. lekce</p> <p>Komunikační situace</p> <ul style="list-style-type: none">• pozdravy, představování• stručná písemná charakteristika sebe sama• krátký telefonní rozhovor <p>Gramatika</p> <ul style="list-style-type: none">• časování a použití slovesa „být“• zájmena osobní a přivlastňovací, číslovky 1-10• množné číslo podstatných jmen <p>Slovní zásoba</p> <ul style="list-style-type: none">• názvy zemí• předměty denní potřeby

<ul style="list-style-type: none"> • pracuje s krátkým slyšeným textem popisujícím běžnou britskou rodinu • zeptá se na základní údaje jiné osoby • popíše sebe a svou rodinu • charakterizuje předměty a zvířata podle vzhledu • objedná si jednoduchým způsobem běžné jídlo • písemně popíše sebe a svou rodinu formou e-mailového dopisu • správným způsobem používá tvary slovesa být 	<p>2. lekce</p> <p>Komunikační situace</p> <ul style="list-style-type: none"> • ceny, dotazy na ceny • žádost o jídlo v bufetu • vyprávění o rodině <p>Gramatika</p> <ul style="list-style-type: none"> • otázka a zápor slovesa „být“ • přivlastňovací pád <p>Slovní zásoba</p> <ul style="list-style-type: none"> • rodina • běžná přídavná jména • běžné jídlo a pití • osobní e-mailový dopis
<ul style="list-style-type: none"> • postihne hlavní informace v krátkém slyšeném textu charakterizujícím jiné osoby • zeptá se na povolání jiné osoby • zeptá se na čas a na podobnou otázku odpoví • orientuje se v krátkém čteném textu popisujícím zaměstnání jiných lidí • postihne hlavní body v čteném textu týkajícího se pracovního dne jiné osoby • s pomocí poznámek napíše krátký text o svém kamarádovi či příbuzném 	<p>3. lekce</p> <p>Komunikační situace</p> <ul style="list-style-type: none"> • otázka na čas • rozhovor o přátelích a rodině <p>Gramatika</p> <ul style="list-style-type: none"> • přítomný čas prostý – časování, otázka a zápor <p>Slovní zásoba</p> <ul style="list-style-type: none"> • povolání • vybraná slovesa • přirozený styl v písemném projevu
<ul style="list-style-type: none"> • postihne hlavní informace ze slyšeného textu o běžné náplni dne mladé sportovkyně, simuluje podobný rozhovor • vybere hlavní informace ze slyšeného textu o ročních obdobích • popíše svůj každodenní život a svůj volný čas, vede na toto téma diskuzi 	<p>4. lekce</p> <p>Komunikační situace</p> <ul style="list-style-type: none"> • omluva • vyplňování dotazníku <p>Gramatika</p> <ul style="list-style-type: none"> • přítomný čas prostý <p>Slovní zásoba</p> <ul style="list-style-type: none"> • vybraná slovesa

<ul style="list-style-type: none"> • řekne, které roční období má rád a proč, co v jednotlivých obdobích dělá • jednoduchým způsobem se omluví, zeptá se na význam slova nebo výrazu, kterému nerozumí • vyplní dotazník o zdravém životním stylu 	<ul style="list-style-type: none"> • volný čas • roční období • neformální dopis
<ul style="list-style-type: none"> • postihne hlavní informace ze slyšeného textu o různých formách a způsobech bydlení v různých zemích • pojmenuje běžné vybavení bytu a popíše jeho umístění • vyjmenuje základní druhy potravin a zeptá se, kde se uchovávají • pojmenuje běžné předměty, které si nosí v tašce • pojmenuje obchody a instituce, kde si může koupit a zařídit běžné, pro sebe potřebné, věci • popíše místo bydliště, obchody, služby a instituce v okolí 	<p>5. lekce</p> <p>Komunikační situace</p> <ul style="list-style-type: none"> • otázky a odpovědi na lokalizaci místa • popis místa <p>Gramatika</p> <ul style="list-style-type: none"> • vazba „<i>there is, there are</i>“ • otázka na množství • předložky místa • nějaký, žádný – „<i>some, any</i>“ • ukazovací zájmena <p>Slovní zásoba</p> <ul style="list-style-type: none"> • místnosti, vybavení bytu, nábytek • běžné osobní věci • místa a významné budovy ve městě

Název vyučovacího předmětu: Anglický jazyk 1 – 2. ročník

Počet vyučovacích hodin: 2 hodiny týdně, 66 hodin ročně

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • v slyšeném textu rozliší, jaké činnosti běžně vykonává jiná osoba • řekne, kterými jazyky se domluví • porovná běžné činnosti v minulosti a dnes • zeptá se kamaráda na jeho současné aktivity • stručně charakterizuje slavné osobnosti 	<p>6. lekce</p> <p>Komunikační situace</p> <ul style="list-style-type: none"> • telefonní rozhovor • dotazník • interview <p>Gramatika</p> <ul style="list-style-type: none"> • sloveso „<i>mohu/nemohu</i>“ v přítomném a v minulém čase • minulý čas slovesa „<i>být</i>“

<ul style="list-style-type: none"> • vyžádá si po telefonu informace o telefonním čísle • zanechá nebo převezme telefonní vzkaz • vlastními slovy popíše hlavní body stručného životopisu slavné osoby • popíše stavbu formálního dopisu a napíše svůj životopis do žádosti o práci 	<p>Slovní zásoba</p> <ul style="list-style-type: none"> • země a jazyky • vybraná slovesa • zvukově podobná slova • formální dopis
<ul style="list-style-type: none"> • postihne hlavní informace ze slyšeného textu o životě slavných osobností • zeptá se kamaráda na důležité okamžiky v jeho životě, na podobné otázky odpoví • charakterizuje významné historické osobnosti • zeptá se na datum, sdělí datum • popíše své zážitky z prázdnin v krátkém písemném projevu 	<p>7. lekce</p> <p>Komunikační situace</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozhovory s použitím časových údajů <p>Gramatika</p> <ul style="list-style-type: none"> • minulý čas pravidelných sloves • minulý čas nepravidelných sloves • časové výrazy <p>Slovní zásoba</p> <ul style="list-style-type: none"> • běžná slovní spojení, vybraná slovesa • číslovky a data • písemný popis zážitků z prázdnin
<ul style="list-style-type: none"> • v slyšeném textu postihne dokončení dříve čteného životního příběhu • vyjmenuje významné technické památky, rozliší odborný text • gramaticky správně vyjádří přesný časový údaj • pojmenuje významné dny v roce a charakterizuje hlavní způsob jejich oslav • vyjádří přání k významnému nebo svátečnímu dni • vytvoří písemný popis přítele podle dané struktury 	<p>8. lekce</p> <p>Komunikační situace</p> <ul style="list-style-type: none"> • oslavy významných dnů a svátků <p>Gramatika</p> <ul style="list-style-type: none"> • minulý čas prostý • vyjádření „před nějakou dobou“ • časové údaje <p>Slovní zásoba</p> <ul style="list-style-type: none"> • vztahy mezi lidmi • svátky, slavnostní dny • vynálezy • popis přítele

<ul style="list-style-type: none"> • v slyšeném textu rozliší jednotlivé mluvčí podle typického jídla jejich země • pojmenuje běžné potraviny a nápoje • sdělí, jaké jídlo má rád, jaké ne, zeptá se na totéž jiné osoby • nakoupí na trhu základní potraviny – simuluje situaci nakupování • používá vhodné zdvořilostní fráze při stolování • orientuje se v populárně-naučném textu o typických kuchyních v různých státech světa • napíše krátký text o typických jídlech naší země • objedná písemně (e-mailem) ubytování v hotelu • vyplní běžný formulář k ubytování 	<p>9. lekce</p> <p>Komunikační situace</p> <ul style="list-style-type: none"> • zdvořilé nabídky a žádosti • fráze při nakupování • elektronická rezervace hotelu <p>Gramatika</p> <ul style="list-style-type: none"> • počítatelná a nepočítatelná podstatná jména • vyjádření „<i>mám rád</i>“ a „<i>chtěl bych</i>“ • způsoby vyjádření „<i>nějaký</i>“ • vyjádření množství <p>Slovní zásoba</p> <ul style="list-style-type: none"> • jídlo, národní jídla • nakupování • vyplnění formuláře
<ul style="list-style-type: none"> • pojmenuje základní druhy potravin a nápojů • zeptá se a odpoví na množství jídla a pití • objedná si jídlo a pití v restauraci a zaplatí • při komunikaci vhodně uplatňuje základní společenské obraty • používá základní fráze číšníka i hosta • sdělí základní informace • obslouží hosta v restauraci • doporučí specialitu podniku • vyhoví případné reklamaci 	<p>Stravování, objednávka v restauraci</p> <ul style="list-style-type: none"> • názvy jídel a nápojů • hmotnost, míra, množství <p>Komunikační situace</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozhovor host - číšník • vyjádření nabídky a požadavku <p>V restauraci</p> <ul style="list-style-type: none"> • jídla a nápoje • základní fráze číšníka • základní fráze hosta <p>Komunikační situace</p> <ul style="list-style-type: none"> • obsluha hosta v restauraci

Název vyučovacího předmětu: Anglický jazyk 1 – 3. ročník

Počet vyučovacích hodin: 2 hodiny týdně, 66 hodin ročně

Výsledky vzdělávání	Učivo
----------------------------	--------------

<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • na základě slyšených instrukcí zaznamená na mapě trasu cesty • porovná život na venkově se životem ve městě • porovná vzhled a hlavní rysy svých kamarádů, různých lidí, známých osobností apod. • vlastními slovy řekne hlavní myšlenku krátkého naučného textu a vyhledá v něm konkrétní informace • pojmenuje hlavní typy míst a budov ve městě • popíše svoje město a porovná ho s jinými 	<p>10. lekce</p> <p>Komunikační situace</p> <ul style="list-style-type: none"> • udání směru • popis města vyprávění o něm <p>Gramatika</p> <ul style="list-style-type: none"> • stupňování přídavných jmen • sloveso „mít“ <p>Slovní zásoba</p> <ul style="list-style-type: none"> • popis města a země • lokalizace místa
<ul style="list-style-type: none"> • rozliší jednotlivé osoby podle popisu jejich oblečení • sdělí hlavní myšlenky písně a vyhledá v ní konkrétní slova a výrazy • zeptá se na majitele nějaké věci a přivlastní věci jejich majitelům • sdělí, co má rád a nemá rád • při nákupu oblečení používá vhodné zdvořilostní fráze • přiřadí k sobě rýmující se slova • podrobně popíše blízkou osobu nebo kamaráda 	<p>11. lekce</p> <p>Komunikační situace</p> <ul style="list-style-type: none"> • situace v obchodě • popis osob • běžné společenské dotazy <p>Gramatika</p> <ul style="list-style-type: none"> • přítomný čas průběhový • samostatná přivlastňovací zájmena <p>Slovní zásoba</p> <ul style="list-style-type: none"> • lidské tělo • oblečení • rýmy, jazykolamy
<ul style="list-style-type: none"> • na základě poslechu uvádí předpověď počasí pro různá místa • sdělí, co se chystá udělat v dohledné době a proč; na totéž se i zeptá • simuluje interview se sportovcem • pojmenuje hlavní typy počasí • popíše počasí v různých místech podle značek • zeptá se kamaráda, co bude dělat ve volném čase a na totéž odpoví 	<p>12. lekce</p> <p>Komunikační situace</p> <ul style="list-style-type: none"> • žádost o radu, udělení rady • rozhovory <p>Gramatika</p> <ul style="list-style-type: none"> • fráze „chystat se něco udělat“ • účelové věty <p>Slovní zásoba</p> <ul style="list-style-type: none"> • počasí

<ul style="list-style-type: none"> • v populárně-naučném textu vyhledá konkrétní informace • napíše pohled z prázdnin 	<ul style="list-style-type: none"> • vybraná slovesa • nebezpečné sporty • plány do budoucnosti • psaní pohledu
<ul style="list-style-type: none"> • na základě poslechu zapíše do textu chybějící slova • klade otázky na místo, čas, způsob a průběh nějaké činnosti • vypráví krátký příběh a spojuje jednotlivé události do logického sledu • popíše pocity lidí podle jejich výrazu a uvede příčiny svého dobrého či špatného pocitu • pojmenuje základní hygienické potřeby a koupí si je v drogerii • vyhledá hlavní body ve čteném romantickém příběhu • uspořádá slova do složitějších vět v logickém sledu • napíše krátký příběh nebo pohádku 	<p>13. lekce</p> <p>Komunikační situace</p> <ul style="list-style-type: none"> • nakupování v drogerii <p>Gramatika</p> <ul style="list-style-type: none"> • tázací zájmena • odvozování příslovcí od přídavných jmen <p>Slovní zásoba</p> <ul style="list-style-type: none"> • vyjádření pocitů • v drogerii • Vánoce • povídky
<ul style="list-style-type: none"> • osvojuje si další slovní zásobu • jednoduchými větami podá informace • používá vybranou slovní zásobu a fráze • požádá o výměnu peněz • pojmenuje měny německy mluvících zemí • vyplní písemně formulář • přivítá hosta • převezme objednávku • podává jídla, nápoje • provede vyúčtování • rozloučí se s hostem • osvojí si další odbornou slovní zásobu 	<p>Odborná slovní zásoba</p> <p>Orientace, hotel, směnárna</p> <ul style="list-style-type: none"> • fráze k získání orientace • fráze na recepci, ve směnárně <p>Komunikační situace</p> <ul style="list-style-type: none"> • dotazy na cestu • podávání informací při ubytování v hotelu • výměna peněz ve směnárně <p>Odborné fráze</p> <ul style="list-style-type: none"> • zdvořilostní fráze v průběhu obsluhy <p>Komunikační situace</p> <ul style="list-style-type: none"> • přijetí hosta • převzetí objednávky • podávání jídel a nápojů • zúčtování, inkaso

<ul style="list-style-type: none"> • vede rozhovor od přijetí hosta a jeho objednávky po zúčtování rozloučení • nabídne způsob platby • napíše doklad o zaplacení • pojmenuje potraviny • vyzná se v označení množství a hmotnosti • popíše vybrané technologické postupy • poradí při obsluze s výběrem vhodného pití k danému pokrmu 	<p>V restauraci</p> <ul style="list-style-type: none"> • jídelní a nápojový lístek • konverzační fráze při obsluze hosta <p>Komunikační situace</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozhovor mezi hostem a číšníkem <p>Technologické postupy</p> <ul style="list-style-type: none"> • názvy potravin • nádobí, inventář • technologické úkony <p>Komunikační situace</p> <ul style="list-style-type: none"> • práce s recepturami
---	---

Německý jazyk 1

Název ŠVP: Kuchař - číšník II

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma studia: 3 roky, denní

Platnost ŠVP: od 1. září 2017

Cíl předmětu

Cílem předmětu je výchova moderního člověka, který je připraven na aktivní život v multikulturní společnosti, neboť vede žáka k osvojení praktických řečových dovedností cizího jazyka jako nástroje dorozumění v každodenních životních situacích.

Charakteristika učiva

Učivo vychází ze vzdělávací oblasti RVP Kuchař - číšník - Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce. Hlavní důraz je kladen na komunikaci v cizím jazyce, porozumění poslechu a na odpovídající písemný projev žáka. Žák je seznamován se základními údaji o německy mluvících zemích a získává patřičné receptivní a produktivní řečové dovednosti. Výuka předmětu navazuje na znalosti a dovednosti žáků ze základní školy, které prohlubuje. Pro výuku je doporučována učebnice Direkt, nakladatelství Klett. Rozsah produktivní slovní zásoby činí přibližně 320 lexikálních jednotek za rok. Z toho obecně odborná terminologie tvoří nejméně 20 % slovní zásoby za studium.

Metody a formy výuky

Na základě individuální, hromadné, skupinové i párové výuky se žáci učí pracovat se zdroji informací v cizím jazyce. V průběhu výuky pracují s učebnicí, slovníky, pracovními listy, audiotechnikou, mapou, časopisy.

Hodnocení žáků

Hodnocení vychází z klasifikačního řádu školy. Žák je hodnocen na konci každé lekce eventuálně tematického okruhu testem a je průběžně zkoušen ústně i písemně. Při hodnocení bude kladen důraz na řečové dovednosti, porozumění textu a samostatné vyjadřování. Hodnocena je rovněž samostatnost a aktivita žáka v průběhu celé výuky. Žáci jsou vedeni k sebehodnocení.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence a průřezová témata jsou rozvíjeny v jednotlivých předmětech (viz tabulky, KK – str. 12, PT – str. 16), jiné kompetence jsou uvedeny v osnovách předmětů. Důraz je kladen na rozvoj těchto kompetencí:

Žák:

- osvojí si praktické řečové dovednosti v cizím jazyce;
- rozšíří si znalosti o světě, vnímá a respektuje tradice, zvyky, odlišnosti sociálních a kulturních hodnot jiných jazykových oblastí;
- pracuje s informacemi a využívá informačních technologií ;
- má pozitivní vztah k učení a vzdělání;
- respektuje názory a práva druhých lidí, vystupuje proti nesnášenlivosti, xenofobii, diskriminaci.

Přesahy

Mezipředmětové vztahy: občanská nauka, informační a komunikační technologie, český jazyk a literatura, cizí jazyk, psychologie.

Název vyučovacího předmětu: Německý jazyk 1 - 1. ročník

Počet vyučovacích hodin: 2 hodiny týdně, 66 hodin ročně

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sdělí své jméno, věk, adresu, bydliště, telefonní číslo • vhodně využije pozdravy, poděkování • objedná si v kavárně, zaplatí • uplatňuje základní číslovky 	<p>1. Seznamování</p> <p>Gramatika</p> <ul style="list-style-type: none"> • časování pravidelných sloves, sloveso „sein“ • osobní zájmena • jednoduché oznamovací věty <p>Komunikační situace a slovní zásoba</p> <ul style="list-style-type: none"> • představování sebe a jiných, seznamovací rozhovory • objednávky v kavárně • porozumění telefonním číslům
<ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje jednotlivé členy své rodiny a sdělí o nich základní údaje • pojmenuje jednotlivé předměty ve třídě a zeptá se na ně • uplatňuje znalosti používání určitého a neurčitého členu a množného čísla • čte jednoduchý text a vyhledá základní informace • uplatňuje práci se slovníkem 	<p>2. Rodina</p> <p>Gramatika</p> <ul style="list-style-type: none"> • podstatná jména v jednotném a množném čísle • určitý a neurčitý člen • záporné zájmeno „kein“ • složená slova <p>Komunikační situace a slovní zásoba</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • vyprávění o rodině, jednotliví členové rodiny a jejich osobní údaje • pojmenování předmětů ve třídě, tázání se na předmět • reakce při nedorozumění
<ul style="list-style-type: none"> • orientuje se na mapě Evropy, pojmenuje základní státy, hlavní města a jazyky • tvoří jednoduché oznamovací a tázací věty, jednoduchý minulý čas slovesa „sein“ • napíše stručný text o sobě • vytvoří krátkou pohlednici z cest • orientuje se v základních údajích německy mluvících zemí 	<p>3. Města, státy, jazyky</p> <p>Gramatika</p> <ul style="list-style-type: none"> • jednoduchý minulý čas slovesa „sein“, • slovosled v jednoduchých oznamovacích a tázacích větách • nepravidelná slovesa „sehen, lesen, essen, sprechen“ <p>Komunikační situace a slovní zásoba</p> <ul style="list-style-type: none"> • evropská města a pamětihodnosti, • země a jazyky • Německo, Rakousko, Švýcarsko • zeměpisná poloha, světové strany
<ul style="list-style-type: none"> • popíše svůj byt a pokoj, pojmenuje jednotlivý nábytek • používá členy ve čtvrtém pádě • tvoří přivlastňovací zájmena • napíše krátký e-mail s popisem bytu 	<p>4. Bydlení</p> <p>Gramatika</p> <ul style="list-style-type: none"> • pády podstatných jmen • přivlastňovací zájmena • základní přídavná jména <p>Komunikační situace a slovní zásoba</p> <ul style="list-style-type: none"> • typy bydlení • popis bytu, jednotlivé místnosti • nábytek, stěhování
<ul style="list-style-type: none"> • domluví si schůzku u lékaře, kadeřníka • zruší schůzku • ovládá časové údaje, dny v týdnu, měsíce • používá věty se zápořem „nicht“ • tvoří jednoduchý minulý čas slovesa „haben“ 	<p>5. Domlouvání schůzek</p> <p>Gramatika</p> <ul style="list-style-type: none"> • tázací věty s „Wann, Von wann bis wann“ • předložky s časovými údaji • slovesa s odlučitelnou předponou • zápor „nicht“ • préteritum slovesa „haben“

<ul style="list-style-type: none"> • pracuje s kratším textem a stručně shrne jeho obsah 	Komunikační situace a slovní zásoba <ul style="list-style-type: none"> • termíny, schůzky, potvrzení termínů • informace o otevíracích dobách a ordinačních hodinách • časové údaje
<ul style="list-style-type: none"> • popíše možnosti cesty do práce • ovládá slovní zásobu k tématu dopravní prostředky • nakreslí a popíše plán školy • použije ve větě předložky se 3. a 4. pádem • ovládá data narození, telefonicky si sjedná datum a čas schůzky 	6. Orientace Gramatika <ul style="list-style-type: none"> • předložky se 3. a 4. pádem • řadové číslovky • datum narození Komunikační situace a slovní zásoba <ul style="list-style-type: none"> • cesta do práce • orientace v budově, plán domu, • dopravní prostředky

Název vyučovacího předmětu: Německý jazyk 1 - 2. ročník

Počet vyučovacích hodin: 2 hodiny týdně, 66 hodin ročně

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje základní povolání a činnosti • ovládá základní slovní zásobu k tématu práce • napíše vizitku • používá ve větě vhodná modální slovesa a přivlastňovací zájmena ve 3. a 4. pádě • popíše své základní představy o budoucím povolání 	1. Povolání Gramatika <ul style="list-style-type: none"> • způsobová slovesa a sloveso „wissen“ • pády přivlastňovacích zájmen a zájmena „kein“ Komunikační situace a slovní zásoba <ul style="list-style-type: none"> • povolání a jednotlivé činnosti • denní program a fáze dne
<ul style="list-style-type: none"> • zeptá se na cestu, popíše cestu • ovládá slovní zásobu k tématům turistický ruch a kulturní památky • napíše pohlednici z výletu • orientuje se na mapě města • ovládá předložky týkající se popisu 	2. Orientace ve městě Gramatika <ul style="list-style-type: none"> • předložky „in, durch, über“ se 4. pádem • předložka „entlang“ • předložka „an...vorbei“ Komunikační situace a slovní zásoba

<p>cesty</p>	<ul style="list-style-type: none"> • orientace ve městě, plán města, • popis cesty a tázání se na cestu • slovní zásoba turistický ruch a kultura • základní památky Berlína a Vídně
<ul style="list-style-type: none"> • hovoří o prázdninách a dovolené • popíše ideální dovolenou • napíše dopis z dovolené • tvoří věty v perfektu pravidelných a vybraných nepravidelných sloves • pracuje s delším textem a stručně shrne jeho obsah 	<p>3. Prázdniny</p> <p>Gramatika</p> <ul style="list-style-type: none"> • složený minulý čas pravidelných a základních nepravidelných sloves <p>Komunikační situace a slovní zásoba</p> <ul style="list-style-type: none"> • prázdniny a dovolená • popis jednoduchých prázdninových zážitků
<ul style="list-style-type: none"> • hovoří o jídle a pití • orientuje se v jídelníčku a objedná si různé pokrmy • v obchodě se zeptá na jednotlivé potraviny a jejich ceny • připraví jídelní lístek • pojmenuje vybavení restaurace • ovládá stupňování přídavných jmen 	<p>4. Jídlo, pití</p> <p>Gramatika</p> <ul style="list-style-type: none"> • výrazy: <i>jeden</i> „<i>Tag, manchmal, nie</i>“, • tázací zájmeno „<i>welch</i>-“ • stupňování přídavných jmen <p>Komunikační situace a slovní zásoba</p> <ul style="list-style-type: none"> • potraviny, nakupování • jídelní lístek, restaurace • míry a váhy • vybavení restaurace
<ul style="list-style-type: none"> • hovoří o oblečení • nakupuje oblečení • jmenuje barvy a velikosti • stupňuje přídavná jména • hovoří o počasí • orientuje se v předpovědi počasí 	<p>5. Móda</p> <p>Gramatika</p> <ul style="list-style-type: none"> • pády přídavných jmen • ukazovací zájmena „<i>dieser, diese, dieses</i>“ • zájmeno „<i>es</i>“ ve funkci podmětu <p>Komunikační situace a slovní zásoba</p> <ul style="list-style-type: none"> • móda, oblečení • nakupování • počasí
<ul style="list-style-type: none"> • pojmenuje základní druhy potravin a nápojů 	<p>6. Odborná slovní zásoba</p> <p>Stravování, objednávka v restauraci</p> <ul style="list-style-type: none"> • názvy jídel a nápojů

<ul style="list-style-type: none"> • zeptá se a odpoví na množství jídla a pití • objedná si jídlo a pití v restauraci a zaplatí • při komunikaci vhodně uplatňuje základní společenské obraty • používá základní fráze číšníka i hosta • sdělí základní informace • obslouží hosta v restauraci • doporučí specialitu podniku • vyhoví případné reklamaci 	<ul style="list-style-type: none"> • hmotnost, míra, množství • Komunikační situace • rozhovor host -číšník • vyjádření nabídky a požadavku <p>V restauraci</p> <ul style="list-style-type: none"> • jídla a nápoje • základní fráze číšníka • základní fráze hosta • Komunikační situace • obsluha hosta v restauraci
--	--

Název vyučovacího předmětu: Německý jazyk 1 - 3. ročník

Počet vyučovacích hodin: 2 hodiny týdně, 66 hodin ročně

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pojmenuje části lidského těla • řekne, co mu chybí, co ho bolí • vyjmenuje sportovní aktivity • tvoří rozkazovací způsob • tvoří osobní zájmena v daných pádech 	<p>1. Lidské tělo</p> <p>Gramatika</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozkazovací způsob • osobní zájmena ve 3. a 4. pádě <p>Komunikační situace a slovní zásoba</p> <ul style="list-style-type: none"> • části těla • nemoci a bolesti • rozhovory u lékaře, sjednávání termínů • sport a sportovní aktivity
<ul style="list-style-type: none"> • hovoří o rodině a rodinných zvycích svátcích a slavnostech • popíše fotku, obrázek, osobu • napíše blahopřání • tvoří vedlejší věty se spojkou „<i>weil</i>“ a „<i>dass</i>“ 	<p>2. Svátky, slavnosti</p> <p>Gramatika</p> <ul style="list-style-type: none"> • vedlejší věty „<i>weil, dass</i>“ <p>Komunikační situace a slovní zásoba</p> <ul style="list-style-type: none"> • rodina a rodinné zvyky, svátky • popis osoby
<ul style="list-style-type: none"> • hovoří o svých zájmech a koníčcích • popíše aktivity volného času • reaguje na podněty pozitivně, 	<p>3. Volný čas</p> <p>Gramatika</p> <ul style="list-style-type: none"> • vybraná zvrtná slovesa • vybraná slovesa s předložkovou

<p>negativně</p> <ul style="list-style-type: none"> • vyjádří překvapení • používá vybraná zvrtná slovesa a vybraná slovesa s předložkovou vazbou 	<p>vazbou</p> <p>Komunikační situace a slovní zásoba</p> <ul style="list-style-type: none"> • koníčky, zájmy • aktivity volného času
<ul style="list-style-type: none"> • napíše stručný životopis • reaguje na různé inzeráty • napíše inzerát • tvoří budoucí čas 	<p>4. Životopis</p> <p>Gramatika</p> <ul style="list-style-type: none"> • budoucí čas „werden“ • préteritum vybraných sloves <p>Komunikační situace a slovní zásoba</p> <ul style="list-style-type: none"> • hledání práce • životopis, inzerát
<ul style="list-style-type: none"> • osvojuje si další slovní zásobu • jednoduchými větami podá informace • používá vybranou slovní zásobu a fráze • požádá o výměnu peněz • pojmenuje měny německy mluvících zemí • vyplní písemně formulář • přivítá hosta • převezme objednávku • podává jídla, nápoje • provede vyúčtování • rozloučí se s hostem • osvojí si další odbornou slovní zásobu • vede rozhovor od přijetí hosta a jeho objednávky po zúčtování rozloučení • nabídne způsob platby • napíše doklad o zaplacení • pojmenuje potraviny • vyzná se v označení množství a hmotnosti • popíše vybrané technologické postupy 	<p>5. Odborná slovní zásoba</p> <p>Orientace, hotel, směnárna</p> <ul style="list-style-type: none"> • fráze k získání orientace • fráze na recepci, ve směnárně <p>Komunikační situace</p> <ul style="list-style-type: none"> • dotazy na cestu • podávání informací při ubytování v hotelu • výměna peněz ve směnárně <p>Odborné fráze</p> <ul style="list-style-type: none"> • zdvořilostní fráze v průběhu obsluhy <p>Komunikační situace</p> <ul style="list-style-type: none"> • přijetí hosta • převzetí objednávky • podávání jídel a nápojů • zúčtování, inkaso <p>V restauraci</p> <ul style="list-style-type: none"> • jídelní a nápojový lístek • konverzační fráze při obsluze hosta <p>Komunikační situace</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozhovor mezi hostem a číšníkem <p>Technologické postupy</p> <ul style="list-style-type: none"> • názvy potravin

<ul style="list-style-type: none">• poradí při obsluze s výběrem vhodného pití k danému pokrmu	<ul style="list-style-type: none">• nádobí, inventář• technologické úkony Komunikační situace• práce s recepturami
--	--

Konverzace v anglickém jazyce

Název ŠVP: Kuchař - číšník II

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma studia: 3 roky, denní

Platnost ŠVP: od 1. září 2017

Cíl předmětu

Cílem předmětu je připravit žáky na aktivní život a získat komunikativní kompetence k dorozumění se v jednoduchých situacích každodenního života osobního i pracovního. Osvojené komunikativní jazykové kompetence by měly odpovídat úrovni A2 podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky.

Charakteristika učiva

Předmět je zaměřen na upevnění základních gramatických jevů, a na zdokonalení ústního projevu žáka v anglickém jazyce, a to jak samostatného, tak i v interakci s ostatními lidmi. Probírané gramatické jevy a konverzační témata odpovídají úrovni A2 podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky.

Metody a formy výuky

Při realizaci výuky budou uplatňovány v individuální nebo skupinové formě především metody monologu, dialogu, diskuse, práce s obrazovým a textovým materiálem, práce s výukovými programy a audio nahrávkami.

Hodnocení žáků

Hodnocení vychází z klasifikačního řádu školy. Žák je zkoušen ústně a písemně, přičemž v ústním zkoušení je hodnocena zvuková stránka jazyka, slovní zásoba a správné užití gramatických pravidel. Při písemném projevu je hodnocena přesnost, lexikální a gramatické znalosti.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence a průřezová témata jsou rozvíjeny v jednotlivých předmětech (viz tabulky, KK – str. 12, PT – str. 16), jiné kompetence jsou uvedeny v osnovách předmětů. Důraz je kladen na rozvoj těchto kompetencí:

Žák:

- uplatňuje individuální schopnosti k získávání a prohlubování vědomostí a dovedností v anglickém jazyce;
- sděluje srozumitelně své myšlenky;

- nacvičuje vystupování při komunikaci;
- využívá znalostí reálií, využívá médií;
- prezentuje a obhájí svou práci;
- orientuje se v cizím jazykovém prostředí;
- využívá transferu slov – anglický jazyk a cizí slova, internacionalismy;
- využívá nacvičené struktury mluvených projevů.

Přesahy

Mezipředmětové vztahy: český jazyk a literatura, občanská nauka, informační a komunikační technologie, anglický jazyk.

Název vyučovacího předmětu: Konverzace v anglickém jazyce - 3. ročník

Počet vyučovacích hodin: 1 hodina týdně, 33 hodin ročně

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • jednoduchým způsobem představí sám sebe nebo svého kamaráda • zeptá se na základní údaje druhé osoby • používá správné tvary slovesa „být“ v mluveném i psaném projevu 	1. Osobní údaje <ul style="list-style-type: none"> • časování a použití slovesa „být“ • jméno, adresa, telefonní číslo • datum a místo narození, věk • studium, zájmy
<ul style="list-style-type: none"> • představí svou rodinu • tvoří správné přivlastňovací fráze a používá patřičné tvary přivlastňovacích zájmen 	2. Moje rodina <ul style="list-style-type: none"> • přivlastňovací zájmena • přivlastňování • členové rodiny
<ul style="list-style-type: none"> • popíše zaměstnání jiných lidí • používá správné tvary přítomného času prostého, tvoří věty kladné, záporné i tázací 	3. Svět práce <ul style="list-style-type: none"> • přítomný čas prostý • povolání
<ul style="list-style-type: none"> • popíše svůj denní program • aplikuje vhodné předložky času 	4. Denní program <ul style="list-style-type: none"> • vyjádření času • časové předložky • běžné denní činnosti
<ul style="list-style-type: none"> • popíše jednotlivé místnosti v bytě 	5. Bydlení

<p>nebo domě, kde bydlí</p> <ul style="list-style-type: none"> rozlišuje používání vazeb „<i>there is/there are</i>“, volí správné místní předložky 	<ul style="list-style-type: none"> vazba „<i>there is/there are</i>“ místní předložky místnosti, vybavení bytu
<ul style="list-style-type: none"> charakterizuje české zvyky při různých oslavách rozpozná a správně použije číslovky základní a řadové 	<p>6. Oslavy a svátky</p> <ul style="list-style-type: none"> základní a řadové číslovky, datum české oslavy a svátky
<ul style="list-style-type: none"> vypráví o náplni svých posledních prázdnin používá správné tvary minulého času prostého, tvoří věty kladné, záporné i tázací 	<p>7. Prázdniny</p> <ul style="list-style-type: none"> minulý čas prostý popis prázdnin
<ul style="list-style-type: none"> hovoří o životě slavné osobnosti používá správné tvary minulého času prostého, tvoří věty kladné, záporné i tázací 	<p>8. Životopis</p> <ul style="list-style-type: none"> minulý čas prostý slavné osobnosti
<ul style="list-style-type: none"> popíše stravovací návyky a typická jídla naší země rozlišuje podstatná jména počítatelná a nepočítatelná, volí vhodné členy a otázky na množství 	<p>9. Jídlo a pití</p> <ul style="list-style-type: none"> počítatelná a nepočítatelná podstatná jména vyjádření množství názvy jídel a nápojů
<ul style="list-style-type: none"> pojmenuje místa a budovy ve městě, a vysvětlí, k čemu slouží popíše cestu na určené místo stupňuje přídavná jména 	<p>10. Místa</p> <ul style="list-style-type: none"> stupňování přídavných jmen názvy míst a budov ve městě určování směru
<ul style="list-style-type: none"> popíše, co mají lidé na sobě simuluje rozhovor v obchodě s oblečením používá správné tvary přítomného času průběhového, tvoří věty kladné, záporné i tázací 	<p>11. Oblečení</p> <ul style="list-style-type: none"> přítomný čas průběhový názvy oblečení nakupování oblečení

<ul style="list-style-type: none"> • popíše různé druhy počasí • napíše pohlednici z dovolené • vyjádří děj budoucí prostřednictvím vazby „going to“ 	<p>12. Počasí</p> <ul style="list-style-type: none"> • vyjádření budoucnosti pomocí vazby „going to“ • počasí
<ul style="list-style-type: none"> • převypráví obsah knihy nebo filmu • používá vhodné tázací výrazy • tvoří příslovce z přídavných jmen 	<p>13. Literatura, film</p> <ul style="list-style-type: none"> • tvorba příslovcí z přídavných jmen • tázací výrazy • příběhy
<ul style="list-style-type: none"> • hovoří o svých zkušenostech s cestováním • používá správné tvary předpřítomného času prostého • vyjmenuje názvy zemí 	<p>14. Cestování</p> <ul style="list-style-type: none"> • předpřítomný čas • názvy zemí • způsoby cestování
<ul style="list-style-type: none"> • popíše, jak tráví svůj volný čas • používá vhodná předmětová a ukazovací zájmena 	<p>15. Volný čas</p> <ul style="list-style-type: none"> • předmětová zájmena • ukazovací zájmena • zájmy a záliby, sporty
<ul style="list-style-type: none"> • porozumí výrazům v jídelním lístku • rozumí jednoduchým pokynům při přípravě jídel • vyzná se v jídelním a nápojovém lístku • pojmenuje národní pokrmy české, rakouské, německé a švýcarské kuchyně • vysvětlí složení a technologický postup přípravy nejznámějších pokrmů 	<p>Odborná slovní zásoba</p> <p>Příprava jídel, jídelní lístek</p> <ul style="list-style-type: none"> • názvy jídel a nápojů • základní druhy úprav pokrmů • zařízení kuchyně, nádobí <p>Komunikační situace</p> <ul style="list-style-type: none"> • příprava pokrmů v kuchyni • obsluha v restauraci <p>Národní kuchyně</p> <ul style="list-style-type: none"> • národní pokrmy české • národní pokrmy německé, rakouské, švýcarské <p>Komunikační situace</p> <ul style="list-style-type: none"> • popis typických národních pokrmů českých a německy mluvících zemí

Konverzace v německém jazyce

Název ŠVP: Kuchař - číšník II

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma studia: 3 roky, denní

Platnost ŠVP: od 1. září 2017

Cíl předmětu

Cílem předmětu je připravit žáky na aktivní život v multikulturní společnosti a získat komunikativní kompetence k dorozumění se v jednoduchých situacích každodenního života osobního i pracovního. Osvojené komunikativní jazykové kompetence by měly odpovídat úrovni A2 podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky.

Charakteristika učiva

Předmět je zaměřen na upevnění základních gramatických jevů, a na zdokonalení ústního projevu žáka v německém jazyce, a to jak samostatného, tak i v interakci s ostatními lidmi. Probírané gramatické jevy a konverzační témata odpovídají úrovni A2 podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky.

Metody a formy výuky

Při realizaci výuky budou uplatňovány v individuální nebo skupinové formě především metody monologu, dialogu, diskuse, práce s obrazovým a textovým materiálem, práce s výukovými programy a audio nahrávkami.

Hodnocení žáků

Hodnocení vychází z klasifikačního řádu školy. Žák je zkoušen ústně a písemně, přičemž v ústním zkoušení je hodnocena zvuková stránka jazyka, slovní zásoba a správné užití gramatických pravidel. Při písemném projevu je hodnocena přesnost, lexikální a gramatické znalosti.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence a průřezová témata jsou rozvíjeny v jednotlivých předmětech (viz tabulky, KK – str. 12, PT – str. 16), jiné kompetence jsou uvedeny v osnovách předmětů. Důraz je kladen na rozvoj těchto kompetencí:

Žák:

- uplatňuje individuální schopnosti k získávání a prohlubování vědomostí a dovedností v německém jazyce;
- sděluje srozumitelně své myšlenky;

- nacvičuje vystupování při komunikaci;
- využívá znalostí reálií, využívá médií;
- prezentuje a obhájí svou práci;
- orientuje se v cizím jazykovém prostředí;
- využívá nacvičené struktury mluvených projevů.

Přesahy

Mezipředmětové vztahy: český jazyk a literatura, občanská nauka, informační a komunikační technologie.

Název vyučovacího předmětu: Konverzace v německém jazyce - 3. ročník

Počet vyučovacích hodin: 1 hodina týdně, 33 hodin ročně

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • jednoduchým způsobem představí sám sebe nebo svého kamaráda • zeptá se na základní údaje druhé osoby • časuje vybraná slovesa 	<p>1. Osobní údaje</p> <ul style="list-style-type: none"> • časování sloves • jméno, adresa, telefonní číslo • datum a místo narození, věk • studium, zájmy
<ul style="list-style-type: none"> • představí svou rodinu • tvoří správné přivlastňovací fráze a používá patřičné tvary přivlastňovacích zájmen 	<p>2. Moje rodina</p> <ul style="list-style-type: none"> • přivlastňovací zájmena • přivlastňování • členové rodiny
<ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje základní povolání a činnosti • používá předložky, které tvoří vazby se 3. nebo 4. pádem 	<p>3. Svět práce</p> <ul style="list-style-type: none"> • předložky se 3. a 4. pádem • povolání
<ul style="list-style-type: none"> • popíše svůj denní program • používá vhodné předložky k vyjádření času 	<p>4. Denní program</p> <ul style="list-style-type: none"> • vyjádření času • časové předložky • běžné denní činnosti
<ul style="list-style-type: none"> • popíše jednotlivé místnosti v bytě nebo domě, kde bydlí • volí vhodné předložky k vyjádření 	<p>5. Bydlení</p> <ul style="list-style-type: none"> • předložky „<i>auf, an, neben, zwischen, vor, hinter, unter</i>“

místa, pozice apod.	<ul style="list-style-type: none"> místnosti, vybavení bytu
<ul style="list-style-type: none"> charakterizuje české zvyky při různých oslavách rozpozná a správně použije číslovky základní a řadové 	6. Oslavy a svátky <ul style="list-style-type: none"> základní a řadové číslovky, datum české oslavy a svátky
<ul style="list-style-type: none"> vypráví o náplni svých posledních prázdnin hovoří o svých zkušenostech s cestováním používá správné tvary perfekta vyjmenuje názvy zemí 	7. Prázdniny <ul style="list-style-type: none"> perfektum popis prázdnin názvy zemí způsoby cestování
<ul style="list-style-type: none"> hovoří o životě slavné osobnosti 	8. Životopis <ul style="list-style-type: none"> slavné osobnosti
<ul style="list-style-type: none"> popíše stravovací návyky a typická jídla naší země používá vhodné tvary pro vyjádření množství 	9. Jídlo a pití <ul style="list-style-type: none"> míry a množstevní údaje názvy jídel a nápojů
<ul style="list-style-type: none"> pojmenuje místa a budovy ve městě popíše cestu na určené místo 	10. Místa <ul style="list-style-type: none"> názvy míst a budov ve městě určování směru
<ul style="list-style-type: none"> popíše, co mají lidé na sobě simuluje rozhovor v obchodě s oblečením rozvíjí podstatná jména přidáním přídavných jmen 	11. Oblečení <ul style="list-style-type: none"> přídavná jména názvy oblečení nakupování oblečení
<ul style="list-style-type: none"> popíše různé druhy počasí napíše pohlednici z dovolené tvoří fráze se zájmenem „es“ 	12. Počasí <ul style="list-style-type: none"> zájmeno „es“ počasí
<ul style="list-style-type: none"> porozumí výrazům v jídelním lístku rozumí jednoduchým pokynům při přípravě jídel 	Odborná slovní zásoba Příprava jídel, jídelní lístek <ul style="list-style-type: none"> názvy jídel a nápojů

<ul style="list-style-type: none"> • vyzná se v jídelním a nápojovém lístku • pojmenuje národní pokrmy české, rakouské, německé a švýcarské kuchyně • vysvětlí složení a technologický postup přípravy nejznámějších pokrmů 	<ul style="list-style-type: none"> • základní druhy úprav pokrmů • zařízení kuchyně, nádobí <p>Komunikační situace</p> <ul style="list-style-type: none"> • příprava pokrmů v kuchyni • obsluha v restauraci <p>Národní kuchyně</p> <ul style="list-style-type: none"> • národní pokrmy české • národní pokrmy německé, rakouské, švýcarské <p>Komunikační situace</p> <ul style="list-style-type: none"> • popis typických národních pokrmů českých a německy mluvících zemí
--	---

Anglický jazyk 2

Název ŠVP: Kuchař - číšník II

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma studia: 3 roky, denní

Platnost ŠVP: od 1. září 2017

Cíl předmětu

Cílem předmětu je připravit žáky na aktivní život a získat komunikativní kompetence k dorozumění v situacích každodenního života osobního i pracovního, osvojení si takové úrovně komunikativních jazykových kompetencí, která odpovídá v cizím jazyce minimální úrovni A2 podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky. Výstupní úroveň A2 je dána tím, že žáci s tímto jazykem začínají až na střední škole a nemají žádné vstupní znalosti.

Charakteristika učiva

Učivo vychází ze vzdělávací oblasti RVP Kuchař - číšník - Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce. Pro výuku v anglickém jazyce byla zvolena učebnice Headway Elementary (John and Liz Soars, Oxford University Press, 2002, 2007). Žák si osvojí v průběhu jednoho školního roku celkem 320 lexikálních jednotek. Z tohoto množství tvoří odborná terminologie nejméně 15%. Mluvnice a slovní zásoba odpovídá úrovni obtížnosti A2 a je podrobně vymezena v publikaci Rady Evropy Waystage, 1990.

Metody a formy výuky

Při realizaci výuky budou uplatňovány různé metody a formy činností s ohledem na výukové cíle (např. dialog, samostatná práce s textem, hry, skupinová práce, internet, besedy, práce s dvojjazyčnými slovníky, práce s výukovými programy, referáty, diskuse, konverzace s rodilým mluvčím aj.) Výuka je vedena tak, aby se rozvíjely všechny dovednosti potřebné pro komunikaci v cizím jazyce: poslech, čtení, mluva, psaní. Volbou vhodných metod je podporován zájem o studium anglického jazyka, žákova odpovědnost za studijní výsledky, jeho sebedůvěra.

Hodnocení žáků

Hodnocení vychází z klasifikačního řádu školy. Při ústním projevu je hodnocena zvuková stránka jazyka, slovní zásoba, správné užití gramatických pravidel. Při písemném projevu je hodnocena přesnost, lexikální a gramatické znalosti. Žák je hodnocen za řešení písemných, ústních i komunikativních úloh, které souvisejí s jednotlivými tematickými celky. Učitel používá metodu pozorování, dialogu, zkoušení ústního i písemného. Posuzuje se komplexnost dovedností s důrazem na postupné zdokonalování.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence a průřezová témata jsou rozvíjeny v jednotlivých předmětech (viz tabulky, KK – str. 12, PT – str. 16), jiné kompetence jsou uvedeny v osnovách předmětů. Důraz je kladen na rozvoj těchto kompetencí:

Žák:

- prakticky a jednoduchým způsobem využívá anglický jazyk všemi způsoby komunikace v cizím jazyce;
- uplatňuje individuální schopnosti k získávání a prohlubování vědomostí a dovedností v anglickém jazyce;
- sděluje srozumitelně své myšlenky, nacvičuje vystupování při komunikaci;
- využívá znalostí reálií, využívá médií, prezentuje a obhájí svou práci;
- osvojuje si určité výrazy spojené s oborem studia;
- orientuje se v cizím jazykovém prostředí;
- využívá transferu slov – anglický jazyk a cizí slova, internacionalismy;
- využívá nacvičené struktury mluvených i písemných projevů.

Přesahy

Mezipředmětové vztahy: český jazyk a literatura, cizí jazyk, občanská nauka, psychologie, informační a komunikační technologie.

Název vyučovacího předmětu: Anglický jazyk 2 – 1. ročník

Počet vyučovacích hodin: 1 hodiny týdně, 33 hodin ročně

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none">• v slyšeném textu rozliší tvary slovesa „být“• podle poslechu označí požadované výrazy• opakuje slyšené výrazy• jednoduchým způsobem představí svou osobu (ústně i písemně)• pojmenovává předměty kolem sebe jednoduchým způsobem• na základě porozumění zaznamená slyšené výrazy	1. lekce Komunikační situace <ul style="list-style-type: none">• seznámení s jinou osobou• představení se Gramatika <ul style="list-style-type: none">• časování a použití slovesa „být“• číslovky 1-10• množné číslo podstatných jmen• přivlastňovací zájmena Slovní zásoba <ul style="list-style-type: none">• předměty každodenního použití
	2. lekce

<ul style="list-style-type: none"> • v přečteném textu vyhledá relevantní informace • rozlišuje poslouchaná slova (číslovky) a označí je v textu • ptá se jednoduchou větou na základní osobní údaje třetí osoby • uvádí podle obrázků názvy zemí a přiřazuje je osobám • na základě porozumění vyjadřuje hlavní body textu obsahujícího osobní údaje • napíše číslovky 1 - 30 podle diktátu souseda 	<p>Komunikační situace</p> <ul style="list-style-type: none"> • hovor o sobě a jiných osobách • představení se <p>Gramatika</p> <ul style="list-style-type: none"> • osobní zájmena • sloveso „být“ • tázací zájmena • tvorba otázek u slovesa „být“ • číslovky 11 - 30 <p>Slovní zásoba</p> <ul style="list-style-type: none"> • názvy zemí a měst
<ul style="list-style-type: none"> • postihne jednoduché osobní informace ze slyšeného textu • je schopen nácvičku nové slovní zásoby s pomocí poslechu • porozumí rozhovoru o základních osobních údajích a doplňuje chybějící údaje podle pokynů • zeptá se na povolání • uvádí své základní osobní údaje a zeptá se na osobní údaje jiné osoby • čte s porozuměním krátký text o popové skupině • vyhledává tvary slovesa „být“ v textu a navrhuje správný tvar • vytváří jednoduché odpovědi na otázky • uvede písemně své osobní údaje 	<p>3. lekce</p> <p>Komunikační situace</p> <ul style="list-style-type: none"> • vyptávání se na osobní údaje <p>Gramatika</p> <ul style="list-style-type: none"> • otázka a zápor slovesa „být“ • krátká odpověď <p>Slovní zásoba</p> <ul style="list-style-type: none"> • povolání • osobní údaje • pozdravy
<ul style="list-style-type: none"> • porozumí hlavním bodům textu o rodině a vyhledává informace • poslechem určuje jednoduché výrazy v souvislosti s rodinnými příslušníky • poslechem nacvičuje abecedu • jednoduše popíše svou rodinu a svého kamaráda 	<p>4. lekce</p> <p>Komunikační situace</p> <ul style="list-style-type: none"> • telefonování <p>Gramatika</p> <ul style="list-style-type: none"> • abeceda • přivlastňování • přivlastňovací a tázací zájmena

<ul style="list-style-type: none"> • přiřazuje pomocí přivlastňovacích zájmen osobám • na základě porozumění textu o rodině a kamarádovi vyhledává přivlastňovací výrazy • vyhledává z textu správné informace • pracuje s fonetickými znaky • v jednoduchých větách píše o rodině svého kamaráda 	<ul style="list-style-type: none"> • sloveso „<i>mít</i>“ <p>Slovní zásoba</p> <ul style="list-style-type: none"> • rodina • přídavná jména • popis kamaráda
<ul style="list-style-type: none"> • poslechem nacvičuje novou slovní zásobu - národnosti • rozeznává v jednoduchých větách přítomný čas prostý • podle poslechu vybírá správné výrazy • klade jednoduché otázky spolužákovi a vzájemně si odpovídají • uvádí ceny výrobků • na základě porozumění jednoduchému textu o studentovi vyhledává tvary přítomného času prostého • vyhledává chyby v textu, orientuje se ve slovních druzích • písemně zaznamenává ceny výrobků a číslice 	<p>5. lekce</p> <p>Komunikační situace</p> <ul style="list-style-type: none"> • ceny, dotazy na ceny <p>Gramatika</p> <ul style="list-style-type: none"> • přítomný čas prostý (tvary kromě 3. os., j.č.) • otázka a zápor v přítomném čase prostém • člen neurčitý a povolání <p>Slovní zásoba</p> <ul style="list-style-type: none"> • sporty, jídlo, nápoje • národnosti a jazyky • slovesa „<i>přijít, žít, pracovat, jíst, mluvit</i>“
<ul style="list-style-type: none"> • poslechem nacvičuje časové výrazy • poslechem rozlišuje časové výrazy • jednoduše se ptá na čas a na podobnou otázku odpoví • simuluje jednoduchý rozhovor o pracovním dni • postihne hlavní body v čteném textu • čtením výrazů si uvědomuje jejich vazebnou souvislost • v jednoduchých výrazech popíše svůj všední den 	<p>6. lekce</p> <p>Komunikační situace</p> <ul style="list-style-type: none"> • na ulici – dotazy na čas • vyplňování dotazníku <p>Gramatika</p> <ul style="list-style-type: none"> • vyjádření času, časové předložky • přítomný čas prostý – 3. os., j.č., otázka a zápor <p>Slovní zásoba</p> <ul style="list-style-type: none"> • příslovce opakované činnosti • výrazy pro každodenní činnost • dny v týdnu

<ul style="list-style-type: none"> • zaznamenává jednoduché otázky a odpovědi – zjišťování informací • poslouchá text o filmové hvězdě a doplňuje do textu slyšené výrazy • popisuje předměty kolem sebe s použitím ukazovacích zájmen • s partnerem tvoří otázky a odpovídá na ně – „<i>Co máme nebo nemáme rádi?</i>“ • na základě porozumění textu vyhledává slovní spojení • napíše jednoduchý pohled kamarádovi 	<p>7. lekce</p> <p>Komunikační situace</p> <ul style="list-style-type: none"> • slušná žádost – v obchodě, u pokladny, v kavárně <p>Gramatika</p> <ul style="list-style-type: none"> • zájmena ve funkci předmětu • ukazovací zájmena v jednotném čísle • tázací zájmena <p>Slovní zásoba</p> <ul style="list-style-type: none"> • přídavná jména opačného významu • přídavná jména + podstatná jména
<ul style="list-style-type: none"> • poslechem nacvičuje slovní zásobu – v domě - rozlišuje věci v místnosti • podle poslechu jednoduše odpovídá na otázky týkající se textu • při popisu užívá gramaticky správně vazbu „<i>there is / there are</i>“ • dává jednoduché výrazy z textu do správného slovosledu • orientuje se v jednoduchém textu, dává jednotlivé odstavce do souvislosti • písemně napíše jednoduchý text o svém městě 	<p>8. lekce</p> <p>Komunikační situace</p> <ul style="list-style-type: none"> • pohyb v neznámém městě <p>Gramatika</p> <ul style="list-style-type: none"> • vazba „<i>there is / there are</i>“ • předložky místa <p>Slovní zásoba</p> <ul style="list-style-type: none"> • místnosti v domě, nábytek • život ve městě
<ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje letopočty, z textu rozlišuje životopisná data • tvoří jednoduché věty o slavné osobnosti a využívá minulý čas slovesa „<i>být</i>“ • jednoduchými výrazy popisuje obrázky a převypráví příběh • přiřazuje věty z textu k jednotlivým obrázkům • napíše v 5 větách svá základní data 	<p>9. lekce</p> <p>Komunikační situace</p> <ul style="list-style-type: none"> • slavná osobnost <p>Gramatika</p> <ul style="list-style-type: none"> • psaní letopočtů • minulý čas prostý – sloveso „<i>být</i>“ • nepravidelná slovesa – „<i>go, buy, take</i>“ <p>Slovní zásoba</p> <ul style="list-style-type: none"> • lidé a povolání • nepravidelná slovesa

	<ul style="list-style-type: none"> • přesné datum, názvy měsíců v roce
<ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje jednoduché činnosti předchozího dne, zeptá se na ně a zvládá krátkou odpověď • rozumí vyprávění o dovolené, rozlišuje jednotlivé činnosti • hovoří o víkendu a o dovolené se spolužáky i učitelem • pracuje s větami v minulém čase prostém a rozlišuje pravopisné chyby v jeho užití • zvládá vyplnění jednoduchého dotazníku • jednoduše písemně popíše své poslední prázdniny 	<p>10. lekce</p> <p>Komunikační situace</p> <ul style="list-style-type: none"> • „Co jsi dělala včera?“ • prázdniny <p>Gramatika</p> <ul style="list-style-type: none"> • minulý čas prostý pravidelných i nepravidelných sloves, otázka, zápor, krátká odpověď <p>Slovní zásoba</p> <ul style="list-style-type: none"> • činnosti o víkendu • sport • prázdniny

Název vyučovacího předmětu: Anglický jazyk 2 – 2. ročník

Počet vyučovacích hodin: 1 hodiny týdně, 33 hodin ročně

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje výslovnost výrazů s „<i>can/can't</i>“ • na základě poslechu doplňuje jednoduché výrazy do textu • jednoduchým způsobem hovoří o tom, co umí nebo neumí • dává slova do správného slovosledu na základě porozumění textu, rozlišuje gramatické chyby, určuje správnost tvrzení • v 5 jednoduchých větách napíše, jak pracuje s internetem 	<p>11. lekce</p> <p>Komunikační situace</p> <ul style="list-style-type: none"> • Co se děje? <p>Gramatika</p> <ul style="list-style-type: none"> • sloveso „<i>can/can't</i>“ • žádost, nabídka <p>Slovní zásoba</p> <ul style="list-style-type: none"> • sloveso + příslovečné určení způsobu • sloveso + podstatné jméno
<ul style="list-style-type: none"> • na základě poslechu nachází hlavní informace v rozhovoru na téma nakupování • rozlišuje správné použití výrazů „<i>want, like, would like</i>“ • zeptá se jednoduše obsluhy 	<p>12. lekce</p> <p>Komunikační situace</p> <ul style="list-style-type: none"> • v restauraci • nakupování <p>Gramatika</p> <ul style="list-style-type: none"> • výrazy „<i>want, like, would like</i>“

<p>v restauraci na nabídku a objedná si jídlo, rozlišuje v jídelníčku jednotlivé pokrmy</p> <ul style="list-style-type: none"> • pojmenuje běžné potraviny a nápoje podle obrázků • jednoduše sdělí, jaké jídlo má rád, jaké ne, a hovoří o tom s kamarádem • v 5 větách popíše svá oblíbená a neoblíbená jídla 	<p>Slovní zásoba</p> <ul style="list-style-type: none"> • jídlo, v restauraci
<ul style="list-style-type: none"> • prostřednictvím poslechu si osvojuje novou slovní zásobu – oděvy • rozlišuje individuální pocity • popisuje obrázky podle schématu s použitím přítomného času průběhového • sdělí v obchodě s oblečením své požadavky a vede s prodávčem rozhovor • jednoduchým způsobem popíše své návyky i návyky jiných osob • v 5 větách popíše písemně vzhled svého spolužáka 	<p>13. lekce</p> <p>Komunikační situace</p> <ul style="list-style-type: none"> • v rádiu • „Co se děje?“ <p>Gramatika</p> <ul style="list-style-type: none"> • přítomný čas prostý a přítomný čas průběhový, otázka i zápor <p>Slovní zásoba</p> <ul style="list-style-type: none"> • barvy • oblečení • popis osob
<ul style="list-style-type: none"> • na základě poslechu doplní údaje o týdenním harmonogramu • v jednoduchých větách hovoří o své činnosti včerejší a dnešní – gramaticky správně rozlišuje použití časů • na základě poslechu doplní chybějící tázací zájmena • na základě porozumění odpovídá na otázky o cestování • písemně popíše jednoduchým způsobem svou návštěvu dvou různých měst 	<p>14. lekce</p> <p>Komunikační situace</p> <ul style="list-style-type: none"> • cestování ve městě, nad mapou <p>Gramatika</p> <ul style="list-style-type: none"> • přítomný čas průběhový pro vyjádření budoucnosti • tázací zájmena • opakování časů – vyjádření přítomnosti, budoucnosti a minulosti <p>Slovní zásoba</p> <ul style="list-style-type: none"> • doprava a cestování
<ul style="list-style-type: none"> • ve slyšeném textu rozliší jednotlivá 	<p>1. lekce</p> <p>Komunikační situace</p>

<p>čísla</p> <ul style="list-style-type: none"> • jednoduchým způsobem představí sebe a své přátele • pojmenuje základní předměty kolem sebe • používá číslovky v běžných každodenních situacích • vyhledá hlavní informace z čteného textu, ve kterém se autor stručně popíše a charakterizuje • jednoduchým způsobem písemně představí sebe a své přátele 	<ul style="list-style-type: none"> • pozdravy, představování • stručná písemná charakteristika sebe sama • krátký telefonní rozhovor <p>Gramatika</p> <ul style="list-style-type: none"> • časování a použití slovesa „být“ • přivlastňovací zájmena, číslovky 1-10 • množné číslo podstatných jmen <p>Slovní zásoba</p> <ul style="list-style-type: none"> • názvy zemí • předměty denní potřeby
<ul style="list-style-type: none"> • pracuje s krátkým slyšeným textem popisujícím běžnou britskou rodinu • zeptá se na základní osobní údaje třetí osoby • popíše sebe a svou rodinu • charakterizuje předměty a zvířata podle vzhledu • objedná si velmi jednoduchým způsobem běžné jídlo • popíše jídelniček v běžném zařízení rychlého občerstvení • písemně popíše sebe a svou rodinu formou e-mailového dopisu 	<p>2. lekce</p> <p>Komunikační situace</p> <ul style="list-style-type: none"> • ceny, dotazy na ceny • žádost o jídlo v bufetu • vyprávění o rodině <p>Gramatika</p> <ul style="list-style-type: none"> • otázka a zápor slovesa „být“ • přivlastňovací pád <p>Slovní zásoba</p> <ul style="list-style-type: none"> • rodina • běžná přídavná jména • běžné jídlo a pití • osobní e-mailový dopis
<ul style="list-style-type: none"> • postihne hlavní informace v krátkém slyšeném textu charakterizující jiné osoby • zeptá se na povolání třetí osoby • s vizuální oporou popíše běžná povolání • zeptá se na čas a na podobnou otázku odpoví • orientuje se v krátkém čteném textu popisujícím zaměstnání jiných lidí • postihne hlavní body v čteném textu 	<p>3. lekce</p> <p>Komunikační situace</p> <ul style="list-style-type: none"> • otázka na čas • rozhovor o přátelích a rodině <p>Gramatika</p> <ul style="list-style-type: none"> • přítomný čas prostý – časování, otázka a zápor <p>Slovní zásoba</p> <ul style="list-style-type: none"> • povolání • vybraná slovesa

<p>týkajícího se pracovního dne třetí osoby</p> <ul style="list-style-type: none"> • s pomocí poznámek napíše krátký text o svém kamarádovi či příbuzném 	<ul style="list-style-type: none"> • přirozený styl v písemném projevu
<ul style="list-style-type: none"> • postihne hlavní informace ze slyšeného textu o běžné náplni dne mladé sportovkyně, simuluje podobný rozhovor • rozlišuje hlavní informace ve slyšeném textu o ročních obdobích • popíše svůj každodenní život a svůj volný čas, vede na toto téma diskusi • řekne, které roční období má rád a proč; co v jednotlivých obdobích dělá • jednoduchým způsobem se omluví, zeptá se na význam slova nebo výrazu, kterému nerozumí • vyplní dotazník o zdravém životním stylu • napíše neformální dopis kamarádovi 	<p>4. lekce</p> <p>Komunikační situace</p> <ul style="list-style-type: none"> • omluva • vyplňování dotazníku <p>Gramatika</p> <ul style="list-style-type: none"> • přítomný čas prostý <p>Slovní zásoba</p> <ul style="list-style-type: none"> • vybraná slovesa • volný čas • roční období • neformální dopis
<ul style="list-style-type: none"> • postihne hlavní informace ze slyšeného textu o různých formách a způsobech bydlení v různých zemích • pojmenuje běžné vybavení bytu a popíše jeho umístění • pojmenuje základní druhy potravin a zeptá se na jejich umístění v kuchyni • pojmenuje běžné předměty, které si sebou nosí podnikatel v aktovce či student ve své tašce • pojmenuje obchod a instituce, kde si může zakoupit nebo vyřídit běžné, pro sebe potřebné věci • popíše místo, kde bydlí a běžné obchody, služby a potřebné instituce v okolí 	<p>5. lekce</p> <p>Komunikační situace</p> <ul style="list-style-type: none"> • otázky a odpovědi na lokalizaci místa či budovy, popis místa <p>Gramatika</p> <ul style="list-style-type: none"> • vazba <i>“there is, there are“</i> • otázky na množství • předložky místa • nějaký, žádný – <i>„some, any“</i> • ukazovací zájmena <p>Slovní zásoba</p> <ul style="list-style-type: none"> • místnosti, vybavení bytu, nábytek • běžné osobní věci • místa a významné budovy ve městě • neformální dopis

<ul style="list-style-type: none"> • rozliší v slyšeném textu, jaké běžné činnosti umí třetí osoba vykonávat • řekne, kterými jazyky mluví • porovná běžné činnosti v minulosti a dnes • zeptá se kamaráda na jeho současné aktivity • stručně charakterizuje slavné lidi • vyžádá si po telefonu informace o telefonním čísle • zanechá nebo převezme telefonní vzkaz • objasní hlavní body čteného stručného životopisu slavné osoby • rozlišuje stavbu formálního dopisu a napíše svůj životopis do žádosti o práci 	<p>6. lekce</p> <p>Komunikační situace</p> <ul style="list-style-type: none"> • telefonní rozhovory • vyplňování dotazníku • interview <p>Gramatika</p> <ul style="list-style-type: none"> • sloveso „<i>mohu/nemohu</i>“ v přítomném a v minulém čase • minulý čas slovesa „<i>být</i>“ <p>Slovní zásoba</p> <ul style="list-style-type: none"> • země a jazyky • vybraná slovesa • zvukově podobná slova • formální dopis
<ul style="list-style-type: none"> • postihne hlavní informace ze slyšeného textu o životě slavných osobností • zeptá se kamaráda na důležité okamžiky v jeho životě, kdy se co odehrálo, kde strávil prázdniny a na podobné otázky odpoví • charakterizuje osobnosti z minulosti • zeptá se na datum, sdělí datum • popíše svoje prázdniny v krátkém písemném projevu 	<p>7. lekce</p> <p>Komunikační situace</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozhovory s použitím časových údajů <p>Gramatika</p> <ul style="list-style-type: none"> • minulý čas pravidelných sloves • minulý čas nepravidelných sloves • časové výrazy <p>Slovní zásoba</p> <ul style="list-style-type: none"> • běžná slovní spojení, vybraná slovesa • číslovky a data • písemný popis zážitků z prázdnin
<ul style="list-style-type: none"> • pojmenuje základní druhy potravin a nápojů • zeptá se a odpoví na množství jídla a pití • objedná si jídlo a pití v restauraci a zaplatí • rozumí jednoduchým pokynům při 	<p>Odborná slovní zásoba</p> <p>Stravování, objednávka v restauraci</p> <ul style="list-style-type: none"> • názvy jídel a nápojů • hmotnost, míra, množství • Komunikační situace • rozhovor host -číšník • vyjádření nabídky a požadavku

<p>přípravě jídel</p> <ul style="list-style-type: none"> • při komunikaci vhodně uplatňuje základní společenské obraty • používá základní fráze číšníka i hosta • sdělí základní informace • obslouží hosta v restauraci • vyhoví případné reklamaci 	<p>V restauraci</p> <ul style="list-style-type: none"> • jídla a nápoje • základní fráze číšníka • základní fráze hosta • Komunikační situace • obsluha hosta v restauraci
---	--

Název vyučovacího předmětu: Anglický jazyk 2 – 3. ročník

Počet vyučovacích hodin: 1 hodiny týdně, 33 hodin ročně

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ve slyšeném textu postihne dokončení dříve čteného životního příběhu • pojmenuje významné technické památky, rozliší odborný text • gramaticky správně vyjádří přesný časový údaj • pojmenuje významné dny v roce a charakterizuje hlavní způsob jejich oslav • vyjádří přání k významnému nebo svátečnímu dni • vytvoří písemný popis svého přítele podle dané struktury 	<p>8. lekce</p> <p>Komunikační situace</p> <ul style="list-style-type: none"> • oslavy významných dnů a svátků <p>Gramatika</p> <ul style="list-style-type: none"> • minulý čas prostý • vyjádření „před nějakou dobou“ • časové údaje <p>Slovní zásoba</p> <ul style="list-style-type: none"> • vztahy mezi lidmi • svátky, slavnostní dny • vynálezy • popis přítele
<ul style="list-style-type: none"> • ve slyšeném textu rozliší jednotlivé mluvčí podle typického jídla jejich země • pojmenuje běžné potraviny a nápoje, sdělí, jaké jídlo má rád, jaké ne, a zeptá se na totéž kamaráda • nakoupí základní potraviny na trhu – simuluje situaci nakupování • používá vhodné zdvořilostní fráze při stolování • orientuje se v populárně naučném textu o typických kuchyních v různých 	<p>9. lekce</p> <p>Komunikační situace</p> <ul style="list-style-type: none"> • zdvořilé nabídky a žádosti • fráze při nakupování • elektronická rezervace hotelu <p>Gramatika</p> <ul style="list-style-type: none"> • počítatelná a nepočítatelná podstatná jména • vyjádření „mám rád“ a „chtěl bych“ • způsoby vyjádření „nějaký“ • vyjádření množství

<p>státech světa</p> <ul style="list-style-type: none"> • napíše krátký text o typických jídlech naší země • objedná písemně, e-mailem, ubytování v hotelu, vyplní běžný formulář k ubytování 	<p>Slovní zásoba</p> <ul style="list-style-type: none"> • jídlo, národní jídla • nakupování • vyplňování formuláře
<ul style="list-style-type: none"> • na základě slyšených instrukcí dokáže v mapě zaznamenat trasu cesty • porovná život na venkově se životem ve městě • porovná vzhled a hlavní rysy svých kamarádů, různých lidí, známých osobností a podobně • pochopí hlavní myšlenku krátkého populárně naučného textu o vzniku tanečních žánrů a vyhledá v něm konkrétní informace • pojmenuje hlavní typy míst a budov ve městě • popíše svoje město a porovná ho s jinými městy 	<p>10. lekce</p> <p>Komunikační situace</p> <ul style="list-style-type: none"> • udání směru • popis města a vyprávění o něm <p>Gramatika</p> <ul style="list-style-type: none"> • stupňování přídavných jmen • sloveso „mít“ <p>Slovní zásoba</p> <ul style="list-style-type: none"> • popis města a země • lokalizace místa
<ul style="list-style-type: none"> • rozliší jednotlivé osoby podle popisu jejich oblečení • sdělí hlavní myšlenky písně a vyhledá v ní konkrétní slova a výrazy • zeptá se na majitele nějaké věci a přivlastní věci jejich majitelům • sdělí, co má rád a co rád nemá, při nákupu oblečení používá vhodné zdvořilostní fráze • přiřadí k sobě slova, která se rýmují • popíše podrobně blízkou osobu nebo kamaráda 	<p>11. lekce</p> <p>Komunikační situace</p> <ul style="list-style-type: none"> • situace v obchodě • popis osob • běžné společenské dotazy <p>Gramatika</p> <ul style="list-style-type: none"> • přítomný čas průběhový • samostatná přivlastňovací zájmena <p>Slovní zásoba</p> <ul style="list-style-type: none"> • oblečení, lidské tělo • rýmující se slova, jazykolamy
<ul style="list-style-type: none"> • na základě poslechu uvádí předpověď počasí v různých místech • sdělí, co se chystá v dohledné době udělat a proč, zeptá se na totéž 	<p>12. lekce</p> <p>Komunikační situace</p> <ul style="list-style-type: none"> • žádost o radu, udělení rady • rozhovory

<p>kamaráda</p> <ul style="list-style-type: none"> • simuluje interview se sportovcem • pojmenuje hlavní typy počasí • popíše počasí v různých místech podle značek v tabulce nebo na mapě • zeptá se kamaráda, co bude dělat ve volném čase a na totéž odpoví • vyhledá v populárně naučném textu konkrétní informace • napíše pohlednici z prázdnin 	<p>Gramatika</p> <ul style="list-style-type: none"> • vyjádření „<i>chystat se něco udělat</i>“ • účelové věty <p>Slovní zásoba</p> <ul style="list-style-type: none"> • počasí • vybraná slovesa • nebezpečné sporty • plány do budoucnosti • psaní pohledu
<ul style="list-style-type: none"> • na základě poslechu zapíše do rozhovoru chybějící slova • klade kamarádovi otázky na místo, čas, způsob a průběh nějaké činnosti • vypráví krátký příběh a spojuje jednotlivé události do logického sledu • pojmenuje vybavení restaurace, jídelny • orientuje se jídelním lístku • sestaví jednoduchý recept • uspořádá slova do složitějších vět v logickém sledu 	<p>13. lekce</p> <p>Komunikační situace</p> <ul style="list-style-type: none"> • restaurace • jídelna <p>Gramatika</p> <ul style="list-style-type: none"> • tázací zájmena • odvozování příslovcí od přídavných jmen <p>Slovní zásoba</p> <ul style="list-style-type: none"> • vybavení restaurace a jídelny • recepty • v restauraci
<ul style="list-style-type: none"> • postihne hlavní body textu slyšené písně • na základě poslechu se orientuje v běžných pokynech na letišti, informační tabule • sdělí, ve kterých městech a státech byl, a zeptá se na totéž kamaráda • gramaticky správně formuluje, co právě udělal nebo co ještě neudělal • pochopí hlavní myšlenku novinového článku o cestování zajímavých lidí po světě a vyhledá v textu základní informace 	<p>14. lekce</p> <p>Komunikační situace</p> <ul style="list-style-type: none"> • situační rozhovory na letišti <p>Gramatika</p> <ul style="list-style-type: none"> • předpřítomný čas • rozlišení předpřítomného a minulého času <p>Slovní zásoba</p> <ul style="list-style-type: none"> • na letišti • cestování • psaní e-mailu

<ul style="list-style-type: none"> • napíše e-mailem zprávu 	
<ul style="list-style-type: none"> • osvojuje si další slovní zásobu • jednoduchými větami podá informace • používá vybranou slovní zásobu a fráze • požádá o výměnu peněz • pojmenuje měny německy mluvících zemí • vyplní písemně formulář • přivítá hosta • převezme objednávku • podává jídla, nápoje • provede vyúčtování • rozloučí se s hostem • osvojí si další odbornou slovní zásobu • vede rozhovor od přijetí hosta a jeho objednávky po zúčtování rozloučení • nabídne způsob platby • napíše doklad o zaplacení • pojmenuje potraviny • vyzná se v označení množství a hmotnosti • popíše vybrané technologické postupy • vysvětlí složení a technologický postup přípravy nejznámějších pokrmů 	<p>Odborná slovní zásoba</p> <p>Orientace, hotel, směnárna</p> <ul style="list-style-type: none"> • fráze k získání orientace • fráze na recepci, ve směnárně <p>Komunikační situace</p> <ul style="list-style-type: none"> • dotazy na cestu • podávání informací při ubytování v hotelu • výměna peněz ve směnárně <p>Odborné fráze</p> <ul style="list-style-type: none"> • zdvořilostní fráze v průběhu obsluhy <p>Komunikační situace</p> <ul style="list-style-type: none"> • přijetí hosta • převzetí objednávky • podávání jídel a nápojů • zúčtování, inkaso <p>V restauraci</p> <ul style="list-style-type: none"> • jídelní a nápojový lístek • konverzační fráze při obsluze hosta <p>Komunikační situace</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozhovor mezi hostem a číšníkem <p>Technologické postupy</p> <ul style="list-style-type: none"> • názvy potravin • nádobí, inventář • technologické úkony <p>Komunikační situace</p> <ul style="list-style-type: none"> • práce s recepturami

Německý jazyk 2

Název ŠVP: Kuchař - číšník II

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma studia: 3 roky, denní

Platnost ŠVP: od 1. září 2017

Cíl předmětu

Jazykové vyučování plní cíle všeobecně vzdělávací a výchovné, zaměřené na harmonický rozvoj osobnosti žáka, jeho morálních a charakterových hodnot a specifický cíl komunikativní rozvíjející nezbytné jazykové znalosti a dovednosti potřebné k dorozumění v cizím jazyce. Vzdělávání v 2. cizím jazyce (tedy jazyce, se kterým se žák na základní škole většinou nesetkal a nemá předchozí znalosti) směřuje k osvojení takové úrovně komunikativních jazykových kompetencí, která odpovídá minimální úrovni A2 podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky.

Charakteristika učiva

Učivo vychází ze vzdělávací oblasti RVP Kuchař - číšník - Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce. Žáci do výuky nastupují často s nulovými znalostmi, naším cílem je přivést žáky ke komunikativní jazykové kompetenci na úrovni A2 podle SERR pro jazyky, díky které se budou moci adekvátně domluvit v běžných každodenních situacích s vyjádřením jistého postoje a názoru. Žáci si osvojí i jazykové znalosti týkající se jejich oboru. Hlavní důraz je kladen na komunikaci v cizím jazyce, porozumění poslechu, odpovídající písemný projev žáka. Gramatika je chápána jako nutný prostředek k adekvátnímu ústnímu i písemnému projevu a je nedílnou součástí jazykové výuky. Pro výuku je doporučována učebnice Genau!, nakladatelství Klett. Žák si osvojí v průběhu jednoho školního roku celkem 320 lexikálních jednotek. Z tohoto množství tvoří odborná terminologie nejméně 15%. Mluvnice a slovní zásoba odpovídá úrovni obtížnosti A2 a je podrobně vymezena v publikaci Rady Evropy Waystage, 1990.

Metody a formy výuky

V rámci výuky jazyků se klade důraz na individuální projev žáka. Výuka se uskutečňuje v menších skupinách, čímž je umožněna aktivizace všech přítomných. K výuce jsou využívány kmenové učebny, je možno využít také počítačové učebny vybavené audiovizuální technikou. Frontální výuka se uplatňuje při vysvětlení gramatických jevů. Žáci často pracují samostatně či ve skupinkách. V dostatečné míře jsou zadávány domácí úkoly, které zajišťují žákovu připravenost na vyučování. Zájem o jazyk je třeba podněcovat také obrazovým materiálem či zvukovými autentickými nahrávkami.

Hodnocení žáků

Hodnocení vychází z klasifikačního řádu školy. Důraz při hodnocení je kladen zejména na aktivitu během vyučování – reakce na otázky, texty či obrazový materiál, v písemném projevu je pak zdůrazněno vhodné použití slovní zásoby a lexikálně-gramatických struktur. Ústní zkoušení jednotlivce se uskutečňuje např. ústní aktivitou partnerů (rozhovor, sehraná situace apod.), která je taktéž klasifikována.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence a průřezová témata jsou rozvíjeny v jednotlivých předmětech (viz tabulky, KK – str. 12, PT – str. 16), jiné kompetence jsou uvedeny v osnovách předmětů. Důraz je kladen na rozvoj těchto kompetencí:

Žák:

- prakticky a jednoduchým způsobem využívá německý jazyk všemi způsoby komunikace v cizím jazyce;
- uplatňuje individuální schopností k získávání a prohlubování vědomostí a dovedností v německém jazyce;
- sděluje srozumitelně své myšlenky, nacvičuje vystupování při komunikaci;
- využívá znalostí reálií, využívá médií, prezentuje a obhájí svou práci;
- osvojuje si určité výrazy spojené s oborem studia;
- orientuje se v cizím jazykovém prostředí;
- využívá transferu slov – německý jazyk a cizí slova, internacionalismy;
- využívá nacvičené struktury mluvených i písemných projevů.

Přesahy

Mezipředmětové vztahy: český jazyk a literatura, cizí jazyk, občanská nauka, psychologie, informační a komunikační technologie.

Název vyučovacího předmětu: Německý jazyk 2 – 1. ročník

Počet vyučovacích hodin: 1 hodiny týdně, 33 hodin ročně

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none">• pozdraví, správně se dle konvencí seznámí a rozloučí, představí sebe, případně jiné osoby• řekne, odkud pochází, kde bydlí• klade jednoduché otázky	1. Základní osobní údaje Gramatika <ul style="list-style-type: none">• abeceda• oznamovací věta a „w- otázky“• osobní zájmena• sloveso „sein“ Komunikační situace a slovní zásoba

	<ul style="list-style-type: none"> • základní osobní údaje • číslovky 1-20 • pozdravy
<ul style="list-style-type: none"> • řekne, co dělá ve volném čase • pojmenuje volnočasové aktivity • tvoří s vyučujícím či spolužákem krátké dialogy na uvedené téma • odpovídá záporně 	<p>2. Volnočasové aktivity</p> <p>Gramatika</p> <ul style="list-style-type: none"> • časování sloves - prézens • určitý a neurčitý člen • zápor nicht u slovesa • přítomný čas „haben“ <p>Komunikační situace a slovní zásoba</p> <ul style="list-style-type: none"> • činnosti ve volném čase • zájmy
<ul style="list-style-type: none"> • představí svou rodinu – popíše fotografii • vysvětlí příbuzenské vztahy v rámci své/cizí rodiny • podá základní informace o své škole • rozumí jednoduchému textu o významných osobnostech německy mluvících zemí 	<p>4. Moje rodina</p> <p>Gramatika</p> <ul style="list-style-type: none"> • skloňování substantiv a členů • zápor pomoci kein • časování „möchte“ • přivlastňovací zájmena <p>Komunikační situace a slovní zásoba</p> <ul style="list-style-type: none"> • rodina, rodinné vztahy • moje škola
<ul style="list-style-type: none"> • zeptá se na cenu, udá množství, které chce koupit • řekne, co kolik stojí • odpoví různým způsobem na různé typy otázek (ja-nein-doch) 	<p>5. Nakupování</p> <p>Gramatika</p> <ul style="list-style-type: none"> • zjišťovací otázka • číslovky 21-100 <p>Komunikační situace a slovní zásoba</p> <ul style="list-style-type: none"> • nakupování, předměty denní potřeby • časové údaje

Název vyučovacího předmětu: Německý jazyk 2 – 2. ročník

Počet vyučovacích hodin: 1 hodiny týdně, 33 hodin ročně

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • objedná jídlo v restauraci/fast-foodu 	<p>1. Stravování</p> <p>Gramatika</p>

<ul style="list-style-type: none"> • rozumí kategoriím v jídelním lístku • řekne, co jí rád/nerad • odmítne nebo zakoupí nabízené zboží • vyjádří, co ho ne-/zajímá 	<ul style="list-style-type: none"> • přezens nepravidelných sloves • osobní zájmena ve 4. pádě <p>Komunikační situace a slovní zásoba</p> <ul style="list-style-type: none"> • názvy pokrmů, stravovacích zařízení
<ul style="list-style-type: none"> • popíše svůj každodenní průběh dne • zeptá se, kolik je hodin • uvede časový údaj • popíše průběh týdne • zjistí a řekne, jaké bude počasí 	<p>2. Můj den</p> <p>Gramatika</p> <ul style="list-style-type: none"> • časové údaje • odlučitelné předpony <p>Komunikační situace a slovní zásoba</p> <ul style="list-style-type: none"> • časová orientace – hodiny, části dne • každodenní aktivity • počasí
<ul style="list-style-type: none"> • řekne, jak se cítí / jak se cítí jiní lidé • popíše lidské tělo • udělí radu/doporučení k odstranění zdravotního problému 	<p>3. Lidské tělo</p> <p>Gramatika</p> <ul style="list-style-type: none"> • přítomný čas modálních sloves • imperativ <p>Komunikační situace a slovní zásoba</p> <ul style="list-style-type: none"> • části lidského těla • pokyny ke zlepšení zdravotního stavu • zdravý způsob života
<ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje dopravní prostředky, jejich přednosti a nedostatky • vyhledá v jízdním řádu odpovídající spoj • v simulovaném dialogu zakoupí jízdenku do stanoveného cíle • orientuje se na mapě Rakouska – využíván poznatky místopisu země 	<p>4. Cestování</p> <p>Gramatika</p> <ul style="list-style-type: none"> • všeobecný podmět „man“ • vazba „es gibt“ <p>Komunikační situace a slovní zásoba</p> <ul style="list-style-type: none"> • názvy dopravních prostředků • fráze pro nákup jízdenky
<ul style="list-style-type: none"> • hovoří, kde trávil dovolenou/víkend • vyjádří časovou posloupnost • mluví o zajímavých místech v Evropě/ve světě, která zná 	<p>5. Prázdniny a dovolená</p> <p>Gramatika</p> <ul style="list-style-type: none"> • préteritum slovesa sein a haben <p>Komunikační situace a slovní zásoba</p> <ul style="list-style-type: none"> • destinace pro dovolenou

<ul style="list-style-type: none"> • vyjádří lítost 	
<ul style="list-style-type: none"> • pojmenuje základní druhy potravin a nápojů • zeptá se a odpoví na množství jídla a pití • objedná si jídlo a pití v restauraci a zaplatí • rozumí jednoduchým pokynům při přípravě jídel • při komunikaci vhodně uplatňuje základní společenské obraty • používá základní fráze číšníka i hosta • sdělí základní informace • obslouží hosta v restauraci • doporučí specialitu podniku • vyhoví případné reklamaci 	<p>Odborná slovní zásoba</p> <p>Stravování, objednávka v restauraci</p> <ul style="list-style-type: none"> • názvy jídel a nápojů • hmotnost, míra, množství <p>Komunikační situace</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozhovor host - číšník • vyjádření nabídky a požadavku <p>V restauraci</p> <ul style="list-style-type: none"> • jídla a nápoje • základní fráze číšníka • základní fráze hosta <p>Komunikační situace</p> <ul style="list-style-type: none"> • obsluha hosta v restauraci

Název vyučovacího předmětu: Německý jazyk 2 – 3. ročník

Počet vyučovacích hodin: 1 hodiny týdně, 33 hodin ročně

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • popíše (i za pomoci plánku) byt či dům • rozumí a dokáže zareagovat písemně/telefonicky na bytovou inzerci • popíše své činnosti při pomoci v domácnosti • vyjadřuje svou představu o budoucím bydlení 	<p>2. Bydlení a domácnost</p> <p>Gramatika</p> <ul style="list-style-type: none"> • předložky se 3. pádem • osobní zájmena • směrové předložky <p>Komunikační situace a slovní zásoba</p> <ul style="list-style-type: none"> • bydlení, vybavení bytu • bytová inzerce • práce v domácnosti
<ul style="list-style-type: none"> • popíše aktuální počasí a vyjádří, jaké bylo počasí v minulých dnech • jmenuje typické aktivity pro jednotlivá roční období • vyjádří ne-/oblibu jednotlivých ročních 	<p>3. Počasí a roční období</p> <p>Gramatika</p> <ul style="list-style-type: none"> • perfektum pravidelných sloves • předložky se 4. pádem • perfektum nepravidelných sloves

<p>období a zdůvodní, proč tomu tak je</p>	<ul style="list-style-type: none"> • slovesa s odlučitelnou předponou <p>Komunikační situace a slovní zásoba</p> <ul style="list-style-type: none"> • počasí
<ul style="list-style-type: none"> • vede simulovaný dialog se zákazníkem v rámci svého profesního oboru • popíše zákazníkovi použité přípravky a prováděné výkony • stanovuje cenu za úkon/službu • reaguje na reklamaci provedené služby 	<p>5. Profesní komunikace</p> <p>Gramatika</p> <ul style="list-style-type: none"> • zdvořilostní tvary způsobových sloves • vykání a zdvořilostní oslovení při kontaktu se zákazníkem <p>Komunikační situace a slovní zásoba</p> <ul style="list-style-type: none"> • pozdravy, zdvořilostní oslovení zákazníka • aktivity a služby nabízené v rámci své profese • odborná slovní zásoba
<ul style="list-style-type: none"> • osvojuje si další slovní zásobu • jednoduchými větami podá informace • používá vybranou slovní zásobu a fráze • požádá o výměnu peněz • pojmenuje měny německy mluvících zemí • vyplní písemně formulář • přivítá hosta • převezme objednávku • podává jídla, nápoje • provede vyúčtování • rozloučí se s hostem • osvojí si další odbornou slovní zásobu • vede rozhovor od přijetí hosta a jeho objednávky po zúčtování rozloučení • nabídne způsob platby • napíše doklad o zaplacení • pojmenuje potraviny • vyzná se v označení množství 	<p>Odborná slovní zásoba</p> <p>Orientace, hotel, směnárna</p> <ul style="list-style-type: none"> • fráze k získání orientace • fráze na recepci, ve směnárně <p>Komunikační situace</p> <ul style="list-style-type: none"> • dotazy na cestu • podávání informací při ubytování v hotelu • výměna peněz ve směnárně <p>Odborné fráze</p> <ul style="list-style-type: none"> • zdvořilostní fráze v průběhu obsluhy <p>Komunikační situace</p> <ul style="list-style-type: none"> • přijetí hosta • převzetí objednávky • podávání jídel a nápojů • zúčtování, inkaso <p>V restauraci</p> <ul style="list-style-type: none"> • jídelní a nápojový lístek • konverzační fráze při obsluze hosta <p>Komunikační situace</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozhovor mezi hostem a číšníkem

<p>a hmotnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> • popíše vybrané technologické postupy • vysvětlí složení a technologický postup přípravy nejznámějších pokrmů • poradí při obsluze s výběrem vhodného pití k danému pokrmu 	<p>Technologické postupy</p> <ul style="list-style-type: none"> • názvy potravin • nádobí, inventář • technologické úkony <p>Komunikační situace</p> <ul style="list-style-type: none"> • práce s recepturami
--	--

Občanská nauka

Název ŠVP: Kuchař – číšník II

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma studia: 3 roky, denní

Platnost ŠVP: od 1. září 2017

Cíl předmětu

Občanská nauka kultivuje vědomí žáků, aby pomocí poznatků lépe a hlouběji porozuměli současnosti a budoucnosti. Plní nezastupitelnou integrující roli při začleňování mladých lidí do společnosti a má významnou úlohu pro rozvoj občanských postojů a samostatného kritického myšlení žáků.

Charakteristika učiva

Učivo vychází ze vzdělávací oblasti RVP Kuchař – číšník – Společenskovědní vzdělávání a vede žáka k orientaci v soudobém světě a jeho aktuálních problémech. Důraz je kladen nikoli na sumu teoretických poznatků, ale na přípravu na praktický, aktivní a zodpovědný život v demokratické společnosti. Žák se seznamuje se strukturou a fungováním společnosti, s právním a politickým systémem České republiky. Orientuje se v základních hodnotách demokracie a lidských práv. Žák je veden ke kritickému přístupu k informacím a samostatnému úsudku. Výuka předmětu navazuje na znalosti a dovednosti žáků ze základní školy, které prohlubuje.

Metody a formy výuky

Ve vyučování se uplatňuje především frontální vyučování. Z metod jsou hlavní přednáška a výklad, doplňované problémovými úkoly, při kterých žáci sami vyhledávají a zpracovávají informace. Při skupinové práci se žáci učí spolupráci i samostatnosti při individuálních úkolech. Tradiční výuka bude obohacena dle možností o návštěvy výstav, filmových a divadelních představení.

Hodnocení žáků

Hodnocení vychází z klasifikačního řádu školy. Žáci jsou hodnoceni na základě svého ústního i písemného projevu. U ústního zkoušení je kromě znalostí a dovedností hodnocena souvislost ústního projevu, srozumitelnost, vztahy mezi probíranými tematickými celky, pohotovost a schopnost reagovat. U písemného projevu je hodnocena přesnost, souvislost, pečlivost, přehlednost. Hodnotí se i samostatná práce žáků (referáty, aktuality), zohledněná je také aktivita v hodinách, zájem o problematiku.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence a průřezová témata jsou rozvíjeny v jednotlivých předmětech (viz tabulky, KK – str. 12, PT – str. 16), jiné kompetence jsou uvedeny v osnovách předmětů. Důraz je kladen na rozvoj těchto kompetencí:

Žák:

- popíše tradice a hodnoty svého národa, orientuje se v jeho minulosti i současnosti v evropském a světovém kontextu;
- zajímá se o politické a společenské dění u nás i ve světě;
- dodržuje zákony, respektuje práva druhých lidí, vystupuje proti nesnášenlivosti, xenofobii, diskriminaci;
- má pozitivní vztah k učení a vzdělání;
- vysvětlí význam životního prostředí pro člověka;
- vyhledává a posuzuje informace na trhu práce, orientuje se v nich a vytváří si o nich základní představu;
- vysvětlí základní aspekty pracovního poměru, soukromého podnikání, pracuje s příslušnými právními předpisy;
- kriticky hodnotí a optimálně využívá masová média.

Přesahy

Mezipředmětové vztahy: český jazyk a literatura, psychologie, ekonomika, výtvarná výchova, informační a komunikační technologie, základy ekologie.

Název vyučovacího předmětu: Občanská nauka – 1. ročník

Počet vyučovacích hodin: 1 hodina týdně, 33 hodin ročně

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none">• objasní pojem osobnost, temperament, charakter, vlastnosti, schopnosti• popíše vhodné postupy učení a metody sebepoznání	1. Člověk <ul style="list-style-type: none">• osobnost člověka• sebepoznání, sebevýchova• učení
<ul style="list-style-type: none">• uvede příklady negativního vlivu člověka na životní prostředí• vyjmenuje možnosti jednotlivce v ochraně životního prostředí	2. Člověk a životní prostředí <ul style="list-style-type: none">• vliv prostředí na člověka a naopak• ochrana životního prostředí

<ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje vhodné způsoby komunikace v různých životních situacích • vysvětlí rozdíl mezi verbální a neverbální komunikací • vyjmenuje druhy neverbální komunikace • orientuje se v základních komunikačních chybách • orientuje se v základních pravidlech společenského chování 	<p>3. Komunikace</p> <ul style="list-style-type: none"> • význam mezilidských vztahů • komunikace verbální/neverbální • zásady slušného chování
<ul style="list-style-type: none"> • posoudí důležitost partnerských a sexuálních vztahů pro osobní život 	<p>4. Vztahy mezi muži a ženami</p> <ul style="list-style-type: none"> • vztahy mezi pohlavími • volba partnera • postavení mužů a žen
<ul style="list-style-type: none"> • orientuje se v základních náboženských pojmech • rozlišuje nejvýznamnější světová náboženství • vysvětlí nebezpečí různých sekt 	<p>5. Duchovní hodnoty</p> <ul style="list-style-type: none"> • duchovní život člověka • náboženství • sekty
<ul style="list-style-type: none"> • orientuje se v základních pilířích životní spokojenosti • uvědomuje si rizika nevhodného chování ve svém volném čase • rozlišuje základní drogy a chápe rizika jejich užívání 	<p>6. Volný čas a sebeuspokojení</p> <ul style="list-style-type: none"> • životní spokojenost, štěstí • volný čas a volnočasové aktivity • drogy a závislost
<ul style="list-style-type: none"> • popíše na základě vlastního pozorování či informací z médií, jak jsou lidé v naší společnosti rozvrstveni z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení 	<p>7. Lidská společnost</p> <ul style="list-style-type: none"> • sociální skupiny • sociální nerovnost • chudoba
<ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí pojmy: právo, právní stát, právní norma, právní ochrana občanů, právní vztahy, způsobilost 	<p>8. Základní právní pojmy</p> <ul style="list-style-type: none"> • právo • právní norma

k právním úkonům, právům a povinnostem	<ul style="list-style-type: none"> • zákony
<ul style="list-style-type: none"> • popíše soustavu soudů • vysvětlí činnost státních zástupců, notářů, advokátů, policie 	9. Soudy <ul style="list-style-type: none"> • policie • soustava soudů • advokacie • notářství
<ul style="list-style-type: none"> • popíše trestní řízení • vyjmenuje druhy trestných činů a trestů • aplikuje postupy vhodného jednání, když se stane obětí či svědkem kriminálního jednání (šikana, násilí...) 	10. Trestní právo <ul style="list-style-type: none"> • trestní řízení • druhy kriminality a trestů • kriminalita páchaná na mladistvých a dětech
<ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí práva a povinnosti vyplývající ze vztahů mezi rodiči a dětmi a mezi manžely 	11. Rodinné právo <ul style="list-style-type: none"> • manželství • právní vztahy mezi rodiči a dětmi
<ul style="list-style-type: none"> • popíše, jaké základní závazky vyplývají z vlastnického práva • orientuje se v problematice dědictví 	12. Občanské právo <ul style="list-style-type: none"> • vlastnictví • dědictví
<ul style="list-style-type: none"> • orientuje se v nabídce práce daného pracovního úřadu • dovede vyhledat pomoc očitne-li se v tíživé životní situaci 	13. Pracovní právo <ul style="list-style-type: none"> • úřad práce • hledání zaměstnání • pomoc státních, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům

Název vyučovacího předmětu: Občanská nauka – 2. ročník

Počet vyučovacích hodin: 1 hodina týdně, 33 hodin ročně

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí pojmy: stát a národ • orientuje se v problematice soužití majority s minoritou 	1. Národ X stát <ul style="list-style-type: none"> • národní tradice • soužití majority s minoritou

<ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí pojem demokracie • vyjmenuje základní principy demokracie • vysvětlí pojem dělba moci 	<p>2. Demokracie</p> <ul style="list-style-type: none"> • demokracie a její hodnoty • dělení moci zákonodárné, výkonné a soudní
<ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí pojem ideologie, popíše metody totalitních režimů • popíše základní znaky nacismu, komunismu, liberalismu, konzervatismu a anarchismu 	<p>3. Ideologie</p> <ul style="list-style-type: none"> • diktátorské režimy • nacismus • komunismus • liberalismus • anarchismus
<ul style="list-style-type: none"> • orientuje se v pojmu politika, politické strany • vyjmenuje typy politiky a jejich představitele • popíše český politický systém • objasní úlohu politických stran a svobodných voleb • orientuje se v současných politických stranách v ČR 	<p>4. Politika</p> <ul style="list-style-type: none"> • politika a její úloha ve společnosti • volby a politické strany
<ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí pojem lidská práva • popíše historii lidských práv 	<p>5. Lidská práva</p> <ul style="list-style-type: none"> • historie lidských práv • dodržování lidských práv v současnosti
<ul style="list-style-type: none"> • orientuje se v ústavě České republiky • vysvětlí význam lidských práv, která jsou v ní zakotvena 	<p>6. Ústava</p> <ul style="list-style-type: none"> • práva a povinnosti občanů
<ul style="list-style-type: none"> • popíše strukturu parlamentu, systém voleb do senátu a do poslanecké sněmovny • orientuje se v pravomocích poslanců a senátorů 	<p>7. Moc zákonodárná</p> <ul style="list-style-type: none"> • poslanecká sněmovna • senát • zákony

<ul style="list-style-type: none"> • orientuje se ve struktuře výkonné moci, popíše pravomoci prezidenta, • vyjmenuje významné prezidenty naší historie 	8. Moc výkonná <ul style="list-style-type: none"> • vláda • prezident
<ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí pojem občanská společnost • na příkladech ze společenského života doloží občanské aktivity a jejich nutnost pro fungování demokratického státu 	9. Občanská společnost <ul style="list-style-type: none"> • občanské aktivity

Název vyučovacího předmětu: Občanská nauka – 3. ročník

Počet vyučovacích hodin: 1 hodina týdně, 33 hodin ročně

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí pojmy: občan a občanství • orientuje se v problematice solidarity 	1. Občan <ul style="list-style-type: none"> • občanství • výchova k občanství • mezilidské vztahy • solidarita
<ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí pojmy emigrace, exil, migrace • orientuje se v základních událostech, týkajících se dějin uprchlictví v českých zemích 	2. Migrace <ul style="list-style-type: none"> • uprchlictví • exil
<ul style="list-style-type: none"> • definuje pojem kultura • orientuje se v jednotlivých aspektech kultury a jejím dělení • vysvětlí pojem věda • popíše její kladný i záporný přínos pro lidstvo • definuje umění • popíše přínos umění pro život člověka • popíše umělecký zážitek 	3. Kultura v lidském životě <ul style="list-style-type: none"> • kultura a její dělení • věda • umění

<ul style="list-style-type: none"> • orientuje se v základních náboženských pojmech • vysvětlí pojem víra a náboženství, posoudí klady a zápory víry v Boha • vyjmenuje světová náboženství a popíše jejich postavení v současném světě • vysvětlí pojem náboženský fanatismus 	<p>4. Náboženství</p> <ul style="list-style-type: none"> • víra, základní pojmy • hodnoty a smysl života • světová náboženství • fanatismus
<ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí pojem stát a národ, popíše projevy občanské společnosti, popíše státní symboly ČR • orientuje se v historických událostech souvisejících se státními svátky • na základě znalostí o demokracii posoudí, které historické období našich dějin lze označit za nedemokratické • vysvětlí nacistické snahy o likvidaci našeho národa • uvede konkrétní příklady boje proti nacismu a významné osobnosti, které se v něm angažovaly • popíše způsoby persekuce občanů, kteří se postavili proti komunistickému režimu • vyjmenuje významné osobnosti a události protikomunistické činnosti • vysvětlí pojem „sametová revoluce“ 	<p>5. Česká státnost</p> <ul style="list-style-type: none"> • stát, národ • občanská společnost • státní svátky • 1. republika • druhá světová válka • komunistický režim • listopad 1989
<ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí pojem globalizace • orientuje se v největších celosvětových problémech • vysvětlí pojem konzum a jeho vliv na moderního člověka 	<p>6. Celosvětové problémy</p> <ul style="list-style-type: none"> • globalizace • globální problémy světa • konzum
<ul style="list-style-type: none"> • popíše hlavní znaky společenské netolerance a vyjmenuje její 	<p>7. Netolerance a radikalismus</p> <ul style="list-style-type: none"> • sociální konflikty • války, terorismus

<p>jednotlivé formy</p> <ul style="list-style-type: none"> • diskutuje o projevech nesnášenlivosti ve světě i ve vlastním okolí • vyjmenuje hlavní světové konflikty a hrozby • toleruje a respektuje politické či náboženské názory a postoje druhých 	<ul style="list-style-type: none"> • rasismus • náboženský fundamentalismus
<ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí, proč je třeba vnímat média kriticky a s nadhledem 	<p>8. Média</p> <ul style="list-style-type: none"> • média a jejich funkce • svobodný přístup k informacím

Fyzika

Název ŠVP: Kuchař – číšník II

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma studia: 3 roky, denní

Platnost ŠVP: od 1. září 2017

Cíl předmětu

Cílem je poskytnout fyzikální vzdělání pro praktický život, seznámit žáky se základními pojmy a zákonitostmi. Výuka směřuje k podpoře hledání a poznávání fyzikálních faktů a jejich vzájemných souvislostí, k osvojení základních fyzikálních pojmů a odborné terminologie.

Charakteristika učiva

Učivo vychází ze vzdělávací oblasti RVP Kuchař – číšník – Přírodovědné vzdělávání – Fyzikální vzdělávání. Navazuje na znalosti ze základní školy. Integruje vědomosti z různých vyučovacích předmětů, protože obsahuje i základní poznatky např. z matematiky, chemie. Klíčovými slovy budou pohyb, síla, energie. Učivo je koncipováno tak, aby umožňovalo diferenciaci rozsahu výuky vzhledem k různým možnostem žáků.

Metody a formy výuky

Základní formou výuky je výklad s ukázkami (dataprojektor, počítačové animace) doplněný skupinovým vyučováním, referáty, diskusemi. Do výuky je začleněna i práce s výpočetní technikou, zejména při získávání informací a jejich zpracování.

Hodnocení žáků

Hodnocení vychází z klasifikačního řádu školy. Ke klasifikaci je využíváno ústní i písemné zkoušení. Navíc budou žáci hodnoceni za vypracovaný referát a jeho prezentaci. Při hodnocení žáků bude oceněna zejména hloubka porozumění poznatkům, osvojení základních fyzikálních pojmů a samostatnost úsudku.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence a průřezová témata jsou rozvíjeny v jednotlivých předmětech (viz tabulky, KK – str. 12, PT – str. 16), jiné kompetence jsou uvedeny v osnovách předmětů. Důraz je kladen na rozvoj těchto kompetencí:

Žák:

- vyjmenuje běžně používané fyzikální veličiny a jejich jednotky;

- popíše přírodní jevy a fyzikálně - technické procesy a použije správnou terminologii;
- pracuje s násobnými i dílčími jednotkami;
- zpracuje a prezentuje referát;
- vyhledá různé informace o fyzice a pracuje s nimi.

Přesahy

Mezipředmětové vztahy: matematika, chemie, základy ekologie, informační a komunikační technologie.

Název vyučovacího předmětu: Fyzika – 1. ročník

Počet vyučovacích hodin: 1 hodina týdně, 33 hodin ročně

Výsledky vzdělání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje hlavní obory fyziky a vysvětlí, čím se zabývají • vyjmenuje základní fyzikální jednotky a jejich veličiny • převádí jednotky pomocí předpon 	<p>1. Úvod do studia fyziky</p> <ul style="list-style-type: none"> • vymezení pojmu fyzika • obsah a význam fyziky • fyzikální veličiny a jejich jednotky • převody jednotek
<ul style="list-style-type: none"> • rozliší druhy pohybů, řeší jednoduché úlohy na pohyb hmotného bodu • graficky znázorní sílu, objasní účinky síly na těleso • vysvětlí podstatu pohybových zákonů • definuje fyzikální veličiny: práce, výkon, účinnost • vysvětlí rozdíl mezi kinetickou a potenciální energií • popíše vzájemné přeměny energie • vyjmenuje základní mechanické vlastnosti kapalin • aplikuje vztah pro výpočet tlaku, tlakové síly, hydrostatického tlaku, vztlakové síly v kapalině • prakticky použije Archimédův a Pascalův zákon při řešení úloh 	<p>2. Mechanika</p> <ul style="list-style-type: none"> • pohyb rovnoměrný, pohyb rovnoměrně zrychlený, rovnoměrný pohyb po kružnici • volný pád • posuvný a otáčivý pohyb • síla, její znázornění, skládání sil • účinky síly na těleso • formulace a objasnění zákona setrvačnosti • formulace a objasnění zákona síly • formulace a objasnění zákona vzájemného působení dvou těles • mechanická práce, mechanická energie • kinetická energie • potenciální energie • zákon zachování energie

	<ul style="list-style-type: none"> • výkon a účinnost • mechanické vlastnosti kapalin • tlak v kapalině, tlaková síla, hydrostatický tlak, vztlaková síla • Archimedův zákon • Pascalův zákon
<ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí změnu teploty látek při konání práce • vysvětlí pojem teplo • vyjmenuje a popíše změny skupenství • popíše princip spalovacího motoru 	3.Termika <ul style="list-style-type: none"> • teplota, teplotní roztažnost látek • teplo a práce, přeměna vnitřní energie tělesa • struktura pevných a kapalných látek • změny skupenství látek • pístové spalovací motory
<ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí souvislosti mezi elektrickým nábojem a polem • vypočítá výsledný odpor při sériovém a paralelním spojení rezistorů • charakterizuje pojem polovodič a jeho použití • objasní pojem elektromagnetická indukce • popíše vznik střídavého proudu 	4. Elektřina a magnetismus <ul style="list-style-type: none"> • elektrický náboj, elektrické pole, elektrická síla • kapacita vodiče • elektrický proud v látkách • Ohmův zákon • polovodiče • magnetické pole, magnetické pole elektrického proudu, elektromagnetická indukce • vznik střídavého proudu • přenos elektrické energie střídavého proudu
<ul style="list-style-type: none"> • popíše světlo pomocí vlnové délky • objasní vlastnosti světla a jeho šíření v různých prostředích • popíše zobrazení čočkou a zrcadlem, rozlišuje čočky • vysvětlí optickou funkci oka • rozdělí elektromagnetické záření podle vlnových délek • rozliší a popíše základní druhy mechanického vlnění a jeho šíření 	5. Vlnění a optika <ul style="list-style-type: none"> • světlo a jeho šíření • odraz a lom světla • zrcadla a čočky • oko • druhy elektromagnetického záření • rentgenové záření • mechanické kmitání a vlnění • zvuk, zdroje zvuku a jeho šíření

<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje základní vlastnosti zvuku • vysvětlí hluk a jeho negativní vliv • navrhne způsoby ochrany sluchu 	<ul style="list-style-type: none"> • negativní vliv hluku a ochrana sluchu
<ul style="list-style-type: none"> • popíše stavbu atomu • objasní princip radioaktivity • definuje jadernou reakci • uvede způsoby ochrany před radioaktivním zářením 	<p>6. Fyzika atomu</p> <ul style="list-style-type: none"> • stavba atomu • radioaktivita • jaderná reakce, jaderný reaktor • jaderná energie a její využití
<ul style="list-style-type: none"> • popíše sluneční soustavu • uvede základní typy hvězd 	<p>7. Vesmír</p> <ul style="list-style-type: none"> • sluneční soustava • hvězdy a galaxie

Chemie

Název ŠVP: Kuchař – číšník II

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma studia: 3 roky, denní

Platnost ŠVP: od 1. září 2017

Cíl předmětu

Cílem chemického vzdělávání je poskytnout žákům soubor poznatků o chemických látkách, jevech, zákonitostech a vztazích mezi nimi, formovat logické myšlení a rozvíjet vědomosti a dovednosti využitelné v dalším vzdělávání, v odborné praxi i v občanském životě.

Charakteristika učiva

Učivo vychází ze vzdělávací oblasti RVP Kuchař – číšník – Přírodovědné vzdělávání – Chemické vzdělávání. Výuka chemie navazuje na znalosti ze základní školy. Učivo chemie tvoří vybrané poznatky obecné, anorganické a organické chemie a biochemie. Jednotlivé tematické celky jsou zaměřeny na poznávání jednodušších chemických látek a chemických reakcí s důrazem na to, co občané v běžném životě potřebují. Základní výuka obsahuje minimum teoretického učiva, chemických výpočtů a názvosloví.

Metody a formy výuky

Ve výuce chemie se bude vedle výkladu a frontálního procvičování učiva preferovat i individuální přístup k žákům. Ten se bude realizovat především formou zadávání různě obtížných učebních úloh. Výuku lze rovněž vhodně doplnit dle možností exkurzemi, besedami s odborníky, případně zadáním žákovského projektu, který bude svým obsahem reagovat na aktuální problematiku v regionu.

Hodnocení žáků

Hodnocení vychází z klasifikačního řádu školy. V rámci hodnocení žáků se bude zčásti využívat ústní zkoušení, ale především zkoušení formou didaktických testů (vzhledem k velkému počtu žáků ve třídách). Při hodnocení žáků se bude nejvíce oceňovat hloubka porozumění poznatkům, schopnost aplikovat poznatky v odborné praxi i občanském životě, samostatnost úsudku a schopnost diskutovat o daných problémech.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence a průřezová témata jsou rozvíjeny v jednotlivých předmětech (viz tabulky, KK – str. 12, PT – str. 16), jiné kompetence jsou uvedeny v osnovách předmětů. Důraz je kladen na rozvoj těchto kompetencí:

Žák:

- chápe souvislosti chemických poznatků s poznatky získávanými v jiných přírodních vědách;
- navrhne řešení problémů souvisejících s užíváním chemikálií v běžném životě;
- posoudí možnosti rozvoje a zneužití chemie a je schopen přijmout občanskou spoluodpovědnost k udržitelnému rozvoji;
- vyjmenuje hlavní zásady chování občanů při úniku nebezpečných látek;
- správně používá veličiny a jednotky při chemických výpočtech, využívá tabulek a grafů při získávání konkrétních hodnot veličin;
- dodržuje zásady bezpečné práce s chemikáliemi v běžném životě.

Přesahy

Mezipředmětové vztahy: matematika, fyzika, základy ekologie, informační a komunikační technologie.

Název vyučovacího předmětu: Chemie – 1. ročník

Počet vyučovacích hodin: 1 hodina týdně, 33 hodin ročně

Výsledky vzdělání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none">• rozliší známé látky podle jejich různých vlastností	1. Obecná chemie <ul style="list-style-type: none">• podstata chemie• chemické látky a jejich vlastnosti
<ul style="list-style-type: none">• používá pojmy atom, proton, elektron, neutron ve správných souvislostech• popíše stavbu atomu• vyjmenuje typy kvantových čísel a definuje je pomocí periodické tabulky prvků provede zápis elektronového uspořádání atomů jednotlivých prvků	2. Složení látek <ul style="list-style-type: none">• částicové složení látek• atom – neutrony, protony, elektrony• periodická tabulka• molekula
<ul style="list-style-type: none">• vysvětlí vznik chemické vazby• rozliší vazby kovalentní nepolární, polární a iontovou s užitím hodnot	3. Chemické vazby <ul style="list-style-type: none">• vazba kovalentní• vazba iontová• vazba kovová

<p>elektronegativit atomů prvků</p> <ul style="list-style-type: none"> • popíše princip a příklady kovové vazby 	
<ul style="list-style-type: none"> • používá značky a názvy vybraných chemických prvků • rozliší chemický vzorec vybraných sloučenin • používá oxidační číslo atomu prvku při odvozování vzorců a názvů sloučenin 	<p>4. Názvosloví</p> <ul style="list-style-type: none"> • chemické prvky a jejich značky • chemické sloučeniny a jejich vzorce • odvozování názvů a vzorců
<ul style="list-style-type: none"> • rozliší periody a skupiny v periodické soustavě chemických prvků a vyhledá známé prvky s podobnými vlastnostmi • popíše charakteristické vlastnosti nekovů, kovů a jejich umístění v periodické soustavě prvků • používá značky a názvy chemických prvků, vysvětlí, co udává protonové a nukleonové číslo • vysvětlí přínos D. I. Mendělejeva a definuje jeho periodický zákon chemických prvků 	<p>5. Periodická soustava prvků</p> <ul style="list-style-type: none"> • prvky • skupiny • kovy, nekovy a jejich umístění v tabulce • protonové a nukleonové číslo • D. I. Mendělejev a jeho periodický zákon chemických prvků
<ul style="list-style-type: none"> • rozliší různorodé a stejnorodé směsi • popíše základní metody oddělování složek ze směsí a jejich využití v praxi • vyjádří složení roztoku 	<p>6. Směsi a roztoky</p> <ul style="list-style-type: none"> • směsi různorodé • směsi stejnorodé • oddělování složek směsí • složení roztoku
<ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí podstatu chemických reakcí a zapíše jednoduchou chemickou reakci chemickou rovnicí 	<p>7. Chemické reakce</p> <ul style="list-style-type: none"> • jednoduché chemické reakce • chemické rovnice
<ul style="list-style-type: none"> • provádí jednoduché chemické výpočty, které lze využít v odborné praxi 	<p>8. Výpočty v chemii</p>

<ul style="list-style-type: none"> vysvětlí vlastnosti anorganických látek, charakterizuje jednotlivé skupiny určí oxidační číslo atomů prvků v oxidech odvodí z názvů vzorce oxidů a naopak ze vzorců jejich názvy napíše vzorce probíraných kyselin a solí odvodí z názvů hydroxidů vzorce a ze vzorců jejich názvy 	<p>9. Anorganické látky</p> <ul style="list-style-type: none"> oxidy kyseliny hydroxidy solí názvosloví anorganických sloučenin
<ul style="list-style-type: none"> charakterizuje vybrané skupiny prvků (voda, vzácné plyny, halogeny, chalkogeny, skupina uhlíku, skupina dusíku, kovy) a jejich anorganické sloučeniny popíše jejich vlastnosti, výskyt, výrobu a praktické využití posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí 	<p>10. Anorganická chemie v běžném životě</p> <ul style="list-style-type: none"> voda vzácné plyny chalkogeny skupina uhlíku skupina dusíku kovy
<ul style="list-style-type: none"> rozliší anorganické a organické sloučeniny vyjmenuje charakteristické vlastnosti organických látek orientuje se v klasifikaci uhlovodíků a jejich vybraných derivátů orientuje se v názvosloví jednoduchých uhlovodíků, vytvoří vzorec jednoduché sloučeniny z názvu i naopak 	<p>11. Organická chemie</p> <ul style="list-style-type: none"> základ názvosloví organických sloučenin vlastnosti organických sloučenin vlastnosti atomu uhlíku
<ul style="list-style-type: none"> uvede významné zástupce jednoduchých organických sloučenin a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí vyhledá a uvede příklady produktů 	<p>12. Organická chemie v běžném životě</p> <ul style="list-style-type: none"> organické sloučeniny v běžném životě a odborné praxi vliv organických sloučenin na zdraví a životní prostředí ropa, zemní plyn a produkty z nich

<p>průmyslového zpracování ropy a zemního plynu</p> <ul style="list-style-type: none"> • uvede příklady havárií způsobených ropou, ropnými produkty a zemním plynem • zhodnotí vliv spalování různých paliv (včetně motorových paliv) na životní prostředí 	<ul style="list-style-type: none"> • havárie • spalování fosilních paliv
<ul style="list-style-type: none"> • orientuje se ve výchozích látkách a produktech dýchání a fotosyntézy • uvede podmínky pro průběh fotosyntézy a její význam pro život na Zemi • rozliší bílkoviny, lipidy, sacharidy, nukleové kyseliny a vitaminy • uvede příklady zdrojů těchto látek pro člověka a posoudí různé potraviny z hlediska obecně uznávaných zásad zdravé výživy • používá pojmy enzym a hormon ve správných souvislostech • uvede jejich příklady působení v lidském organismu • popíše vybrané biochemické děje 	<p>13. Biochemie</p> <ul style="list-style-type: none"> • chemické složení živých organismů • fotosyntéza • přírodní látky • bílkoviny • sacharidy • lipidy • nukleové kyseliny • biokatalyzátory • biochemické děje

Základy ekologie

Název ŠVP: Kuchař – číšník II

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma studia: 3 roky, denní

Platnost ŠVP: od 1. září 2017

Cíl předmětu

Základním cílem předmětu je vést žáky od pochopení základních ekologických souvislostí v přírodě a biosociální podstaty člověka, k poznávání vztahu člověka a jeho životního prostředí v současné etapě vědeckotechnického a civilizačního vývoje. Důraz je kladen na vytvoření žádoucích vztahů k životnímu prostředí a využívání přírodovědeckých poznatků v profesním i odborném životě a aktivní podílení se na ochraně a tvorbě životního prostředí.

Charakteristika učiva

Učivo vychází ze vzdělávací oblasti RVP Kuchař – číšník – Přírodovědné vzdělávání – Biologické a ekologické vzdělávání. Výuka základů ekologie navazuje na znalosti ze základní školy. Integruje vědomosti z různých vyučovacích předmětů. Žáci poznávají vliv podmínek prostředí na rozvoj živých organismů, učí se chápat principy oběhu látek a toku energie v přírodě, uvědomují si biologickou podstatu člověka a seznamují se s přístupem našeho státu k řešení problému životního prostředí.

Metody a formy výuky

Při realizaci výuky budou uplatňovány různé metody a formy činnosti s ohledem na výukové cíle (např. výklad, řízený rozhovor, skupinová diskuse, samostatná práce žáků s textem, referáty, skupinová práce aj.). Tradiční výuka bude obohacena dle možností o návštěvy muzeí, úřadů a exkurzí, s přihlédnutím k regionálním a lokálním zvláštnostem.

Hodnocení žáků

Hodnocení vychází z klasifikačního řádu školy. Ke klasifikaci je využíváno ústní a písemné ověřování znalostí. Při hodnocení žáků se bude nejvíce oceňovat hloubka porozumění poznatkům, aktivita a práce se zdroji dat a účast na diskusi, schopnost argumentovat k ekologické tematice.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence a průřezová témata jsou rozvíjeny v jednotlivých předmětech (viz tabulky, KK – str. 12, PT – str. 16), jiné kompetence jsou uvedeny v osnovách předmětů. Důraz je kladen na rozvoj těchto kompetencí:

Žák:

- používá odbornou přírodovědnou terminologii;
- věcně správně a srozumitelně zpracovává přiměřeně náročné texty na odborná témata;
- využívá znalostí o přírodních jevech v občanském životě;
- rozlišuje souvislosti zákonitostí vývoje života na Zemi;
- pozitivně přistupuje k ochraně přírody a přírodním památkám;
- akceptuje dodržování zásad udržitelného rozvoje společnosti;
- orientuje se v problematice lokální ochrany přírody a její druhové rozmanitosti.

Přesahy

Mezipředmětové vztahy: chemie, fyzika, občanská nauka.

Název vyučovacího předmětu: Základy ekologie – 2. ročník

Počet vyučovacích hodin: 1 hodina týdně, 33 hodin ročně

Výsledky vzdělání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje názory na vznik Země a vývoj života na Zemi • vysvětlí princip získávání a uvolňování energie u organismů • rozlišuje základní systematické jednotky organismů na Zemi 	1. Základy biologie <ul style="list-style-type: none"> • historie Země, geologické éry Země • vývoj života na Zemi • vznik buňky • získávání a uvolňování energie pro život • rozdělení organismů – základy systematiky
<ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí základní pojmy a charakterizuje vztahy mezi organismy a prostředím • rozliší a charakterizuje biotické a abiotické podmínky života, vysvětlí potravní vztahy v přírodě, • popíše podstatu oběhu látek v přírodě (látková a energetická výměna) • charakterizuje typy krajiny ve svém okolí a její využívání 	2. Obecná ekologie <ul style="list-style-type: none"> • organismus, prostředí, ekosystém, biosféra • biotické a abiotické podmínky života • potravní řetězce, látková a energetická výměna • stavba, funkce a typy ekosystému • typy krajiny, chráněná území • příroda naší republiky a místního regionu, ochrana přírody a krajiny
	3. Člověk a životní prostředí

<ul style="list-style-type: none"> • nachází souvislosti v historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody • hodnotí vliv různých činností člověka na životní prostředí • charakterizuje působení životního prostředí na člověka a jeho zdraví • charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska obnovitelnosti zdrojů • orientuje se ve způsobech nakládání s odpady a možnostech snížení jejich produkce, recyklace • uvede příklady globálních problémů životního prostředí a možnosti jejich řešení • uvede základní znečišťující látky v ovzduší, vodě, půdě • dokáže získat informace o aktuální situaci životního prostředí z různých zdrojů • uvede příklady chráněných území v regionu a ČR • pracuje s ekonomickými, právními a informačními nástroji společnosti na ochranu přírody a prostředí • uvádí indikátory životního prostředí • vysvětlí udržitelný rozvoj jako integraci environmentálních, ekonomických, technologických a sociálních přístupů k ochraně životního prostředí • zdůvodní odpovědnost každého jedince za ochranu přírody, krajiny a životního prostředí • na konkrétním příkladu ze života navrhne řešení environmentálního problému 	<ul style="list-style-type: none"> • historie člověka (lovec, pastevec, zemědělec, průmyslová revoluce, ...) • růst lidské populace, demografie • vlivy prostředí na orgánové soustavy • vlastnosti lidského organismu, přizpůsobivost člověka, zdraví a nemoc • přírodní zdroje a jejich užití • vlivy lidské činnosti na biosféru, těžba surovin, energetika, doprava, průmysl, zemědělství • chemizace prostředí • dělení odpadů • snižování produkce skleníkových plynů • ozonová díra, ropné látky a čistota moří a řek, zvyšování radioaktivity • mezinárodní a vnitrostátní normy a předpisy na ochranu a tvorbu životního prostředí • zásady udržitelného rozvoje – význam nových technologií • význam nových technologií v průmyslu • ekologické zemědělství • nutnost ochrany přírody na všech stupních a úrovních, nutnost třídění a recyklace odpadů
--	---

Matematika

Název ŠVP: Kuchař – číšník II

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma studia: 3 roky, denní

Platnost ŠVP: od 1. září 2017

Cíl předmětu

Obecným cílem matematiky je výchova přemýšlivého člověka, který získá pozitivní postoj k matematickému vzdělávání, který bude umět používat matematiku v různých životních situacích, v odborné složce vzdělávání, v osobním životě, budoucím zaměstnání, volném čase apod., a především člověka, který získá motivaci k celoživotnímu vzdělávání. Matematika rozvíjí logické myšlení a numerické dovednosti.

Charakteristika učiva

Učivo vychází ze vzdělávací oblasti RVP Kuchař – číšník – Matematické vzdělávání. Výuka matematiky navazuje na znalosti ze základní školy. Její učivo tvoří sjednocení dílčích vědomostí potřebných pro budoucí výkon povolání, dovednosti orientovat se v matematickém textu, porozumění zadání matematické úlohy, vyhodnocení informací získaných z grafů, tabulek a diagramů.

Metody a formy výuky

Při výuce matematiky je většinou volena metoda výkladu nebo řízeného rozhovoru spojená s názornou demonstrací na příkladech za použití didaktické techniky. Z dalších metod je využívána samostatná či skupinová práce žáků. V případě potřeby žáka je volen individuální přístup.

Hodnocení žáků

Hodnocení vychází z klasifikačního řádu školy. Ke klasifikaci je využíváno ústní a písemné ověřování znalostí, a to formou pololetních písemných prací a krátkých ověřovacích prověrek. Při hodnocení je kladen důraz na numerické aplikace, dovednosti řešit problémy, pracovat s informacemi, na aktivitu a přístup žáka k vyučovacím předmětům (domácí úkoly, pomůcky, vedení sešitů).

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence a průřezová témata jsou rozvíjeny v jednotlivých předmětech (viz tabulky, KK – str. 12, PT – str. 16), jiné kompetence jsou uvedeny v osnovách předmětů. Důraz je kladen na rozvoj těchto kompetencí:

Žák:

- operuje s obecně užívanými termíny, znaky a symboly;
- propojuje do širších celků poznatky z různých předmětů a na základě toho si vytváří komplexní pohled na matematické jevy;
- pochopí matematický problém a promyslí jeho způsob řešení;
- užívá logické, matematické a empirické postupy;
- přijímá hodnocení svých výsledků;
- reálně posoudí své možnosti;
- plní své povinnosti a závazky;
- pracuje s běžnými jednotkami;
- sestaví ucelené řešení praktického úkolu na základě dílčích výsledků;
- orientuje se v rovině i prostoru.

Přesahy

Mezipředmětové vztahy: ekonomika, informační a komunikační technologie, fyzika, chemie.

Název vyučovacího předmětu: Matematika – 1. ročník

Počet vyučovacích hodin: 2 hodiny týdně, 66 hodin ročně

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák :</p> <ul style="list-style-type: none"> • se orientuje v základních množinových pojmech • konzultuje aritmetické operace s přirozenými, celými, racionálními a reálnými čísly • rozliší, určí a aplikuje pojmy prvočíslo, složené číslo, rozklad složeného čísla na prvočinitele, společný násobek, společný dělitel, ovládá znaky dělitelnosti • vypočítá absolutní hodnotu čísla • provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly • převádí jednotky délky, plochy, objemu a hmotnosti • zaokrouhluje čísla 	<p>1. Operace s reálnými čísly</p> <ul style="list-style-type: none"> • přirozená a celá čísla • racionální čísla • reálná čísla • převody jednotek • procenta • mocniny, odmocniny

<ul style="list-style-type: none"> • používá poměr, měřítko, úměru • řeší intervaly • používá trojčlenku a řeší praktické úlohy • vypočítá jedno procento, základ, procentovou část, počet procent, řeší příklady z praxe • počítá s mocninami s přirozeným, celým a racionálním mocnitelem 	
<ul style="list-style-type: none"> • používá správnou symboliku • orientuje se v pojmech bod, přímka, úsečka, polopřímka, rovina, vzdálenost bodu od přímky, úsečka a její délka, úhel a jeho velikost • řeší shodnost trojúhelníků • ovládá shodná zobrazení – osovou a středovou souměrnost, otočení, posunutí • pracuje s podobností trojúhelníků • řeší podobná zobrazení • ovládá vlastnosti trojúhelníku, rovnoběžníku a lichoběžníku a následně je aplikuje v konstrukčních úlohách • orientuje se v mnohoúhelnících • rozlišuje pojmy kružnice a kruh • řeší Pythagorovu větu a trigonometrii pravouhlého trojúhelníku • vypočítá obvody, obsahy obrazců 	<p>2. Planimetrie</p> <ul style="list-style-type: none"> • základní pojmy • shodná zobrazení • podobná zobrazení • trojúhelník • mnohoúhelníky • kružnice a kruh • trigonometrie pravouhlého trojúhelníku • obvod obrazce • obsah obrazce

Název vyučovacího předmětu: Matematika – 2. ročník

Počet vyučovacích hodin: 1 hodina týdně, 33 hodin ročně

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák :</p> <ul style="list-style-type: none"> • ovládá pojem výraz, vypočítá hodnotu výrazu, určí opačný výraz • sčítá výrazy, násobí výrazy, násobí 	<p>1. Výrazy</p> <ul style="list-style-type: none"> • jednočleny • mnohočleny

<p>mnohočlen jednočlenem, násobí mnohočlen mnohočlenem</p> <ul style="list-style-type: none"> • určí druhou mocninu dvojčlenu • aplikuje v praxi vzorec pro rozdíl druhých mocnin • orientuje se v pojmu lomený výraz • určí podmínky smyslu výrazu • provádí krácení, rozšiřování lomených výrazů a operace s nimi • řeší rovnost výrazů, provádí úpravy rovnic, zkoušku správnosti řešení 	<ul style="list-style-type: none"> • lomené výrazy
<ul style="list-style-type: none"> • řeší rovnice o jedné neznámé, slovní úlohy • řeší soustavy lineárních rovnic o dvou, třech neznámých • řeší lineární nerovnice o jedné neznámé • znázorňuje intervaly, průnik, sjednocení • vypočítá nerovnici • graficky znázorní řešení rovnic • řeší kvadratické rovnice, rozklad kvadratického trojčlenu, zkoušku správnosti 	<p>2. Řešení rovnic a nerovnic v množině R</p> <ul style="list-style-type: none"> • lineární rovnice a nerovnice v R • vyjádření neznámé ze vzorce • kvadratické rovnice v R • rovnice s neznámou ve jmenovateli • soustavy rovnic
<ul style="list-style-type: none"> • orientuje se v základních pojmech finanční matematiky: změny cen zboží, směna peněz, úrok, úročení, spoření, úvěry, splátky úvěrů • provádí výpočty jednoduchých finančních záležitostí • při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací • na základě zadaných vzorců určí: výsledné částky při spoření, splátky úvěrů • interpretuje výrazy, zejména ve 	<p>3. Finanční matematika</p> <ul style="list-style-type: none"> • cena zboží pohyb cen • převody měn • úrok, úročení • spoření

vztahu k danému oboru vzdělání	
--------------------------------	--

Název vyučovacího předmětu: Matematika – 3. ročník

Počet vyučovacích hodin: 1 hodiny týdně, 33 hodin ročně

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák :</p> <ul style="list-style-type: none"> znázorní souřadnicový systém v rovině, provádí orientaci a volbu měřítko ovládá pojem funkce, definiční obor, obor hodnot určí funkci rostoucí a klesající, závisle a nezávisle proměnnou, rovnici – tabulku – graf řeší lineární funkci, graf, rovnici, slovní úlohy řeší nepřímou úměrnost, graf, rovnici, slovní úlohy řeší kvadratickou funkci, graf, rovnici, slovní úlohy 	<p>1. Funkce</p> <ul style="list-style-type: none"> pojem funkce přímá úměrnost nepřímá úměrnost lineární funkce
<ul style="list-style-type: none"> určí vzájemnou polohu bodů, přímk a rovin orientuje se v pojmech průsečík, průsečnice, odchylka přímk, přímky a roviny, průnik dvou rovin ovládá pojem hrana, stěna, vrchol, výška, podstava, plášť rozlišuje základní tělesa (krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel) a určí jejich objem a povrch řeší povrch a objem složených těles 	<p>2. Stereometrie</p> <ul style="list-style-type: none"> vzájemná poloha přímk a rovin tělesa výpočet povrchů a objemů těles
<ul style="list-style-type: none"> vyhledává, vyhodnocuje a zpracuje data porovnává soubory dat interpretuje údaje vyjádřené 	<p>3. Práce s daty v praktických úlohách</p> <ul style="list-style-type: none"> statistický soubor četnost a relativní četnost znaku aritmetický průměr, modus, medián zpracování dat v excelu, grafy

<p>v diagramech, grafech a tabulkách</p> <ul style="list-style-type: none"> • určí četnost znaku, aritmetický průměr, modus, medián • při zpracování využívá digitálních technologií 	<p>diagramy</p>
<ul style="list-style-type: none"> • užívá pojmy: náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu, náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev • určí pravděpodobnost náhodného jevu v jednoduchých případech • při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací 	<p>4. Pravděpodobnost v praktických úlohách</p> <ul style="list-style-type: none"> • náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu • náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev • výpočet pravděpodobnosti náhodného jevu

Tělesná výchova

Název ŠVP: Kuchař – číšník II

Kód a název oboru vzdělávání: 69-51-H/01 Kuchař – číšník

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma studia: 3 roky, denní

Platnost ŠVP: od 1. září 2017

Cíl předmětu

Výuka tělesné výchovy navazuje na poznatky a dovednosti získané na základní škole, dále je rozvíjí, prohlubuje a napomáhá k osvojování dovedností nových. Usiluje zejména o výchovu a vzdělávání pro celoživotní provádění pohybových aktivit a rozvoj pozitivních vlastností osobnosti. Cílem výuky je získat kladný vztah ke zdravému způsobu života, vážit si svého zdraví, cílevědomě ho chránit a preferovat takový způsob života, aby co nejvíce eliminoval zdraví ohrožující návyky, vypěstovat v žácích chuť vyhledávat příležitosti ke zdravotně vhodným aktivitám, zvyšování tělesné zdatnosti a pohybové výkonnosti, vysvětlit jim nutnost začlenění pohybové aktivity do svého denního režimu, aby zažili i pocit radosti z provádění tělesné aktivity.

Charakteristika učiva

Učivo vychází ze vzdělávací oblasti RVP Kuchař – číšník – Vzdělávání pro zdraví. Tělesná výchova je vytvářena zásadně ve prospěch žáka. Řada informací, dovedností a návyků souvisí obecně se zdravým životním stylem, které žák získává i v jiných předmětech, a proto je s nimi propojována. Orientuje se i v dalších formách pohybových aktivit a v režimu dne na upevnění, doplnění, praktické a vhodné užití pohybových aktivit v zájmu vlastní tělesné zdatnosti.

Kapitola Péče o zdraví se realizuje formou přednášek na následující témata:

- činitelé ovlivňující zdraví: životní prostředí, civilizační choroby, rizikové chování;
- faktory ovlivňující zdraví, vlastní odpovědnost za své zdraví;
- mimořádné události, živelné pohromy a krizové situace.

Metody a formy výuky

Výuka tělesné výchovy probíhá v dvouhodinových blocích. Toto sloučení vyučovacích hodin umožní vyučujícím tělesné výchovy využívat areály mimo školu. Motivace žáků je prioritním faktorem. Smyslem je zajistit aktivitu a osobní zainteresovanost. Z dalších metod užíváme: procvičování, upevňování a zdokonalování, pozorování a ukázkou. Organizační formy výuky: hromadná frontální výuka, skupinová výuka (práce v družstvech), individuální výuka. Speciální didaktické formy: variabilní provoz, kruhový trénink.

Škola nemá k dispozici vlastní tělocvičnu a hřiště, k dispozici je pouze posilovna na Domově mládeže, a tak výuka tělesné výchovy probíhá ve specifických a omezujících podmínkách tělovýchovných zařízení, které patří městu a základní škole. Proto je nutno výuku jednotlivých ročníků i oborů každoročně přizpůsobovat vybavení a možnostem pronajatých sportovišť a více využívat přírody s přihlédnutím na dané klimatické podmínky.

Hodnocení žáků

Hodnocení vychází z klasifikačního řádu školy. Učitelé při hodnocení přihlíží k plnění požadavků dle stanovených limitů, k aktivitě žáků a jejich vztahu k pohybu. Kladně je hodnocena změna ve vlastním výkonu nebo snaha o tuto změnu, dále účast na sportovních kurzech a výcvicích a zapojení do soutěží.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence a průřezová témata jsou rozvíjeny v jednotlivých předmětech (viz tabulky, KK – str. 12, PT – str. 16), jiné kompetence jsou uvedeny v osnovách předmětů. Důraz je kladen na rozvoj těchto kompetencí:

Žák:

- správně hodnotí své osobní dispozice a pečuje o svůj tělesný a duševní rozvoj;
- pracuje v týmu, respektuje autoritu i soupeře a je tolerantní k identitě jiných lidí;
- bere za svá pravidla fair play;
- má pozitivní vztah k učení pohybových dovedností a rozvoji pohybových schopností;
- hledá vhodné taktiky v individuálních i kolektivních sportech;
- definuje neoptimálnější řešení herních situací;
- přemýšlí o odpovědném vztahu k prostředí, v němž žije, formuje si svůj vztah k přírodě a chrání ji;
- snaží se poznávat svět a lépe mu rozumět.

Přesahy

Mezipředmětové vztahy: základy ekologie, psychologie a komunikace ve službách, informační a komunikační technologie.

Název vyučovacího předmětu: Tělesná výchova – 1. ročník

Počet vyučovacích hodin: 1 hodina týdně, 33 hodin ročně

Výsledky vzdělání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • volí správnou výzbroj a výstroj dle prostředí a klimatických podmínek 	1. Tělesná výchova <ul style="list-style-type: none"> • hygiena a bezpečnost při pohybových aktivitách

<ul style="list-style-type: none"> • respektuje základní hygienické a bezpečnostní normy. • uvědomuje si rizika nevhodné životosprávy • komunikuje a používá odbornou terminologii 	<ul style="list-style-type: none"> • poskytování první pomoci, prevence úrazů a nemocí • výživa a stravovací návyky, rizika • odborné názvosloví • pravidla her, závodů a soutěží
<ul style="list-style-type: none"> • uvědomí si důležitost rozcvičení a protažení před i po tělesném výkonu a provede ho • vnímá pozitivní nutnost posilování a protahování zanedbaných svalových skupin • rozvíjí kompenzační cvičení k regeneraci tělesných i duševních sil 	<p>2. Tělesná cvičení</p> <ul style="list-style-type: none"> • průpravná cvičení • kondiční cvičení • relaxační, vyrovnávací a kompenzační cvičení, strečink, jóga, pilates • sauna, posilovna <p>Začleněné ve všech ostatních tematických celcích.</p> <p>Doplňkově bruslení a plavání dle stávajících možností a zájmu žáků.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • rozcvičí se pro vybranou atletickou disciplínu • využívá atletických činností ke zvyšování tělesné zdatnosti a všestrannou pohybovou výchovu • orientuje se v pravidlech atletických soutěží 	<p>3. Atletika</p> <ul style="list-style-type: none"> • běžecká abeceda, technika nízkého startu • sprinty • vytrvalostní běhy, běh v přírodě • skoky: vysoký a daleký, odrazová cvičení • hody, průpravná cvičení
<ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje zásady bezpečnosti při cvičení na náradí • provede v souladu s individuálními předpoklady příslušná cvičení • osvojí si smysl pro rytmus a aplikuje jej v rytmických cvičeních 	<p>4. Gymnastika</p> <p>Sportovní gymnastika</p> <ul style="list-style-type: none"> • akrobacie, cvičení na náradí • šplh (tyč) <p>Rytmická gymnastika</p> <ul style="list-style-type: none"> • cvičení s hudbou a náčiním • aerobik – dance, bodystyling
<ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje mezi pravidly jednotlivých sportovních her • orientuje se v taktice hry • hraje fair play 	<p>5. Sportovní hry</p> <p>Volejbal</p> <ul style="list-style-type: none"> • osvojení nových herních dovedností • hra v menších i větších skupinách • pravidla sportovních her

<ul style="list-style-type: none"> dokáže se přizpůsobit zájmům družstva 	<p>Basketbal</p> <ul style="list-style-type: none"> osvojení nových herních dovedností hra v menších i větších skupinách pravidla sportovních her <p>Doplňkové a netradiční hry dle zájmu žáků (ringo, přehazovaná, stolní tenis, nohejbal, badminton, florbal, frisbee)</p>
<ul style="list-style-type: none"> ověří si kloubní pohyblivost, ukazatele své tělesné zdatnosti přizpůsobí pohybový režim výsledkům testování 	<p>6. Testování tělesné zdatnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> motorické testy testy flexibility
<ul style="list-style-type: none"> aplikuje zásady chování v horském prostředí na sjezdovkách i vlečích uplatňuje své znalosti v konkrétních situacích (nebezpečí na horách, komunikace s horskou službou, první pomoc) zvládne základní lyžařské techniky 	<p>7. Lyžování</p> <p>Formou kurzu. Délka a místo konání se mění podle podmínek (klimatických, organizačních, ekonomických ...) daného školního roku.</p> <ul style="list-style-type: none"> lyžařská výzbroj a výstroj základní techniky lyžování zásady chování při pobytu v horském prostředí

Název vyučovacího předmětu: Tělesná výchova – 2. ročník

Počet vyučovacích hodin: 1 hodina týdně, 33 hodin ročně

Výsledky vzdělání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> volí správnou výzbroj a výstroj dle prostředí a klimatických podmínek respektuje základní hygienické a bezpečnostní normy uvědomuje si rizika nevhodné životosprávy komunikuje a používá odbornou terminologii 	<p>1. Tělesná výchova</p> <ul style="list-style-type: none"> hygiena a bezpečnost při pohybových aktivitách poskytování první pomoci, prevence úrazů a nemocí výživa a stravovací návyky, rizika odborné názvosloví pravidla her, závodů a soutěží
<ul style="list-style-type: none"> uvědomí si důležitost rozcvičení a protažení před i po tělesném výkonu a provede ho vnímá pozitivní nutnost posilování 	<p>2. Tělesná cvičení</p> <ul style="list-style-type: none"> průpravná cvičení kondiční cvičení relaxační, vyrovnávací

<p>a protahování zanedbaných svalových skupin</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozvíjí kompenzační cvičení k regeneraci tělesných i duševních sil 	<p>a kompenzační cvičení</p> <ul style="list-style-type: none"> • strečink, jóga, pilates • sauna, posilovna <p>Začleněné ve všech ostatních tematických celcích.</p> <p>Doplňkově bruslení a plavání dle stávajících možností a zájmu žáků.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • rozcvičí se pro vybranou atletickou disciplínu • používá zásady sportovního tréninku • aplikuje atletické kondiční činnosti pro rozvoj zdatnosti 	<p>3. Atletika</p> <ul style="list-style-type: none"> • běžecká abeceda • technika nízkého a vysokého startu • sprinty • vytrvalostní běhy, přespolní běh • překážkový běh v přírodě • skoky: vysoký a daleký, odrazová cvičení • hody, vrhy, průpravná cvičení
<ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje zásady bezpečnosti při cvičení na náradí • rozvíjí orientaci v prostoru a čase • je schopen sladit pohyb s hudbou a využít toho v relaxačním cvičení • aplikuje dovednosti – tvoření vlastních sestav • upevňuje svůj pozitivní postoj k tělesné kultuře 	<p>4. Gymnastika</p> <p>Sportovní gymnastika</p> <ul style="list-style-type: none"> • akrobacie, cvičení na náradí • šplh (tyč) <p>Rytmická gymnastika</p> <ul style="list-style-type: none"> • cvičení s hudbou a náčiním • aerobik – dance, bodystyling
<ul style="list-style-type: none"> • rozvíjí výbušnou sílu a rychlost • hraje fair play • uplatňuje herní činnosti jednotlivce ve hře • aktivně se zapojuje do hry, neporušuje pravidla • spolupracuje na týmových herních činnostech družstva • řeší různé herní situace 	<p>5. Sportovní hry</p> <p>Volejbal</p> <ul style="list-style-type: none"> • prohlubování herních činností • vzájemná utkání <p>Basketbal</p> <ul style="list-style-type: none"> • prohlubování herních činností • vzájemná utkání <p>Doplňkové a netradiční hry dle zájmu žáků (ringo, přehazovaná, stolní tenis, nohejbal, badminton, florbal, frisbee)</p>

<ul style="list-style-type: none"> • ověří si kloubní pohyblivost, ukazatele své tělesné zdatnosti a přizpůsobí pohybový režim výsledkům testování 	<p>6. Testování tělesné zdatnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> • motorické testy • testy flexibility
<ul style="list-style-type: none"> • aplikuje zásady bezpečnosti a chování při pobytu v přírodě včetně poskytnutí první pomoci • chová se ekologicky • pozná ukazatele své tělesné zdatnosti • fyzicky zvládne nároky související s pobytem v přírodě • vyjmenuje povinné vybavení kola a dodržuje dopravní předpisy • dbá rad a doporučení instruktorů zajišťujících vodácký a horolezecký výcvik 	<p>7. Sportovně-turistický kurz</p> <p>Formou kurzu. Aktivita, délka a místo konání se mění podle podmínek (klimatických, organizačních, ekonomických ...) daného školního roku.</p> <ul style="list-style-type: none"> • pěší turistika – orientace v terénu • základní horolezecký výcvik (zajišťují školení instruktoři) • základní vodácký výcvik (zajišťují školení instruktoři) • plavecký a záchranný kurz • moderní fitness směry • přednáška o zdravé výživě <p>Pozn. Kurz je organizován podle situace daného školního roku a zájmu žáků.</p>

Název vyučovacího předmětu: Tělesná výchova – 3. ročník

Počet vyučovacích hodin: 1 hodina týdně, 33 hodin ročně

Výsledky vzdělání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • volí správnou výzbroj a výstroj dle prostředí a klimatických podmínek • respektuje základní hygienické a bezpečnostní normy • uvědomuje si rizika nevhodné životosprávy • komunikuje v odborné terminologii 	<p>1. Tělesná výchova</p> <ul style="list-style-type: none"> • hygiena a bezpečnost při pohybových aktivitách • poskytování první pomoci, prevence úrazů a nemocí • výživa a stravovací návyky, rizika odborné nomenklatury • pravidla her, závodů a soutěží
<ul style="list-style-type: none"> • uvědomí si důležitost rozcvičení a protažení před i po tělesném výkonu a provede ho • vnímá pozitivní nutnost posilování a protahování zanedbaných svalových skupin 	<p>2. Tělesná cvičení</p> <ul style="list-style-type: none"> • průpravná cvičení • kondiční cvičení • relaxační, vyrovnávací a kompenzační cvičení • strečink, jóga, pilates

<ul style="list-style-type: none"> • rozvíjí kompenzační cvičení k regeneraci tělesných i duševních sil 	<ul style="list-style-type: none"> • sauna, posilovna <p>Začleněné ve všech ostatních tematických celcích.</p> <p>Doplňkově bruslení a plavání dle stávajících možností a zájmu žáků.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • rozcvičí se pro vybranou atletickou disciplínu • aplikuje znalosti osobní aerobní a svalové zdatnosti a pohyblivosti • uplatňuje zásady sportovního tréninku • volí individuální tempo dle svých schopností • dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost a pohyblivost 	<p>3. Atletika</p> <ul style="list-style-type: none"> • běžecká abeceda • technika nízkého a vysokého startu • sprinty • vytrvalostní běhy, běhy v přírodě • štafetový běh • skoky: vysoký a daleký, odrazová cvičení • vrhy, průpravná cvičení
<ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje zásady bezpečnosti při cvičení na náradí • poskytuje pomoc při provádění cviků • aplikuje dovednosti – tvoření vlastních sestav • upevňuje svůj pozitivní postoj k tělesné kultuře 	<p>4. Gymnastika</p> <p>Sportovní gymnastika</p> <ul style="list-style-type: none"> • akrobacie, cvičení na náradí • šplh (tyč) <p>Rytmická gymnastika</p> <ul style="list-style-type: none"> • cvičení s hudbou a náčiním • aerobik – dance, bodystyling
<ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje herní činnosti jednotlivce ve hře • aktivně se zapojuje do hry, neporušuje pravidla • diskutuje o pohybových činnostech, řeší různé herní situace orientuje se v herních systémech a útočných kombinacích • přizpůsobuje činnost rychle se měnícím situacím • dovede řídit utkání a rozhodovat ve sporných situacích 	<p>5. Sportovní hry</p> <p>Volejbal</p> <ul style="list-style-type: none"> • prohlubování herních činností • vzájemná utkání a soutěže <p>Basketbal</p> <ul style="list-style-type: none"> • prohlubování herních činností • vzájemná utkání a soutěže <p>Doplňkové a netradiční hry dle zájmu žáků (ringo, přehazovaná, stolní tenis, nohejbal, badminton, florbal, frisbee)</p>
<ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje techniku a základy taktiky 	<p>6. Úpoly</p> <ul style="list-style-type: none"> • základy sebeobrany

v základních a vybraných sportovních odvětvích	<ul style="list-style-type: none"> • pády, přetahy, přetlaky, úpolové hry
<ul style="list-style-type: none"> • si ověří kloubní pohyblivost, ukazatele své tělesné zdatnosti • přizpůsobí pohybový režim výsledkům testování 	<p>7. Testování tělesné zdatnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> • motorické testy • testy flexibility

Informační a komunikační technologie

Název ŠVP: Kuchař – číšník II

Kód název oboru: 69–51–H/01 Kuchař – číšník

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma studia: 3 roky, denní

Platnost ŠVP: od 1. září 2017

Cíl předmětu

Předmět informační a komunikační technologie připravuje žáky k tomu, aby byli schopni pracovat s počítačovým programovým vybavením a Internetem a efektivně využívali získané vědomosti v praktickém životě.

Charakteristika učiva

Učivo vychází ze vzdělávací oblasti RVP Kuchař – číšník – Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích. Učivo se zaměřuje na tématické celky, které žáky seznámí s nejčastěji používaným hardwarem i softwarem a využitím moderních komunikačních prostředků. Vyučování směřuje k tomu, aby žáci dovedli pracovat v textovém editoru, tabulkovém procesoru, používali Internet a elektronickou poštu.

Metody a formy výuky

Výuka probíhá formou výkladu a demonstrování učiva na dataprojektoru. Poté následuje samostatné procvičení probíraného učiva žáky. Třída s větším počtem žáků se dělí na menší pracovní skupiny tak, aby každý žák pracoval v počítačové učebně u jednoho počítače.

Hodnocení žáků

Hodnocení vychází z klasifikačního řádu školy. Hodnocení žáků probíhá průběžně v hodinách při samostatné práci žáků. Důraz je kladen na samostatné zvládnutí zadaných úkolů. Hodnotí se přesnost, rychlost a samostatnost.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence a průřezová témata jsou rozvíjeny v jednotlivých předmětech (viz tabulky, KK – str. 12, PT – str. 16), jiné kompetence jsou uvedeny v osnovách předmětů. Důraz je kladen na rozvoj těchto kompetencí:

Žák:

- využívá Internet a elektronickou poštu jako otevřený zdroj informací;
- aplikuje nabyté znalosti a dovednosti při hledání zaměstnání;

- efektivně využívá možností moderních informačních technologií a zpracovává získané informace v praktickém životě.

Přesahy

Mezipředmětové vztahy: ekonomika, občanská nauka, cizí jazyky, technologie.

Název vyuč. předmětu: Informační a komunikační technologie – 1. ročník

Počet vyučovacích hodin: 1 hodina týdně, 33 hodin ročně

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • definuje základní pojmy používané ve výpočetní technice • charakterizuje jednotlivé komponenty počítače a jejich funkce • vypne a zapne počítač • zabezpečí data před zneužitím, ochrání je před zničením • je si vědom následků při porušování autorských práv • ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání) • využívá nápovědy a manuálu pro práci se základním a aplikačním programovým vybavením i běžným hardwarem 	<p>1. Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle</p> <ul style="list-style-type: none"> • hardware, software, osobní počítač • principy fungování, části, periferie • základní a aplikační programové vybavení • operační systém • data, soubor, složka, souborový manažer • komprese dat • prostředky zabezpečení dat před zneužitím • ochrana dat před zničením • ochrana autorských práv • nápověda, manuál
<ul style="list-style-type: none"> • prezentuje základy práce s textovým procesorem • vkládá symboly • kopíruje, upravuje text • formátuje text • používá řádkování, zarovnání a posunutí okrajů • vytváří a upravuje sloupce • používá tabulátory a vodící znaky • zformátuje stránku a vloží text 	<p>2. Práce se standardním aplikačním programovým vybavením</p> <ul style="list-style-type: none"> • textový procesor

<ul style="list-style-type: none"> • vkládá záhlaví a zápatí • používá ohraničování řádku, textu, stránky 	
---	--

Název vyuč. předmětu: Informační a komunikační technologie – 2. ročník

Počet vyučovacích hodin: 1 hodina týdně, 33 hodin ročně

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vytváří tabulky, slučuje buňky, vloží řádek, sloupec, obrázek, textové pole • vytvoří jednoduchý číselný seznam • zadává tisk dokumentu s požadovanými vlastnostmi • provádí základní operace s buňkami • samostatně vytvoří datovou tabulku a uloží ji • používá různé způsoby formátování • aplikuje základní vzorce (sčítání, odčítání, násobení, dělení) • vytvoří a edituje graf • prezentuje možnosti tisku 	<p>1. Práce se standardním aplikačním programovým vybavením</p> <ul style="list-style-type: none"> • tabulkový procesor • databáze • software pro práci s grafikou • sdílení a výměna dat, jejich import a export • další aplikační programové vybavení • specifika práce v síti (včetně rizik), možnosti využití

Název vyuč. předmětu: Informační a komunikační technologie – 3. ročník

Počet vyučovacích hodin: 1 hodina týdně, 33 hodin ročně

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vnímá rozdíl mezi rastrovou a vektorovou grafikou, posoudí vhodnost obou variant • komprimuje a dekomprimuje soubory • používá digitální fotoaparát, provádí odstranění nedostatků na fotografiích • používá grafické programy pro tvorbu vektorové grafiky • vnímá rozdíly mezi Freeware, Shareware, Open Source 	<p>1. Práce se standardním aplikačním programovým vybavením</p> <ul style="list-style-type: none"> • software pro práci s grafikou • Charakteristika rastrové a vektorové grafiky • Formáty, převody formátů • Komprese, metody komprese, programy • Práce s digitálním fotoaparátem • Úpravy fotografií ve Wordu, ZPS • Programy Malování, Zoner Callisto • Další aplikační programové vybavení

<ul style="list-style-type: none"> • ví, jak a kde hledat na internetu vhodné programky • samostatně stáhne, nainstaluje a odinstaluje prográmek • je schopen samostatně s využitím dostupné nápovědy seznámit se se staženými programky 	
<ul style="list-style-type: none"> • komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy či naopak její přijetí a následné otevření • orientuje se v možnostech připojení k síti • používá běžné prostředky online a offline komunikace a výměny dat 	<p>1. Práce v lokální síti, elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti Internetu</p> <ul style="list-style-type: none"> • počítačová síť, server, pracovní stanice • připojení k síti • specifika práce v síti, sdílení dokumentů • e-mail, organizace času a plánování, chat, messenger, videokonference, telefonie
<ul style="list-style-type: none"> • popíše strukturu internetu a vysvětlí související pojmy • pracuje s internetovým prohlížečem • volí vhodné informační zdroje k vyhledávání • vyhledává, hodnotí, třídí a zpracovává informace • při práci používá funkci <i>oblíbené</i> • rozumí běžným i odborným graficky ztvárněným informacím (schémata, grafy apod.) 	<p>2. Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet</p> <ul style="list-style-type: none"> • informace, práce s informacemi • informační zdroje • Internet • běžné i odborné graficky ztvárněné informace (schémata, grafy apod.)

Ekonomika

Název ŠVP: Kuchař – číšník II

Kód a název oboru vzdělávání: 69-51-H/01 Kuchař – číšník

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma studia: 3 roky, denní

Platnost ŠVP: od 1. září 2017

Cíl předmětu

Cílem je seznámit žáky se základními ekonomickými vztahy a ekonomickým prostředím, ve kterém se jako podnikatelé i zaměstnanci budou pohybovat. Žák získává základní odborné znalosti z oblasti ekonomiky, které mu umožní efektivní jednání a hospodárné chování při studiu i v reálném životě.

Charakteristika učiva

Učivo vychází ze vzdělávací oblasti RVP Kuchař – číšník – Ekonomické vzdělávání a je zaměřeno na získávání předpokladů pro rozvíjení vlastních podnikatelských aktivit a orientaci v právní úpravě podnikání. Žák se orientuje na trhu práce, v pracovních právních vztazích, v podmínkách pro samostatné podnikání a v daňové politice. Důraz je kladen na získání nejn nutnějších vědomostí při řešení praktických ekonomických problémů.

Metody a formy výuky

Při realizaci výuky budou uplatňovány různé metody a formy činností s ohledem na výukové cíle (např. výklad, přednáška, dialog, diskuse, referáty). Tradiční výuka bude obohacena o návštěvy Úřadu práce a Živnostenského úřadu.

Hodnocení žáků

Hodnocení vychází z klasifikačního řádu školy. Ke klasifikaci je využíváno ústní a písemné ověřování znalostí. Při hodnocení žáků se bude nejvíce oceňovat hloubka porozumění poznatkům, schopnost kritického myšlení, samostatnost úsudku a schopnost realizovat správné rozhodnutí.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence a průřezová témata jsou rozvíjeny v jednotlivých předmětech (viz tabulky, KK – str. 12, PT – str. 16), jiné kompetence jsou uvedeny v osnovách předmětů. Důraz je kladen na rozvoj těchto kompetencí:

Žák:

- přispívá k vytváření dobrých mezilidských vztahů;

- vyhledává a třídí informace a efektivně je využívá v procesu učení, tvůrčích činnostech i v praktickém životě;
- vyjmenuje práva a povinnosti zaměstnanců i zaměstnavatelů;
- chápe podstatu, cíl a riziko podnikání;
- rozvíjí své podnikatelské myšlení.

Přesahy

Mezipředmětové vztahy: informační a komunikační technologie, matematika, občanská nauka, psychologie a komunikace ve službách, hospodářské výpočty.

Název vyučovacího předmětu: Ekonomika – 2. ročník

Počet vyučovacích hodin: 1 hodina týdně, 33 hodin ročně

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • aplikuje základní pojmy na příkladech z běžného života • dokumentuje rozmanitost a vývoj potřeb, uvede příklady statků a služeb, ukáže vzácnost na příkladu • na příkladech rozliší výrobní faktory • na příkladu vysvětlí ekonomický koloběh • posoudí, proč se změnou ceny se mění nabízené a poptávané množství • vysvětlí vznik tržní rovnováhy a prospěšnost konkurence 	<p>1. Základy tržní ekonomiky</p> <ul style="list-style-type: none"> • potřeby, statky, služby, spotřeba, životní úroveň • výroba, výrobní faktory, hospodářský cyklus • trh, tržní subjekty, nabídka, poptávka • zboží, cena
<ul style="list-style-type: none"> • vyhledá nabídky zaměstnání, případně osloví zaměstnavatele • orientuje se v nabídce úřadu práce • popíše obsah pracovní smlouvy • orientuje se v pracovně právních záležitostech • popíše hierarchii zaměstnanců v organizaci, jejich práva a povinnosti • na příkladech vysvětlí a vzájemně porovná druhy odpovědnosti za škody ze strany zaměstnance 	<p>2. Zaměstnanci</p> <ul style="list-style-type: none"> • hledání zaměstnání, služby úřadu práce • nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace • vznik pracovního poměru, změny a ukončení pracovního poměru • povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele • organizace práce na pracovišti • druhy škod a možnosti předcházení škodám, odpovědnost zaměstnance

a zaměstnavatele	a odpovědnost zaměstnavatele
<ul style="list-style-type: none"> • orientuje se v jednotlivých právních formách podnikání • vytvoří podnikatelský záměr • orientuje se ve formulářích a přílohách žádosti k vydání živnostenského oprávnění • pracuje s obchodním zákoníkem, vyhledává v živnostenském zákoně potřebné informace • orientuje se ve způsobech ukončení podnikání 	3. Podnikání, podnikatel <ul style="list-style-type: none"> • podnikání, právní formy • podnikatelský záměr • obchodní společnosti, typy

Název vyučovacího předmětu: Ekonomika – 3. ročník

Počet vyučovacích hodin: 1 hodina týdně, 33 hodin ročně

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje jednotlivé druhy majetku • rozliší jednotlivé druhy nákladů a výnosů • řeší jednoduché výpočty výsledku hospodaření • řeší jednoduché kalkulace ceny 	1. Podnik, majetek podniku a hospodaření podniku <ul style="list-style-type: none"> • struktura majetku, dlouhodobý majetek, oběžný majetek • náklady, výnosy, výsledek hospodaření podniku
<ul style="list-style-type: none"> • orientuje se v platebním styku • vyplňuje doklady související s pohybem peněz • vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel a na příkladu definuje rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN • řeší jednoduché výpočty mezd • vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství • orientuje se v daňové soustavě • charakterizuje význam daní pro stát • orientuje se v produktech 	2. Peníze, mzdy, daně, pojistné <ul style="list-style-type: none"> • peníze, hotovostní a bezhotovostní platební styk v národní i zahraniční měně • inflace • úroková míra • mzda časová a úkolová • státní rozpočet • daňová soustava, pojišťovací soustava • sociální a zdravotní pojištění

<p>pojišťovacího trhu</p> <ul style="list-style-type: none"> • vypočítá sociální a zdravotní pojištění 	
<ul style="list-style-type: none"> • vyhotoví daňový doklad • vede daňovou evidenci pro plátce i neplátce daně z přidané hodnoty • vyhotoví zjednodušené daňové přiznání k dani z přidané hodnoty 	<p>3. Daňová evidenční povinnost</p> <ul style="list-style-type: none"> • zásady a vedení daňové evidence • daňová evidence • ocenění majetku a závazků v daňové evidenci • minimální základ daně • daňová přiznání fyzických osob

Hospodářské výpočty

Název ŠVP: Kuchař – číšník II

Kód a název oboru vzdělávání: 69-51-H/01 Kuchař – číšník

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma studia: 3 roky, denní

Platnost ŠVP: od 1. září 2017

Cíl předmětu

Hospodářské výpočty jsou významnou součástí odborného vzdělání v oboru gastronomie. Cílem předmětu je připravit žáky pro praktické činnosti, tj. vybavit je na příslušné úrovni znalostmi postupů základních výpočtů a vypracováváním písemností a dokladů prvotní evidence materiálu a zboží, které uplatní v praxi.

Charakteristika učiva

Učivo vychází ze vzdělávací oblasti RVP Kuchař – číšník – Ekonomické vzdělávání a úzce navazuje na ostatní odborné předměty, zejména technologii, stolničení a ekonomiku. Předmět poskytuje žákům dovednosti nezbytné pro profesionální vyhotovení písemností spojených s chodem provozovny jako je vyúčtování služeb a tržeb, podklady pro nákup surovin, kalkulace cen výrobků a služeb a kontrola hospodaření s finančními prostředky.

Metody a formy výuky

Při realizaci výuky budou uplatňovány různé metody a formy činností s ohledem na výukové cíle (např. výklad, přednáška, dialog, diskuse, referáty). Tradiční výuka bude obohacena o návštěvy Úřadu práce a Živnostenského úřadu.

Hodnocení žáků

Hodnocení vychází z klasifikačního řádu školy. Ke klasifikaci je využíváno ústní a písemné ověřování znalostí. Při hodnocení žáků se bude nejvíce oceňovat hloubka porozumění poznatkům, schopnost kritického myšlení, samostatnost úsudku a schopnost realizovat správné rozhodnutí.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence a průřezová témata jsou rozvíjeny v jednotlivých předmětech (viz tabulky, KK – str. 12, PT – str. 16), jiné kompetence jsou uvedeny v osnovách předmětů. Důraz je kladen na rozvoj těchto kompetencí:

Žák:

- samostatně vyhledává potřebné informace, třídí je a používá v procesu učení;

- přijímá odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání;
- přijímá a plní odpovědně svěřené úkoly, spolupracuje v kolektivu;
- uvědomuje si význam celoživotního učení a přizpůsobuje se měnícím se pracovním podmínkám;
- pečuje o svůj fyzický i psychický rozvoj.

Přesahy

Mezipředmětové vztahy: informační a komunikační technologie, matematika, občanská nauka, psychologie, stolničení, technologie, odborný výcvik, ekonomika.

Název vyučovacího předmětu: Hospodářské výpočty – 2. ročník

Počet vyučovacích hodin: 1 hodina týdně, 33 hodin ročně

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • využívá vhodnou výpočetní techniku • vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním a stravovacím provozem věcně, jazykově a formálně správně, ve shodě s normalizovanou úpravou písemností 	1. Význam hospodářských výpočtů v gastronomii <ul style="list-style-type: none"> • výpočetní technika • pravidla při zpracování výpočtů • náležitosti a obsah dokladu
<ul style="list-style-type: none"> • vypracuje písemnosti související s normováním pokrmů • sestaví žádanku na suroviny 	2. Normování <ul style="list-style-type: none"> • žádanka na potraviny
<ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí význam vlastních kalkulací pokrmů • pracuje s odbornou literaturou a dále ji využívá • navazuje na poznatky z normování pokrmů • využívá je při vypracování vlastní kalkulace pokrmů 	3. Vlastní kalkulace pokrmů <ul style="list-style-type: none"> • Sestavování vlastních receptur specialit
<ul style="list-style-type: none"> • provádí běžné výpočty s využitím procentového počtu. 	4. Praktické výpočty pomocí % <ul style="list-style-type: none"> • Přirážka – marže, sleva, DPH, výtěžnost

<ul style="list-style-type: none"> • provádí kalkulace výrobní a prodejní ceny 	<p>5. Výpočty cen pokrmů, nápojů, zboží</p> <ul style="list-style-type: none"> • cena: výrobní, prodejní
<ul style="list-style-type: none"> • uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem • vysvětlí vyúčtování tržeb • vypracuje doklad o vyúčtování tržby 	<p>6. Vyúčtování</p> <ul style="list-style-type: none"> • vyúčtování s hostem • vyúčtování tržeb
<ul style="list-style-type: none"> • orientuje se v prvotní evidenci zásob materiálu a zboží • chápe inventuru jako nástroj kontroly hospodaření • řeší jednoduché výpočty výsledku hospodaření 	<p>7. Skladová evidence</p> <ul style="list-style-type: none"> • příjemky, výdejky • inventurní soupis • propočty při inventuře • výsledek hospodaření střediska

Psychologie a komunikace ve službách

Název ŠVP: Kuchař – číšník II

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma studia: 3 roky, denní

Platnost ŠVP: od 1. září 2017

Cíl předmětu

Cílem předmětu je sociální a osobnostní kultivace žáků. Vyučovací předmět psychologie má žákům poskytnout základní poznatky z psychologie, informace a vědomosti o interpersonální komunikaci a o společenském chování. Žáci se seznamují s významem a využitím znalostí základů psychologie a způsoby komunikace v praxi, jsou vedeni k uplatňování zásad společenského chování, profesního jednání a ke kultivovanému vystupování v přímém osobním styku se zákazníky, s obchodními partnery a spolupracovníky. Učí se chápat význam práce, řešit problémové situace a pečovat o své duševní zdraví.

Charakteristika učiva

Učivo vychází ze vzdělávací oblasti RVP Kuchař – číšník – Komunikace ve službách. Výuka je zaměřena nejen na osvojení základních poznatků, ale zároveň i na praktické dovednosti – komunikativní, osvojení základů společenského chování, rozvíjení kladných vlastností žáků, projevujících se ve vztahu k zákazníkům. Obsahem učiva jsou základní poznatky zejména z psychologie osobnosti, sociální a aplikované psychologie, společenské výchovy, marketingu, psychologie práce a písemné a elektronické komunikace.

Metody a formy výuky

Při realizaci výuky budou uplatňovány různé metody a formy činností s ohledem na výukové cíle, např. výklad, řízený dialog, samostatná práce, skupinová práce, simulované situace, psychologické testy, referáty, práce s časopisy.

Hodnocení žáků

Hodnocení vychází z klasifikačního řádu školy. Ke klasifikaci je využíváno ústní a písemné zkoušení. Při hodnocení se bude oceňovat stupeň osvojení učiva, schopnost argumentace, kreativity, úroveň vystupování a vyjadřování.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence a průřezová témata jsou rozvíjeny v jednotlivých předmětech (viz tabulky, KK – str. 12, PT – str. 16), jiné kompetence jsou uvedeny v osnovách předmětů. Důraz je kladen na rozvoj těchto kompetencí:

Žák:

- poznává a hodnotí sebe sama a lidi ve svém okolí;
- ovládá zásady společenského chování;
- spolupracuje v kolektivu a adekvátně vystupuje při interakci se zákazníky;
- chápe danou komunikační situaci, formuluje a obhajuje své názory a postoje, naslouchá druhým, koriguje své chování a jednání;
- hledá kompromisní řešení a předchází konfliktům;
- pečuje o své duševní zdraví, odolává psychicky náročným situacím;
- uvědomuje si zodpovědnost za svůj život;
- odpovědně se rozhoduje;
- aplikuje získané teoretické znalosti do praxe.

Přesahy

Mezipředmětové vztahy: občanská nauka, informační a komunikační technologie, ekonomika, odborný výcvik.

Název vyučovacího předmětu: Psychologie a komunikace ve sužbách – 2. ročník

Počet vyučovacích hodin: 1 hodina týdně, 33 hodin ročně

Výsledky vzdělání	Učivo
Žák <ul style="list-style-type: none"> • popíše vliv psychického zatížení na organismus • začlení psychologii do soustavy společenských věd • objasní souvislost lidského chování s biologickými procesy člověka 	1. Úvod do psychologie <ul style="list-style-type: none"> • pojem a předmět psychologie • význam psychologie • rozdělení psychologických odvětví • biologická a sociální determinace psychiky
<ul style="list-style-type: none"> • rozpozná typ zákazníků a vhodně reaguje na projevy jejich chování • snaží se předcházet konfliktům, případně je vhodně řeší • uvědomuje si různorodost lidských vlastností, zařadí je do skupin • objasní význam hodnocení 	2. Psychologie osobnosti a etapy vývoje (vývojová psychologie) <ul style="list-style-type: none"> • vymezení osobnosti • aktivačně-motivační vlastnosti • vztahově-postojové vlastnosti • výkonové vlastnosti • seberegulační vlastnosti

<p>a poznávání lidí</p> <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje vývojová období člověka 	<ul style="list-style-type: none"> • dynamické vlastnosti • sociální percepce • temperament, charakter • vývojové etapy
<ul style="list-style-type: none"> • objasní význam emocí v životě člověka • charakterizuje emoce • charakterizuje pojmy: myšlení, paměť, fantazie • vyjmenuje druhy paměti a fantazie 	<p>3. Psychické procesy</p> <ul style="list-style-type: none"> • počitky a vnímání • myšlení, řeč a paměť • představivost a fantazie • emoce a city
<ul style="list-style-type: none"> • objasní, do kterých společenských skupin sám patří • objasní význam dodržování společenských pravidel • charakterizuje prostředky verbální a neverbální komunikace • uvědomuje si různé lidské skupiny • objasní význam rodiny jako primární sociální skupiny • dbá o kultivovaný projev při komunikaci • navrhne řešení sociálních konfliktů 	<p>4. Sociální psychologie</p> <ul style="list-style-type: none"> • předmět a význam sociální psychologie • socializace, sociální interakce • komunikace • sociální skupiny • sociální konflikty • asertivita • řešení náročných situací

Název vyučovacího předmětu: Psychologie a komunikace ve sužbách – 3. ročník

Počet vyučovacích hodin: 1 hodina týdně, 33 hodin ročně

Výsledky vzdělávání	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • ovládá společenské chování a profesní vystupování • aplikuje zásady slušného chování, profesní etiky a řešení konfliktů 	<p>1. Aplikovaná psychologie</p> <ul style="list-style-type: none"> • zásady společenského chování • pozdrav, představování, podání ruky, mimika, konverzace, telefonování, společenský cit a takt, péče o zevnějšek

<ul style="list-style-type: none"> • pečuje o zevnějšek a snaží se o kultivovaný projev 	<ul style="list-style-type: none"> • zásady chování na pracovišti, v rodině, společenské události • duševní hygiena
<ul style="list-style-type: none"> • využívá znalostí psychologie trhu při ovlivňování kupního chování zákazníka • řeší různé komunikativní situace s ohledem na věk a typ zákazníka (hosta) a různé formy prodeje • rozpozná typy zákazníků (hostů) • komunikuje se zákazníky (hosty) v cizím jazyce • vyřeší běžné i problematické situace 	<p>2. Psychologie práce</p> <ul style="list-style-type: none"> • osobnost zákazníka (hosta) • profesní profil • typy zákazníků (hostů) • ženy a muži jako zákazníci • zákazníci se zdravotním postižením • skupiny zákazníků podle věku • ovlivňování zákazníka vhodnou úpravou interiéru, estetika interiéru • řešení náročných situací, konfliktů • národní tradice a zvyky různých etnik
<ul style="list-style-type: none"> • udržuje pořádek, dbá na úklid a čistotu provozovny • soustředí se na kvalitu služeb • snaží se získat stálé zákazníky • zvolí vhodný reklamní prostředek pro určitý produkt 	<p>3. Marketing</p> <ul style="list-style-type: none"> • propagace • reklama a její vliv na zákazníka (hosta) • konkurence • vzhled provozovny
<ul style="list-style-type: none"> • píše desetiprstovou hmatovou metodou bez vyhledávání kláves zrakem v přiměřené přesnosti a rychlosti • graficky upraví text • vyhotovuje písemnosti dle normalizované úpravy • používá základní projevy administrativního stylu • vyhotovuje písemnosti spojené s poskytováním služeb, platebním stykem a s úřady 	<p>4. Písemná a elektronická komunikace</p> <ul style="list-style-type: none"> • psaní na klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou • nácvik zvláštní úpravy textu • zvyšování přesnosti a rychlosti psaní • normy pro úpravu písemností • písemnosti spojené s nákupem a prodejem zboží, s placením a úvěrováním • písemnosti pracovně právního charakteru • písemný styk s úřady

Potraviny a výživa

Název ŠVP: Kuchař – číšník II

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma studia: 3 roky, denní

Platnost ŠVP: od 1. září 2017

Cíl předmětu

Cílem předmětu je, aby si žák osvojil požadavky na hygienu v gastronomii, získal přehled o rostlinných a živočišných potravinách, alkoholických a nealkoholických nápojích a dovedl je charakterizovat. Poskytne žákům vědomosti o činnosti trávicí soustavy a metabolismu člověka, o zásadách racionální výživy a alternativních způsobech stravování; o rozdělení nápojů a jejich jednotlivých výrobních postupech. Žák získá znalosti o souvislosti mezi správnou výživou, zdravým životním stylem a prevencí onemocnění.

Charakteristika učiva

Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP Kuchař – číšník – Výroba pokrmů, Vzdělávání pro zdraví. Žáci si prohloubí vědomosti ze základní školy o fungování lidského organismu, především trávicí soustavě. Osvojí si informace o potravinách rostlinného i živočišného původu, alkoholických i nealkoholických nápojích, pochutinách a jejich skladování, Seznámí se se zásadami zdravé (racionální) výživy a vědomosti aplikuje v praxi při sestavování jídelních lístků

Metody a formy výuky

V teoretické části se uplatňují výklad, referát, řízený rozhovor, vyhledávání informací, demonstrace výtvarných postupů převážně frontální hromadnou formou. V praktické části je kladen důraz na individuální práci žáka řízenou učitelem. Při práci na projektech se pracuje ve skupinách.

Hodnocení žáků

Při realizaci budou uplatňovány různé metody a formy činností s ohledem na výukové cíle (např. výklad, samostatná práce žáků s odborným textem, skupinová výuka, praktická činnost, získání informací z kombinovaného materiálu, získání informací z videozáznamů odborných seminářů a postupů, samostatné práce, diskuse). Výuka bude obohacena praktickými ukázkami a dle možností přednáškami a odbornými semináři.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence a průřezová témata jsou rozvíjeny v jednotlivých předmětech (viz tabulky, KK – str. 12, PT – str. 16), jiné kompetence jsou uvedeny v osnovách předmětů. Důraz je kladen na rozvoj těchto kompetencí:

Žák:

- orientuje se v systému živočišných i rostlinných potravin a nápojů;
- orientuje se ve fungování trávicí soustavy a metabolismu;
- sleduje novinky v oboru gastronomie a stravování;
- zapojuje se do skupinových aktivit a svou prací přispívá k splnění zadaného úkolu;
- se samostatně a pohotově rozhoduje, iniciativně řeší pracovní úkoly;
- ověřuje si teoretické poznatky v praxi a aplikuje je při dalších činnostech;
- dokáže obhájit svůj názor a odborně argumentovat.

Mezipředmětové vztahy: psychologie, stolničení, technologie, hospodářské výpočty, odborný výcvik, tělesná výchova a chemie.

Název vyučovacího předmětu: Potraviny a výživa – 1. ročník

Počet vyučovacích hodin: 1 hodina týdně, 33 hodin ročně

Výsledky vzdělání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none">• vyjmenuje jednotlivé části trávicí soustavy a vysvětlí jejich funkci• objasní princip přeměny látek a energií v organismu,• objasní princip trávení a vstřebávání živin	1. Trávicí soustava <ul style="list-style-type: none">• jednotlivé části a fungování trávicí soustavy• metabolismus• proces trávení
<ul style="list-style-type: none">• rozlišuje potraviny z hlediska původu, druhů, technologického využití a významu ve výživě• charakterizuje jednotlivé složky potravin• chápe význam potravin pro organismus člověka	2. Potraviny <ul style="list-style-type: none">• význam potravin pro lidský organismus• rozdělení potravin• jednotlivé složky potravin: bílkoviny, tuky, sacharidy, minerály, vitamíny• konvence (polotovary), aditiva
<ul style="list-style-type: none">• orientuje se v nabídce potravin	3. Potraviny rostlinného původu

<p>rostlinného původu</p> <ul style="list-style-type: none"> • využívá znalosti o potravinách rostlinného původu ve výživě • určí význam jednotlivých druhů potravin pro lidský organismus • vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování potravin rostlinného původu • dokáže charakterizovat jejich využití při tepelném zpracování 	<ul style="list-style-type: none"> • ovoce • zelenina • brambory • luštěniny • obiloviny a mlýnské výrobky • houby • sladidla <p>(složení, rozdělení, význam, použití)</p>
<ul style="list-style-type: none"> • orientuje se v nabídce potravin rostlinného původu • vysvětlí význam a vliv pochutin na lidské zdraví • určí význam jednotlivých druhů potravin pro lidský organismus • používá správné pochutiny při tepelném zpracování • orientuje se ve skladu, popíše správný způsob skladování • charakterizuje požadavky na ošetřování a skladování pochutin 	<p>4. Pochutiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • koření • káva, kávoviny • čaj • sůl, ocet • pikantní omáčky, hořčice, polévkové koření <p>(dělení, druhy, význam, použití, výroba)</p> <ul style="list-style-type: none"> • skladování – druhy skladů, vybavení

Název vyučovacího předmětu: Potraviny a výživa – 2. ročník

Počet vyučovacích hodin: 1 hodina týdně, 33 hodin ročně

Výsledky vzdělání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí význam potravin živočišného původu pro lidský organismus z hlediska jejich složení • orientuje se v nabídce potravin rostlinného původu • charakterizuje jednotlivé druhy masa a popíše jejich význam pro výživu, • rozliší jednotlivé druhy masa podle základních znaků • objasní význam zrání masa pro další použití při přípravě pokrmů • charakterizuje požadavky na 	<p>1. Potraviny živočišného původu</p> <ul style="list-style-type: none"> • mléko a mléčné výrobky • vejce • maso <p>(význam, charakteristika, složení, druhy, jakost, složení, skladování)</p>

ošetřování a skladování potravin živočišného původu	
<ul style="list-style-type: none"> • orientuje se v nabídce jednotlivých druhů masa • rozděluje maso podle kuchyňského použití a podle jakostních tříd • jmenuje požadavky na ošetřování a skladování jednotlivých druhů masa 	<p>2. Jatečné druhy masa</p> <ul style="list-style-type: none"> • hovězí • telecí • vepřové • skopové, jehněčí a kůzlečí <p>(rozdělení, význam, charakteristika, složení, druhy, jakost, skladování, upotřebení)</p>
<ul style="list-style-type: none"> • orientuje se v nabídce ostatních druhů masa • rozděluje maso podle kuchyňského použití a podle jakostních tříd • jmenuje požadavky na ošetřování a skladování ostatních druhů masa • vysvětlí přínos drůbežního masa a ryb ve výživě 	<p>3. Ostatní druhy masa</p> <ul style="list-style-type: none"> • drůbež • ryby • zvěřina <p>(rozdělení, význam, složení, jakost, skladování)</p>
<ul style="list-style-type: none"> • orientuje se v nabídce specifických druhů masa • seznámí se specifickými druhy masa, s jeho složením a přípravou 	<p>4. Korýši, měkkýši, obojživelníci</p> <p>(rozdělení, význam, charakteristika, složení, druhy, jakost, skladování, upotřebení)</p>
<ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí vliv masných výrobků na lidský organismus • charakterizuje masné výrobky a popíše jejich význam pro výživu, • charakterizuje požadavky na ošetřování a skladování masných výrobků 	<p>5. Masné výrobky</p> <ul style="list-style-type: none"> • uzenářské zboží: měkké salám, trvanlivé salámy, speciální uzenářské výrobky, uzená masa, drobné uzenářské výrobky • vařené výrobky • pečené výrobky • masné polotovary • masné konzervy <p>(rozdělení, význam, charakteristika, složení, druhy, jakost, skladování, upotřebení)</p>
<ul style="list-style-type: none"> • jmenuje a charakterizuje jednotlivé druhy konzervace potravin 	<p>6. Konzervování potravin</p> <ul style="list-style-type: none"> • chemická a tepelná konzervace

	<ul style="list-style-type: none"> • další konzervační metody: odstraňování vody, přidavek soli či cukrů, snížením teploty (chlazení a zmrazení), zabráněním přístupu kyslíku, zvýšení kyselosti, vysoká koncentrace alkoholu • účinnost konzervace
--	---

Název vyučovacího předmětu: Potraviny a výživa – 3. ročník

Počet vyučovacích hodin: 1 hodina týdně, 33 hodin ročně

Výsledky vzdělání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • orientuje se v nabídce nealkoholických nápojů • rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů • uvede jejich využití a podávání z různých hledisek • vysvětlí správný způsob skladování jednotlivých druhů nápojů 	<p>1. Nealkoholické nápoje (význam, dělení, charakteristika, příprava, složení)</p> <ul style="list-style-type: none"> • studené nápoje: vody, sirupy, limonády, colové a tonikové nápoje, ovocné a zeleninové nápoje, mléčné nápoje • teplé nápoje: káva, čaj, kakao
<ul style="list-style-type: none"> • orientuje se v nabídce alkoholických nápojů • rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů • uvede jejich využití a podávání z různých hledisek • vysvětlí správný způsob skladování • objasní vliv alkoholu na lidské zdraví a možnosti boje proti alkoholismu 	<p>2. Alkoholické nápoje</p> <ul style="list-style-type: none"> • pivo • víno • lihoviny: destiláty, likéry <p>(složení, výroba, druhy, význam, dělení, charakteristika, skladování, příprava)</p> <ul style="list-style-type: none"> • alkoholické nápoje podle příležitosti: aperitiv, digestiv • vliv alkoholických nápojů na zdraví člověka • alkoholismus
<ul style="list-style-type: none"> • jmenuje zásady zdravé výživy • charakterizuje alternativní způsoby stravování • objasní podstatu zdravé výživy 	<p>3. Zdravá výživa a způsoby stravování</p> <ul style="list-style-type: none"> • zásady zdravé výživy • alternativní způsoby stravování • druhy stravy - charakteristika, vliv na organismus

<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje hlavní směry ve výživě • uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků na civilizační choroby • jmenuje možnosti boje proti obezitě • vysvětlí vliv návykových látek na lidské zdraví 	<ul style="list-style-type: none"> • stravovací návyky • obezita, kouření, drogy a další návykové látky
<ul style="list-style-type: none"> • orientuje se ve stravě jednotlivých sociálních skupin 	<p>4. Diferencovaná strava</p> <ul style="list-style-type: none"> • výživa dětí, dospívajících, těhotných a kojících žen, sportovců a starých osob • strava v různých pracovních podmínkách
<ul style="list-style-type: none"> • jmenuje a charakterizuje specifické směry ve výživě • dokáže sestavit různé typy jídelních lístků podle skupin obyvatel 	<p>5. Progresivní příprava jídel</p> <ul style="list-style-type: none"> • směry ve výživě, stravování vybraných skupin osob podle různých kritérií • sestavování jídelníčků pro různé skupiny obyvatel na základě zvláštních požadavků

Stolničení

Název ŠVP: Kuchař – číšník II

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma studia: 3 roky, denní

Platnost ŠVP: od 1. září 2017

Cíl předmětu

Základním cílem předmětu je poskytnout žákům odborné znalosti z oblasti obsluhy a připravit je pro praktické činnosti, seznámit s požadavky na hygienu ve stravování, s jejich uplatňováním v gastronomických provozovnách a s trendy ve výživě, s využitím poznatků o potravinách a nápojích, vedoucí ke správnému sestavování jídelních a nápojových lístků.

Charakteristika učiva

Učivo vychází ze vzdělávací oblasti RVP Kuchař – číšník – Odbyt a obsluha. Výuka je zaměřena na osvojení základních poznatků, z oblasti stolničení, stolování a ovládnutí techniky obsluhy a služeb ve stravovacích zařízeních. Předmět navazuje na ostatní odborné předměty, jako jsou: potraviny a výživa, technologie, hospodářské výpočty a odborný výcvik. Učivo představuje komplex znalostí a dovedností nezbytných pro odborný servis pokrmů a nápojů podle druhu odbytového střediska a druhu příležitosti, sestavování menu, jídelních a nápojových lístků, profesionální jednání s hostem. Vyučující klade důraz na dodržování hygienických pravidel a pravidel bezpečnosti práce.

Metody a formy výuky

Při realizaci budou uplatňovány různé metody a formy činností s ohledem na výukové cíle (např. výklad, samostatná práce žáků s textem, skupinová výuka, praktická činnost, získání informací s kombinovaného materiálu, samostatné práce, diskuse). Výuka bude obohacena praktickými ukázkami a dle možností přednáškami a odbornými semináři.

Hodnocení žáků

Hodnocení vychází z klasifikačního řádu školy. Ke klasifikaci je využíváno ústní a písemné ověřování znalostí. Při hodnocení žáků se bude nejvíce oceňovat hloubka porozumění poznatkům, samostatnost úsudku, spojení teoretických poznatků s praktickými, využívání dosud nabytých vědomostí v souvislosti s novými poznatky.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence a průřezová témata jsou rozvíjeny v jednotlivých předmětech (viz tabulky, KK – str. 12, PT – str. 16), jiné kompetence jsou uvedeny v osnovách předmětů. Důraz je kladen na rozvoj těchto kompetencí:

Žák:

- ovládá techniku obsluhy a služeb ve stravovacích zařízeních;
- orientuje se v technice jednoduché, složité a slavnostní obsluhy;
- sestaví jídelní a nápojový lístek podle příležitosti a zařízení;
- uplatňuje znalosti gastronomických pravidel a racionální výživy;
- klade důraz na organizaci práce při různých systémech obsluhy;
- orientuje se ve zvycích a tradicích zahraničních hostů;
- dodržuje bezpečnost práce a bezpečnostní předpisy.

Přesahy

Mezipředmětové vztahy: potraviny a výživa, hospodářské výpočty, technologie, psychologie, odborný výcvik, cizí jazyky.

Název vyučovacího předmětu: Stolničení – 1. ročník

Počet vyučovacích hodin: 1 hodiny týdně, 33 hodin ročně

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • jmenuje zásady hygieny a bezpečnosti při práci • orientuje se v předpisech souvisejících s odbytem výrobků a služeb • uplatňuje zásady hygieny a bezpečnosti při práci 	<p>1. Hygiena a BOZP na úseku obsluhy</p> <ul style="list-style-type: none"> • zásady hygieny (osobní a pracovního prostředí) • zásady bezpečnosti • platné normy v oblasti hygieny a bezpečnosti práce
<ul style="list-style-type: none"> • orientuje se v historii gastronomie v sociálních souvislostech • rozlišuje základní pojmy stolničení • rozlišuje druhy odbytových středisek • při jednání s hosty uplatňuje společenská a profesní pravidla 	<p>2. Úvod stolničení</p> <ul style="list-style-type: none"> • stručná historie pohostinství • základní pojmy • druhy odbytových středisek a jejich charakteristika • základní společenská a profesní pravidla

<ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje jednotlivé druhy inventáře • volí vhodný inventář k servisu různých druhů pokrmů a nápojů; • uplatňuje zásady péče o inventář. 	<p>3. Zařízení a vybavení na úseku obsluhy - inventář</p> <ul style="list-style-type: none"> • nábytek, prádlo, velký stolní inventář, malý stolní inventář, pomocný inventář, pomůcky číšníka • údržba, ukládání • zařízení na mytí nádobí
<ul style="list-style-type: none"> • orientuje se v gastronomických pravidlech • jmenuje náležitosti jídelního a nápojového lístku • sestaví jídelní a nápojový lístek • rozezná správné teploty podávaných nápojů • volí správné druhy skla • ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů • doporučí nápoj k jednotlivým druhům pokrmů 	<p>4. Gastronomická pravidla</p> <ul style="list-style-type: none"> • zásady sestavování jídelních lístků • druhy a náležitosti jídelních lístků • zásady sestavování nápojových lístků • druhy a náležitosti nápojových lístků, • teploty podávaných nápojů
<ul style="list-style-type: none"> • jmenuje a charakterizuje jednotlivé způsoby obsluhy 	<p>5. Způsoby obsluhy</p> <ul style="list-style-type: none"> • způsob: restaurační, kavárenský, slavnostní, skupinový
<ul style="list-style-type: none"> • jmenuje úkoly pracovníků v různých systémech obsluhy • ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy, • popíše úlohy jednotlivých pracovníků v odbytovém středisku • určí vhodný způsob obsluhy • charakterizuje různé formy obsluhy 	<p>6. Systémy obsluhy a formy prodeje</p> <ul style="list-style-type: none"> • jednotlivé systémy obsluhy a různé formy prodeje jídel a nápojů • systémy: rajónový, vrchního číšníka, francouzský, table d'hôte • prodejní automaty • jednotlivé způsoby obsluhy (charakteristika, využití) • formy nabídky a prodeje pokrmů a nápojů
<ul style="list-style-type: none"> • volí vhodný inventář k servisu nápojů; 	<p>7. Jednoduchá obsluha</p> <ul style="list-style-type: none"> • podávání snídaní, přesnídávek,

<ul style="list-style-type: none"> • ovládá techniku servisu pokrmů v jednoduché obsluze; • jmenuje správné teploty podávaných nápojů; • ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů. • používá vhodný inventář podle způsobu obsluhy podávaného nápoje • ovládá techniku jednoduché obsluhy + vyšší forma 	<p>obědů, svačin, večeří</p> <ul style="list-style-type: none"> • charakteristika a specifika servisu snídaní, přesnídávek, obědů, svačin a večeří • servis jednotlivých chodů v jednoduché obsluze • servis studených a teplých nápojů • pravidla servisu pokrmů ve vyšší formě jednoduché obsluhy
--	---

Název vyučovacího předmětu: Stolníčení – 2. ročník

Počet vyučovacích hodin: 1,5 hodiny týdně, 49,5 hodin ročně

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí podstatu a význam dezinfekce a sterilizace • charakterizuje složitou obsluhu, pracovní činnosti aplikuje v praxi; • ovládá techniku složitě obsluhy, používá vhodný inventář. 	<p>1. Složitá obsluha - základní forma</p> <ul style="list-style-type: none"> • příprava pracoviště • zásady a pravidla překládání • používání speciálního inventáře • podávání jednotlivých chodů a speciálních druhů pokrmů
<ul style="list-style-type: none"> • připravuje a servíruje míšené nápoje • rozlišuje druhy míchaných nápojů, charakterizuje je • vyjmenuje a charakterizuje barový inventář 	<p>2. Míšené nápoje</p> <ul style="list-style-type: none"> • význam a druhy míchaných nápojů, jejich charakteristika • inventář a suroviny pro přípravu míchaných nápojů • zásady a technika při přípravě, servis
<ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy společensko-zábavních středisek a jejich vybavení • volí vhodný způsob a systém obsluhy podle druhu střediska • sestaví typickou nabídku pokrmů a nápojů pro jednotlivé druhy společensko-zábavních středisek 	<p>3. Společenská a zábavní střediska</p> <ul style="list-style-type: none"> • kavárna a kavárenská herna • vinárna a vinný sklep • bary • pivnice • varieté a kabarety • koliby a salaše

	<p>(druhy + jejich charakteristika, zařízení, sortiment, způsob a systém obsluhy, jídelní a nápojový lístek)</p> <ul style="list-style-type: none"> • gastronomické služby jako součást jiných zařízení: diskotéky a kluby
--	---

Název vyučovacího předmětu: Stolníčení – 3. ročník

Počet vyučovacích hodin: 1,5 hodiny týdně 49,5 hodin ročně

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje jednotlivé způsoby dohotovování pokrmů u stolu hosta • popíše jednotlivé úkony vyšší formy složitě obsluhy před hostem • charakterizuje a ovládá základní pracovní postupy dohotovování pokrmů 	<p>1. Složitá obsluha – vyšší forma</p> <ul style="list-style-type: none"> • práce u stolu hosta – význam, zásady • míchání, ochucování, legírování: saláty, polévky, omáčky • flambování - polévky, pokrmy, moučníky, nápoje • dranžírování - různých druhů mas, ryb a drůbeže • fondue, raclette grill – druhy, úprava stolu, inventář • úprava specialit u stolu hosta
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje gastronomické služby v dopravních prostředcích a ubytovacích zařízeních • jedná profesionálně v souladu se společenským chováním • řeší možné nehody při obsluze, předchází konfliktním situacím 	<p>2. Gastronomické služby</p> <ul style="list-style-type: none"> • gastronomické služby v dopravních prostředcích (jídelní vozy, letadla, lodě) • gastronomické služby v ubytovacích zařízeních (room servis – vybavení office, hotelová hala, open bar) • základní společenská a profesní pravidla • možnosti vzniku konfliktních situací a možnosti jejich řešení
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje druhy slavnostních hostin • organizuje přípravu slavnostních 	<p>3. Slavnostní hostiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • banket • raut

<p>hostin</p> <ul style="list-style-type: none"> • ovládá slavnostní způsoby a systémy obsluhy • sestavuje vhodné menu dle druhu hostiny 	<ul style="list-style-type: none"> • galarecepce <p>(charakteristika, zajištění hostiny, příprava místnosti, tabulí, sortiment pokrmů a nápojů způsob a systém obsluhy, práce po ukončení hostiny, objednávka + vyúčtování hostiny)</p>
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje jednotlivá společenská setkání • organizuje přípravu slavnostních příležitostí • ovládá způsoby a systémy obsluhy při společenských příležitostech; • sestavuje vhodné menu 	<p>4. Slavnostní společenské příležitosti</p> <ul style="list-style-type: none"> • koktejl • číše vína • piknik (výlet do přírody) • zahradní slavnost • výlet na lodi <p>(charakteristika, význam, sortiment pokrmů a nápojů, způsob a systém obsluhy)</p>
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje jednotlivé funkce hotelového a restauračního managementu 	<p>5. Hotelový a restaurační management</p> <ul style="list-style-type: none"> • vysvětlení pojmu management • profesionalita v péči o hosta • koordinace práce v gastronomii • restaurační řetězce – výhody a nevýhody, platební styk s hostem, jednotlivé oblasti hotelového provozu
<ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí význam cateringu • odliší catering od běžného provozu podniku 	<p>6. Catering</p> <ul style="list-style-type: none"> • charakteristika a význam cateringu • organizační zajištění a zajištění inventáře • příprava, průběh, likvidace akce

Technologie

Název ŠVP: Kuchař – číšník II

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma studia: 3 roky, denní

Platnost ŠVP: od 1. září 2017

Cíl předmětu

Cílem předmětu je poskytnout žákům vědomosti o přípravě, úpravě a zpracování surovin, potravin a nápojů a seznámit je s vybavením provozoven společného stravování. Důraz je kladen na zásady racionální výživy v návaznosti na klasické i moderní technologické postupy přípravy a zpracování pokrmů, na hygienické předpisy HACCP a jejich uvádění do praxe a na bezpečnostní předpisy, které souvisí se zpracováním surovin.

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Výroba pokrmů, Profilující okruh – kuchař - číšník a navazuje na vědomosti získané v předmětech potravin a výživa, stolničení, hospodářské výpočty a odborný výcvik. Výuka je zaměřena na získání vědomostí o technologické využitelnosti, o způsobech předběžné přípravy a o technologii zpracování potravin, polotovarů a nápojů. Žáci se seznámí s technologickými postupy přípravy pokrmů, gastronomickými pravidly a se základními druhy technického a technologického vybavení provozoven společného stravování. Důraz je kladen na osvojení přípravy pokrmů a nápojů, jejich expedici a úpravu pro servis, hospodárné využívání potravin. Je zdůrazňováno dodržování hygienických, ekologických a bezpečnostních pravidel a předpisů souvisejících se zpracováním surovin a jejich skladováním.

Metody a formy výuky

Při realizaci budou uplatňovány různé metody a formy činností s ohledem na výukové cíle (např. výklad, samostatná práce žáků s odborným textem, skupinová výuka, praktická činnost, získání informací z kombinovaného materiálu, získání informací z videozáznamů odborných seminářů a postupů, samostatné práce, diskuse o různých technologiích). Výuka bude obohacena praktickými ukázkami různých technologií a dle možností přednáškami a odbornými semináři.

Hodnocení žáků

Hodnocení vychází z klasifikačního řádu školy. Hodnocení probíhá průběžně, žáci se učí hodnotit práci druhých a v porovnání s ostatními i svou. Hodnotí se nejen míra zvládnutí techniky a námětu, ale také individuální přístup k práci a pokrok.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence a průřezová témata jsou rozvíjeny v jednotlivých předmětech (viz tabulky, KK – str. 12, PT – str. 16), jiné kompetence jsou uvedeny v osnovách předmětů. Důraz je kladen na rozvoj těchto kompetencí:

Žák:

- pracuje s odbornou literaturou a s recepturami pokrmů;
- využívá znalostí z estetiky při expedici pokrmů;
- sleduje novinky v oboru gastronomie a stravování;
- zapojuje se do skupinových aktivit a svou prací přispívá k splnění zadaného úkolu;
- hospodárně zachází s potravinami a získá povědomí o ekologickém chování.
- se samostatně a pohotově rozhoduje, iniciativně řeší pracovní úkoly;
- ověřuje si teoretické poznatky v praxi a aplikuje je při dalších činnostech;
- dokáže obhájit svůj názor a odborně argumentovat;
- připravuje, upravuje a zpracovává suroviny a potraviny při přípravě pokrmů.

Mezipředmětové vztahy: psychologie, potraviny a výživa, stolničení, hospodářské výpočty a odborný výcvik.

Název vyučovacího předmětu: Technologie – 1. ročník

Počet vyučovacích hodin: 2 hodina týdně, 66 hodin ročně

Výsledky vzdělání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">• vyjmenuje požadavky na hygienu v gastronomii• jedná v souladu s předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany• vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi	<p>1. Hygiena a BOZP ve společenském stravování</p> <ul style="list-style-type: none">• Hygienické předpisy v gastronomii• Kritické body HACCP• Předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany• Předpisy OHS• Skladování potravin• Hygiena:<ul style="list-style-type: none">• osobní (pracovní oblečení)• pracoviště (pomůcky, nářadí, sanitace)
<ul style="list-style-type: none">• rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce• orientuje se v organizaci práce	<p>2. Výrobní středisko</p> <ul style="list-style-type: none">• základní vybavení – rozdělení, funkce• základní povinnosti kuchaře

<p>výrobního střediska</p> <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí požadavky na ošetřování a skladování potravin vyjmenuje zařízení a funkci umýváren a strojového vybavení odstraní drobné závady 	<ul style="list-style-type: none"> pracovní pomůcky a inventář kuchaře práce se stroji stroje k mechanické úpravě a tepelná zařízení práce po skončení provozu
<ul style="list-style-type: none"> využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a používá je 	<p>3. Základy technologie přípravy pokrmů</p> <ul style="list-style-type: none"> předběžná příprava potravin rostlinného původu předběžná příprava potravin živočišného původu práce s konvencemi a jejich využití základní tepelné úpravy při zpracování potravin: (vaření, zadělávání, dušení, pečení, smažení) ostatní tepelné úpravy: (zapékání, gratinování, pečení na rožni, grilu, úpravy v konvektometru)
<ul style="list-style-type: none"> popíše technologické postupy přípravy hnědých a bílých polévek vyjmenuje suroviny potřebné pro přípravu hnědých a bílých polévek; popíše technologické postupy při přípravě různých vložek a zavářek do polévek 	<p>4. Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů</p> <ul style="list-style-type: none"> polévky: hnědé, bílé, speciální, studené; vývary, zavářky a vložky do polévek (význam, rozdělení, dávkování, servis)
<ul style="list-style-type: none"> popíše technologické postupy přípravy jednotlivých omáček používá omáčky při sestavování jídelního lístku 	<ul style="list-style-type: none"> omáčky: hnědé, bílé, složité, speciální, studené, teplé, jemné, hrubé, krycí, tabulové, k hovězímu masu (význam, rozdělení)

<ul style="list-style-type: none"> • popíše technologické postupy přípravy jednotlivých příloh, jejich servis a dávkování • chápe význam příloh a jejich nabídku na jídelním lístku • volí vhodné přílohy k pokrmům 	<ul style="list-style-type: none"> • přílohy: • sytící – teplé: z mouky a krupice, z obilovin a luštěnin, z brambor a rýže • doplňující – studené: zeleninové saláty, pochoutková másla, studené omáčky (význam, rozdělení, dávkování)
<ul style="list-style-type: none"> • popíše technologické postupy přípravy bezmasých pokrmů • chápe význam bezmasých pokrmů • zařadí bezmasé pokrmy do jídelních lístků 	<ul style="list-style-type: none"> • bezmasé pokrmy: z brambor a zeleniny, z luštěnin a hub, z rýže a těstovin, z vajec a sýrů, sladké moučné pokrmy

Název vyučovacího předmětu: Technologie – 2. ročník

Počet vyučovacích hodin: 1,5 hodiny týdně, 49,5 hodin ročně

Výsledky vzdělání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje hovězí, telecí, vepřové, skopové, jehněčí, kůzlečí a králičí maso podle jednotlivých částí; • určí technologické postupy pokrmů podle jednotlivých částí masa včetně vnitřností. • dodržuje požadavky na úpravu pokrmů v souladu s hygienickými předpisy 	<p>1. Základy technologie přípravy pokrmů z jatečných mas</p> <ul style="list-style-type: none"> • příprava a předběžná úprava potravin • technologické postupy přípravy jednotlivých druhů masa: <ul style="list-style-type: none"> hovězí maso: příprava základů, vaření, dušení, pečení, úprava vnitřností telecí maso: vaření, zadělávání, dušení, pečení, úprava vnitřností vepřové maso: vaření, dušení, pečení, úprava vnitřností, příprava uzeného masa a slaniny skopové, jehněčí a kůzlečí maso: vaření, dušení, pečení, úprava vnitřností králičí maso: vaření, dušení, pečení
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje vlastnosti rybího masa, orientuje se v předběžné přípravě 	<p>2. Základy technologie přípravy pokrmů z ryb, koryšů, měkkýšů a obojživelníků</p> <ul style="list-style-type: none"> • druhy ryb, vlastnosti rybího masa

<ul style="list-style-type: none"> • uvede technologii přípravy pokrmů a vnitřností z jednotlivých druhů živočichů (ryb, korýšů, měkkýšů a obojživelníků) 	<ul style="list-style-type: none"> • předběžná příprava ryb: sladkovodních a mořských (vaření, dušení, pečení, příprava vnitřností ryb) • zpracování ostatních živočichů • úprava pokrmů u korýšů, měkkýšů a obojživelníků
<ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí přínos drůbežního masa ve stravování • orientuje se v předběžné přípravě pokrmů z drůbežního masa • uvede technologii přípravy pokrmů a vnitřností drůbeže 	<p>3. Základy technologie přípravy pokrmů z drůbeže</p> <ul style="list-style-type: none"> • technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů drůbeže: hrabavá a vodní • předběžná příprava, vykostování a porcování drůbeže • úprava šťávy, nádivky (náplně) a vnitřností • tepelné úpravy pokrmů: vaření, zadělávání, dušení, pečení • příprava drůbežích vnitřností
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje vlastnosti masa • orientuje se v předběžné přípravě zvěřiny • uvede technologii přípravy pokrmů a vnitřností ze zvěřiny. • seznámí se specifickými druhy masa, s jeho složením a přípravou 	<p>4. Základy technologie přípravy pokrmů ze zvěřiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozdělení zvěřiny, vlastnosti masa • předběžná příprava zvěřiny • technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů – srstnaté (vysoké), pernaté, černé a červené zvěřiny • tepelná úprava pokrmů – vaření, dušení, pečení • příprava jednotlivých druhů zvěřiny • příprava vnitřností
<ul style="list-style-type: none"> • dodržuje požadavky na úpravu pokrmů v souladu s hygienickými předpisy • uvede technologii přípravy pokrmů mletých mas. 	<p>5. Základy technologie přípravy pokrmů z mletého masa</p> <ul style="list-style-type: none"> • technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů, způsoby mletí, sekání, škrábání masa • hygienické normy při přípravě pokrmů • pokrmy z jednoho druhu masa

	<ul style="list-style-type: none"> • pokrmy ze směsí mletých mas • masové kašoviny - salmi, salpikon, ragú, krokety • příprava galantiny ze zvěřiny • minutková úprava pokrmů - jídla na objednávku • vhodné druhy mas pro úpravu minutek • zásady přípravy minutek • krájení masa • minutky na rožni, na grilu • smažení • anglický způsob pečení • moderní způsoby úpravy
--	--

Název vyučovacího předmětu: Technologie – 3. ročník

Počet vyučovacích hodin: 2 hodina týdně, 66 hodin ročně

Výsledky vzdělání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje jednotlivé výrobky studené kuchyně • uvede technologii přípravy výrobků studené kuchyně • uplatňuje smysl pro estetické cítění, barevnost, detail. • provádí kalkulaci a stanoví cenu jednotlivých pokrmů studené kuchyně 	<p>1. Technologické postupy přípravy pokrmů studené kuchyně</p> <ul style="list-style-type: none"> • charakteristika výrobků studené kuchyně • příprava pokrmů studené kuchyně, příprava rautových stolů • základní výrobky: majonéza, saláty, rosoly, pěny • předkrmy: plněná vejce, zelenina, ovoce, sýry, výrobky z těsta, chuťovky, kanapky, kaviár • studené pokrmy: chlebíčky, obložená vejce, různě upravené ryby • galantiny, paštiky, huspeniny • mísy: druhy, úprava, doplňky, zdobení
<ul style="list-style-type: none"> • orientuje se v přípravě teplých a studených nápojů • charakterizuje jednotlivé teplé 	<p>2. Technologické postupy přípravy teplých a studených nápojů</p> <ul style="list-style-type: none"> • studené nápoje – mléčné koktejly, aromatizovaná mléka

<p>a studené nápoje</p> <ul style="list-style-type: none"> • připravuje teplé a studené nápoje 	<ul style="list-style-type: none"> • teplé nápoje – káva, kakao, čaj, grog
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje moučníky • orientuje se v technologii přípravy a úpravě před expedicí moučníků • vyjmenuje a charakterizuje základní druhy těst • jmenuje ingredience potřebné pro přípravu těst a moučníků 	<p>3. Základy technologie přípravy moučníků</p> <ul style="list-style-type: none"> • základní druhy těst (charakteristika použití) • moučníky z kynutého a litého těsta • moučníky z plundrového a listového těsta • moučníky z piškotového těsta • moučníky z odpalovaného těsta • korpusy, náplně, polevy, pudinky, krémy, sladké omáčky, ovocné saláty, rosoly, zmrzlina a zmrzlinové poháry
<ul style="list-style-type: none"> • jmenuje jednotlivé druhy diet • charakterizuje jednotlivé druhy diet • orientuje se v technologii přípravy dietních pokrmů 	<p>4. Technologické postupy přípravy dietních pokrmů</p> <ul style="list-style-type: none"> • sestavování jídelníčků pro jednotlivé druhy diety • příprava pokrmů a moučníků pro jednotlivé druhy diety
<ul style="list-style-type: none"> • uvede kraje speciality a jejich typické postupy přípravy; • orientuje se v kuchyních cizích zemí • charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání pokrmů národních kuchyní 	<p>5. Pokrmy národních kuchyní</p> <ul style="list-style-type: none"> • stravovací zvyklosti cizích národů • kraje speciality
<ul style="list-style-type: none"> • získává poznatky o nových polotovarech a výrobcích; • jmenuje a charakterizuje moderní vybavení kuchyně 	<p>6. Progresivní příprava pokrmů</p> <ul style="list-style-type: none"> • příprava pokrmů z průmyslových polotovarů • využití moderního vybavení kuchyně při předběžné a tepelné úpravě
<ul style="list-style-type: none"> • uvede technologii přípravy teplých předkrmů 	<p>7. Příprava teplých předkrmů</p> <ul style="list-style-type: none"> • předkrmy z masa a vnitřností: ragú, salpikony, salmi, krokety • předkrmy z vajec, sýrů a zeleniny

Odborný výcvik

Název ŠVP: Kuchař – číšník II

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma studia: 3 roky, denní

Platnost ŠVP: od 1. září 2017

Cíl předmětu

Cílem předmětu je odborná příprava žáků pro kvalifikovaný výkon zvoleného oboru, vytvořit, upevnit a dále rozvíjet profesní dovednosti a návyky, zvládnout techniku opracování potravin, technologické zpracování, dělení potravin a porcování, při výrobě pokrmů respektovat trendy ve výživě, hygienické předpisy v gastronomii, používat estetické požadavky při úpravě expedovaných výrobků a vytvořit i vypočítat vlastní kalkulaci připravovaného pokrmu a aplikovat pravidla jednoduché a složité obsluhy při podávání pokrmů a nápojů. Důležitou součástí předmětu je uvědomění si nutnosti aktivního přístupu k pracovnímu životu a své profesní kariéře, vytvořit schopnost přizpůsobení se změnám na trhu práce, adaptovat se na různé pracovní podmínky a samostatně pracovat.

Charakteristika učiva

Učivo vychází z obsahového okruhu RVP – Odbyt a obsluha, Výroba pokrmů, Komunikace, Profilující oblast kuchař a číšník. Obsah předmětu navazuje na vědomosti žáků získaných v teoretickém vyučování, aplikuje je v praxi a dále rozvíjí. Integruje vědomosti z vyučovacích předmětů potravin a výživa, stolničení, technologie, psychologie a ekonomie. Odborný výcvik a teoretické poznatky spolu souvisí a vzájemně se doplňují, tím je zajištěna návaznost odborného výcviku na teoretické předměty. Důraz je kladen na vhodné chování a vystupování žáků ve styku s hosty i spolupracovníky. Vyučující vede žáky k získání pozitivního vztahu k oboru.

Metody a formy výuky

Při realizaci výuky budou uplatňovány různé metody a formy činností s ohledem na výukové cíle (např. názorně demonstrační, skupinová práce, výklad, instruktáž, individualizované vyučování, samostatná práce žáků, aplikace teoretických poznatků do praxe).

Hodnocení žáků

Hodnocení vychází z klasifikačního řádu školy. Jsou hodnoceny nejen žákovy osvojené dovednosti uplatněné v praxi, dovednosti a návyky, ale také míra tvořivosti, samostatnosti a postoj k učení. Žáci jsou hodnoceni na základě předvedení a splnění praktických úkolů. Klademe důraz na praktické vědomosti a dovednosti. Průběžně se

hodnotí odpovědný přístup při práci, manuální zručnost, správnost, přesnost, dodržování technologických postupů, způsob komunikace, dodržování bezpečnostních, hygienických a jiných předpisů.

Přínos předmětu pro rozvoj odborných kompetencí

Odborný výcvik naplňuje odborné kompetence, jak jsou uvedeny v obecné části str. 5.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence a průřezová témata jsou rozvíjeny v jednotlivých předmětech (viz tabulky, KK – str. 12, PT – str. 16), jiné kompetence jsou uvedeny v osnovách předmětů. Důraz je kladen na rozvoj těchto kompetencí:

Žák:

- orientuje se v odborných pojmech, dodržuje odbornou terminologii;
- prohlubuje získané dovednosti;
- uplatňuje zásady bezpečnosti práce a hygieny;
- zná možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání;
- řeší nezvyklé situace ve styku s hostem;
- pozná problémovou situaci, samostatně nebo v týmu zváží možnosti jejího optimálního řešení;
- uvědomuje si svou odpovědnost;
- vyjadřuje se kultivovaně a přiměřeně situaci;
- připravuje pokrmy teplé a studené kuchyně, moučníky a moučná jídla.
- volí správné způsoby skladování potravin, výrobků a nápojů;
- připraví pracoviště, servíruje snídaně, obědy, pojmenuje používaný inventář;
- připraví jednoduché i slavnostní menu.
- provádí servis jednotlivých jídel a nápojů.
- sestavuje kalkulace pokrmů.

Přesahy

Mezipředmětové vztahy: potraviny a výživa, stolničení, technologie, psychologie, ekonomie a hospodářské výpočty.

Název vyučovacího předmětu: Odborný výcvik - 1. ročník

Počet vyučovacích hodin: 15 hodin týdně, 495 hodin ročně

Výsledky vzdělávání	Učivo
----------------------------	--------------

<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence • dodržuje zásady osobní a provozní hygieny v oblasti služeb • při obsluze, běžné údržbě a čištění přístrojového a technického vybavení kuchyně postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy • uvede příklady bezpečnostních rizik • uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu • dodržuje hygienické předpisy, pečuje o svůj zevnějšek • orientuje se na pracovišti odborného výcviku • seznámí se s povinnostmi kuchaře, číšníka a jeho pomůckami • uplatňuje pravidla společenského chování • dodržuje předpisy týkající se uplatňování požadavků na hygienu v gastronomii 	<p>1. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, HACCP, požární prevence</p> <ul style="list-style-type: none"> • pracovněprávní problematika BOZP • bezpečnost technických zařízení • zdroje a příčiny pracovních úrazů - rizikové pracoviště • požární prevence • pracovní povinnosti kuchaře, číšníka • hygienické předpisy v gastronomii, kritické body HACCP
<ul style="list-style-type: none"> • orientuje se v obvyklém vybavení výrobního střediska, zdůvodní organizaci a členění střediska 	<p>2. Výrobní středisko</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozdělení, členění • základní vybavení – stroje, zařízení a jejich údržba • inventář, ošetřování, skladování • povinnosti pracovníka výrobního střediska
<ul style="list-style-type: none"> • používá receptury teplých a studených pokrmů, vypočítá a váží potřebné suroviny 	<p>3. Základy technologie přípravy pokrmů</p> <ul style="list-style-type: none"> • základy administrativy • práce s odbornou literaturou -

<ul style="list-style-type: none"> • orientuje se ve způsobech předběžné úpravy potravin a významu těchto úprav • hospodárně nakládá při práci se surovinami, energií a vodou • zpracovává a připravuje suroviny pro tepelné zpracování • orientuje se v používání základních druhů koření • vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a používá je v praxi • charakterizuje druhy a přípravu vývarů, rozdělení polévek, • připraví základní druhy polévek – bílých a hnědých polévek • orientuje se v přípravě základních omáček • popíše technologickou přípravu základních druhů příloh • připraví základní druhy příloh • zdůvodní význam přípravy bezmasých pokrmů a jejich využití v praxi, • ovládá základní technologickou přípravu bezmasých pokrmů 	<p>receptury teplých a studených pokrmů</p> <ul style="list-style-type: none"> • význam norem, normování, vážení a měření surovin • předběžná úprava potravin – čistění suchým a mokřým způsobem: přebírání, loupání, škrábání, vypeckování, lisování, omývání, vaření • zpracování zeleniny, luštěnin, brambor a ovoce – púlení, čtvrcení, krájení, lisování, strouhání, vykrajování • předběžná příprava masa – dělení, vykostování, odblaňování, naklepávání, mletí, protýkání, plnění, šlehání • kořenění potravin – druhy koření, zelené natě • základní tepelné úpravy potravin – vaření, zadělávání, dušení, opékání, pečení, smažení • příprava polévek – druhy vývarů, vložky a zavářky do polévek, rozdělení a význam polévek • příprava omáček – využití a rozdělení omáček • příprava příloh a doplňků k hlavním pokrmům – význam příloh a jejich používání, přílohy – z brambor, mouky a krupice, zeleniny, luštěnin, rýže, hub, obilovin, ovoce, saláty ze zeleniny, luštěnin, ovoce • příprava bezmasých pokrmů – ze zeleniny, luštěnin, obilovin, těstovin, hub, vajec, brambor, sýrů
<ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje zásady společenského chování a vystupování, chová se 	<p>4. Základní pravidla a technika obsluhy</p>

<p>profesionálně, řeší možné nehody při obsluze</p> <ul style="list-style-type: none"> • pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, udržuje a ošetřuje inventář • připraví pracoviště před zahájením provozu, provede úklid po jeho ukončení • ovládá základní techniku podávání pokrmů a nápojů • popíše sestavení jídelního a nápojového lístku • charakterizuje různé formy a způsoby obsluhy a prodeje • popíše úlohy jednotlivých pracovníků 	<ul style="list-style-type: none"> • hygiena, estetika, bezpečnost práce • vystupování obsluhujícího, základní společenská a profesní pravidla • základní povinnosti obsluhujících, konverzace s hostem • inventář na úseku obsluhy, údržba, použití • technika jednoduché obsluhy • pracovní činnosti spojené s přípravou odbytového střediska • zakládání inventáře a úklid inventáře • technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze • gastronomická pravidla při sestavování jídelních a nápojových lístků, (druhy a náležitosti, teploty podávaných pokrmů a nápojů) • systémy a způsoby obsluhy , formy prodeje a placení
--	--

Název vyučovacího předmětu: Odborný výcvik - 2. ročník

Počet vyučovacích hodin: 15 hodin týdně, 495 hodin ročně

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence • dodržuje zásady osobní a provozní hygieny v oblasti služeb • při obsluze, běžné údržbě a čištění přístrojového a technického vybavení kuchyně postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy • uvede příklady bezpečnostních rizik • uvede povinnosti pracovníka 	<p>1. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, HACCP, požární prevence</p> <ul style="list-style-type: none"> • pracovněprávní problematika BOZP • bezpečnost technických zařízení • zdroje a příčiny pracovních úrazů - rizikové pracoviště • požární prevence • pracovní povinnosti kuchaře, číšníka • hygienické předpisy v gastronomii, kritické body HACCP

<p>i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu</p> <ul style="list-style-type: none"> • dodržuje hygienické předpisy, pečuje o svůj zevnějšek • orientuje se na pracovišti odborného výcviku • seznámí se s povinnostmi kuchaře, číšníka a jeho pomůckami • uplatňuje pravidla společenského chování • dodržuje předpisy týkající se uplatňování požadavků na hygienu v gastronomii 	
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • využívá znalostí o potravinách při opracování a skladování potravin pro technologické zpracování včetně dělení a porcování běžných jatečných zvířat • připravuje tradiční pokrmy a volí vhodnou tepelnou úpravu pro jednotlivé druhy masa • orientuje se ve správné přípravě jednotlivých druhů masa • jmenuje potřebné suroviny a druhy koření vhodné k jednotlivým druhům masa • pokrmy expeduje a esteticky upravuje • volí vhodné přílohy 	<p>2. Návuk přípravy pokrmů z jatečných zvířat</p> <p>(rozdělení, použití jednotlivých částí, krájení, příprava základů, příprava hovězího masa vařením, dušením, pečením, příprava hovězích vnitřností)</p> <ul style="list-style-type: none"> • z telecího masa (rozdělení, použití, porcování, příprava vařením, dušením, smažením, příprava telecích vnitřností) • z vepřového masa (rozdělení, použití, porcování, příprava vařením, dušením, pečením, smažením, uzení, příprava vepřových vnitřností, speciální výrobky – vepřové hody) • ze skopového, jehněčího, kůzlečího a králíčího masa (rozdělení, použití, porcování, příprava vařením, dušením, pečením, smažením, příprava vnitřností)
<ul style="list-style-type: none"> • dodržuje hygienické návyky při přípravě mletých mas 	<p>3. Návuk přípravy pokrmů z mletého masa</p> <ul style="list-style-type: none"> • druhy mletých mas

<ul style="list-style-type: none"> • připravuje mletá masa z jednoho nebo více druhů mas • rozlišuje při úpravě způsob mletí, sekání a škrábání mas • chápe přínos pokrmů z mletých mas v gastronomii z hlediska ekonomického i dietetického • ovládá technologické postupy přípravy pokrmů z mletých mas 	<ul style="list-style-type: none"> • předběžná úprava masa, mletí, kořenění, tvarování • pokrmy z jednoho druhu mletého masa • pokrmy ze směsí mletého masa • použití a tepelná úprava mletého masa
<ul style="list-style-type: none"> • jmenuje druhy sladkovodních a mořských ryb, drůbeže a zvěřiny • předběžně upravuje maso stahováním, odblaňováním, vykostováním, porcováním • volí vhodnou tepelnou úpravu pro jednotlivé druhy masa • pokrmy upravuje esteticky a expeduje • volí vhodné úpravy • ovládá technologické postupy přípravy pokrmů z ryb, drůbeže a zvěřiny • jmenuje vlastnosti masa z ryb, drůbeže a zvěřiny včetně vnitřností • charakterizuje výživový přínos pokrmů z ryb, drůbeže a zvěřiny. 	<p>4. Návuk přípravy pokrmů z ryb, drůbeže a zvěřiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • ryby - rozdělení předběžná úprava ryb, příprava vařením, dušením, pečením, příprava vnitřností) • tepelná úprava sladkovodních ryb • tepelná úprava mořských ryb • úprava korýšů, měkkýšů, obojživelníků • drůbež - rozdělení (předběžná úprava, vykostování, porcování, drezírování, příprava vařením, zaděláváním, dušením, pečením, smažením, příprava vnitřností, nádivky) • zvěřina - rozdělení (předběžná úprava, odležení, nakládání, příprava vnitřností) • tepelná úprava zvěřiny vysoké, nízké, černé, pernaté
<ul style="list-style-type: none"> • samostatně připravuje pokrmy z mas jatečných zvířat, ryb, drůbeže a zvěřiny 	<p>5. Souhrnné opakování</p> <ul style="list-style-type: none"> • příprava pokrmů (maso jatečných zvířat, ryby, drůbež, zvěřina, mleté masa)
<ul style="list-style-type: none"> • aplikuje zásady osobní a provozní hygieny v praxi 	<p>6. Jednoduchá obsluha (nižší a vyšší forma)</p> <ul style="list-style-type: none"> • osobní příprava číšníka • příprava na provoz a práce po

<ul style="list-style-type: none"> • vhodně volí inventář při přípravě pracoviště i při obsluze jídel a nápojů • posoudí vhodnost správného ošetření malého a velkého stolního inventáře, uskladnění • ovládá techniku jednoduché obsluhy • ovládá servis jednotlivých chodů a nápojů 	<p>skončení provozu</p> <ul style="list-style-type: none"> • technika jednoduché obsluhy, nižší i vyšší formy • používání pomocného vozíku, pomocného stolu • servis snídaní, obědů, večeří a přesnídávek • servis studených a teplých nápojů
<ul style="list-style-type: none"> • pojmenuje pomůcky používané při přípravě míšených nápojů • připraví vybrané druhy míšených nápojů • orientuje se v základních povinnostech barmana 	<p>7. Míšené nápoje</p> <ul style="list-style-type: none"> • části barového pultu, vybavení barového pultu • druhy a rozdělení míšených nápojů • základní povinnosti barmana • základní pravidla přípravy a servisu míšených nápojů
<ul style="list-style-type: none"> • rozezná a pojmenuje používaný inventář • dodržuje pravidla servisu pokrmů a nápojů ve složité obsluze • ovládá techniku složité obsluhy • ovládá servis jednotlivých chodů • volí vhodný inventář k jejich servisu 	<p>8. Složitá obsluha (nižší forma)</p> <ul style="list-style-type: none"> • příprava pracoviště ve složité obsluze: keridonu, speciálních vozíků, nabídkových stolů, pomocného inventáře • základní pravidla servisu pokrmů a nápojů ve složité obsluze - překládání • servis jednotlivých chodů

Název vyučovacího předmětu: Odborný výcvik - 3. ročník

Počet vyučovacích hodin: 17,5 hodin týdně, 577,5 hodin ročně

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence • dodržuje zásady osobní a provozní hygieny v oblasti služeb • při obsluze, běžné údržbě a čištění přístrojového a technického vybavení 	<p>1. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, HACCP, požární prevence</p> <ul style="list-style-type: none"> • pracovněprávní problematika BOZP • bezpečnost technických zařízení • zdroje a příčiny pracovních úrazů

<p>kuchyně postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy</p> <ul style="list-style-type: none"> • uvede příklady bezpečnostních rizik • uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu • dodržuje hygienické předpisy, pečuje o svůj zevnějšek • orientuje se na pracovišti odborného výcviku • seznámí se s povinnostmi kuchaře, číšníka a jeho pomůckami • uplatňuje pravidla společenského chování • dodržuje předpisy týkající se uplatňování požadavků na hygienu v gastronomii 	<p>- rizikové pracoviště</p> <ul style="list-style-type: none"> • požární prevence • pracovní povinnosti kuchaře, číšníka • hygienické předpisy v gastronomii, kritické body HACCP
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • volí vhodnou tepelnou úpravu a vhodný druh masa pro přípravu jídla na objednávku • ovládá technologické postupy při přípravě jídel na objednávku • dodržuje speciální tepelné úpravy pokrmů na objednávku • připraví šťávu k minutkovým pokrmům; • volí vhodné druhy příloh a doplňků k minutkovým pokrmům • expeduje pokrmy a esteticky upravuje • ovládá způsoby dohotovování pokrmů před hostem. 	<p>2. Návčik přípravy pokrmů na objednávku z jatečných zvířat, ryb, drůbeže a zvěřiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • vhodnost jednotlivých druhů mas • minutky z masa hovězího, telecího, vepřového, ryb, zvěřiny, drůbeže, mletého masa a vnitřností • příprava šťávy k minutkovým pokrmům • úprava příloh a přízdob k minutkovým pokrmům • anglický způsob přípravy • grilovací kleště, speciální úpravy • dohotovování pokrmů před hostem

<ul style="list-style-type: none"> • přísně dodržuje hygienické předpisy • připraví základní sortiment studené kuchyně • ovládá přípravu speciálních výrobků studené kuchyně • při expedování výrobků studené kuchyně dbá na vkusné a čisté provedení a esteticky zdobí 	<p>3. Nácvik přípravy pokrmů studené kuchyně</p> <ul style="list-style-type: none"> • hygienické zásady při přípravě studené kuchyně • studené předkrmy a pokrmy, aspiky, • majonézy, rosoly, marinády, pochoutková másla • obložené chlebičky, chuťovky • výrobky ze sýrů, vajec, plněná zeleniny, složité saláty • jídla z ryb, podávání kaviáru • masové pěny, paštiky, galantiny a huspeniny • složité majonézy a koktejly • příprava nářezů a studených mís • aranžování výrobků studené kuchyně
<ul style="list-style-type: none"> • připravuje teplé předkrmy pro různé příležitosti • při expedici dbá na vkusnou úpravu výrobků • orientuje se ve vhodné hmotnosti porcí teplých předkrmů 	<p>4. Nácvik přípravy teplých předkrmů</p> <ul style="list-style-type: none"> • teplé předkrmy z vajec, sýrů, drůbeže, ryb, masa a vnitřností jatečných zvířat • teplé předkrmy ze zeleniny a ovoce • hmotnost porcí teplých předkrmů
<ul style="list-style-type: none"> • orientuje se v odlišnostech jednotlivých zahraničních kuchyní a krajových specialit • ovládá přípravu vybraných pokrmů zahraničních kuchyní a krajů • kalkuluje pokrmy 	<p>5. Krajské a zahraniční kuchyně</p> <ul style="list-style-type: none"> • příprava pokrmů zahraničních kuchyní • krajské speciality • vlastní kalkulace pokrmů
<ul style="list-style-type: none"> • ovládá technologické postupy přípravy těst a náplní používaných k 	<p>6. Nácvik přípravy moučníků</p> <ul style="list-style-type: none"> • základní druhy těst a jejich

<p>přípravě moučníků</p> <ul style="list-style-type: none"> • připravuje z jednotlivých druhů těst jednoduché i složité moučníky • volí suroviny a postupy snižující energetickou hodnotu moučníků 	<p>příprava</p> <ul style="list-style-type: none"> • korpusy, náplně a polevy • příprava moučníků
<ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje vhodné a nevhodné suroviny pro přípravu dietní kuchyně • volí nejvhodnější způsoby tepelných úprav při přípravě dietních pokrmů • orientuje se v přípravě vegetariánských, veganských, makrobiotických a progresivních jídel • vysvětlí zásady a uvede příklady pokrmů dietního stravování 	<p>7. Dietní jídla</p> <ul style="list-style-type: none"> • dietní pokrmy • rozdělení do skupin, vhodnost stravy a pokrmů pro jednotlivá omezení • zásady racionální výživy • alternativní způsoby stravování: vegetariánská, veganská strava, makrobiotika, progresivní příprava jídel
<ul style="list-style-type: none"> • používá vhodný inventář • dodržuje pravidla ošetřování piva a pivních sklenic • doporučí vhodné pokrmy k pivu • provádí servis láhvového piva • obsluhuje výčepní zařízení 	<p>8. Pivo</p> <ul style="list-style-type: none"> • pivní zařízení a jeho údržba • čepování piva, rozdílnost v doporučení pivovarů • teplota čepovaného piva, ohřívání piva
<ul style="list-style-type: none"> • doporučí vhodný druh vína k pokrmu • provede vhodný servis vzhledem ke zvolenému druhu vína • určí správnou teplotu pro podávání vín 	<p>9. Víno</p> <ul style="list-style-type: none"> • druhy a rozdíl v používaném inventáři • teplota servírovaného vína • servis láhvového vína – prezentace, otevření láhve, degustace, nalévání a dolévání vína • servis archivních vín
<ul style="list-style-type: none"> • připraví si pracovní místo a pojmenuje používaný inventář při složité obsluze 	<p>10. Složitá obsluha – vyšší forma</p> <ul style="list-style-type: none"> • flambování • míchání salátu, koktejlu

<ul style="list-style-type: none"> • určí potřebné suroviny k dohotovení pokrmu • provede flambování, dranžírování a dodržuje zásady bezpečnosti práce • míchá saláty • připravuje zeleninové a ovocné koktejly • definuje pojmy a popíše způsob dohotovování pokrmů u fondue • dbá na estetiku práce 	<ul style="list-style-type: none"> • dranžírování pstruha, kuřete • fondue
<ul style="list-style-type: none"> • orientuje se ve všech nutných přípravných pracích • rozlišuje druhy slavnostních hostin • volí a ovládá vhodný způsob obsluhy při slavnostních hostinách • při přípravě rautových stolů správně rozliší zařazení pokrmů a nápojů • uplatňuje smysl pro estetiku • sestavuje vhodné menu podle příležitosti • vyúčtuje správně slavnostní hostinu 	<p>11. Slavnostní hostiny</p> <ul style="list-style-type: none"> • banket - příprava místnosti, pracovních stolů, inventáře, tvary tabulí, objednávka, návrh slavnostního menu, zasedací pořádek, výzdoba, práce po ukončení hostiny, vyúčtování • pravidla servisu pokrmů a nápojů • raut - příprava studeného, teplého a nápojového stolu, sortiment • organizace práce a obsluha

Cvičení z českého jazyka a literatury

Název ŠVP: Kuchař – číšník II

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma studia: 3 roky, denní

Platnost ŠVP: od 1. září 2017

Cíl předmětu

Cílem předmětu je zlepšit úroveň jazykového vyjadřování jak ústní tak i písemné formy jazyka, soustředí se na rozvoj spisovného projevu, slohovou vytříbenost studentů a jejich schopnost chápat text a orientovat se v něm.

Charakteristika předmětu

Cvičení z českého jazyka je volitelným předmětem a je doporučen studentům jako příprava na nástavbové maturitní studium. Výuka cvičení z českého jazyka navazuje na znalosti získané v předmětu český jazyk a literatura a prohlubuje je.

Metody a formy výuky

Ve výuce budou uplatňovány různé metody a formy činností s ohledem na výukové cíle, učitel užívá: dialog, přednášku, výklad, besedu, doplňovací testy, motivaci, vyhledávání informací v odborných příručkách, slovnících, učebnicích a internetu. Největší důraz bude kladen na četbu a interpretaci konkrétních literárních ukázek a na referáty o přečtených knihách (žák obdrží seznam literatury, na každý měsíc jednu knihu, kterou musí přečíst a následně z ní vypracovat pracovní list, jenž vytvoří učitel).

Hodnocení žáků

Hodnocení vychází z klasifikačního řádu školy. Ke klasifikaci je využíváno ústní a písemné ověřování znalostí. Při hodnocení žáků se budou nejvíce oceňovat: hloubka porozumění textu (literárních děl), práce s ním a vyjadřování ve spisovném jazyce. Součástí hodnocení je i samostatná tvořivá činnost žáka, dovednost využívat získané znalosti, schopnosti a návyky v praxi a jeho způsobilost získávat informace.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence a průřezová témata jsou rozvíjeny v jednotlivých předmětech (viz tabulky, KK – str. 12, PT – str. 16), jiné kompetence jsou uvedeny v osnovách předmětů. Důraz je kladen na rozvoj těchto kompetencí:

Žák:

- formuluje a vyjadřuje své myšlenky a názory logicky, výstižně, souvisle kultivovaně jak psanou tak mluvenou formou;
- zapojuje se do diskuse, obhajuje svůj názor a vhodně argumentuje;
- charakterizuje základní literárněteoretické pojmy;
- orientuje se v jednotlivých literárních směrech;
- vyhledá si informace z jazykové či literární oblasti a pracuje s nimi;
- rozumí textu a reprodukuje ho;
- zařadí literární ukázkou do literárněhistorického kontextu;
- vyhledá znaky jednotlivých literárních směrů v konkrétních textech.

Přesahy

Mezipředmětové vztahy: český jazyk a literatura, cizí jazyk, informační a komunikační technologie, občanská nauka.

Název vyučovacího předmětu: Cvičení z českého jazyka a literatury – 3. ročník

Počet vyučovacích hodin: 1 hodina týdně, 33 hodin ročně

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: <ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje základní pojmy z poezie • charakterizuje prózu • charakterizuje drama • na ukázkách rozpozná literární druhy • jmenuje literární žánry (lyriky, epiky, dramatu), charakterizuje je a na jednotlivých ukázkách rozpozná 	1. Literární teorie <ul style="list-style-type: none"> • poezie – verš, metrum, rytmus, rým, strofa • próza – znaky • drama – teorie • epické žánry • lyrické žánry • lyrickoepické žánry • dramatické žánry
<ul style="list-style-type: none"> • zařadí dílo do literárně historického kontextu • stručně definuje tvorbu a život vybraných autorů • provede rozbor díla • chápe hlavní myšlenku díla • určí literární druh a žánr 	2. Vybraná literární díla <ul style="list-style-type: none"> • literárně historický kontext literárního díla • autor literárního díla • literárněvědný rozbor díla

<ul style="list-style-type: none"> • v písemném projevu dodržuje osvojená pravidla českého pravopisu • využívá normativní příručky , především Pravidla českého pravopisu • pomocí interpunkčních znamének správně člení věty i souvětí 	<p>3. Pravopisné jevy</p> <ul style="list-style-type: none"> • i, í/ y, ý – vyjmenovaná slova • psaní předložek a předpon s, z • koncovky podstatných a přídavných jmen • psaní skupin bě, vě, mě/ bje, vje, mně • shoda podmětu s přísudkem • velká písmena • interpunkce
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje jednotlivé disciplíny • prohlubuje si vědomosti potřebné k dalšímu studiu 	<p>4. Prohlubování informací z jednotlivých jazykových disciplín</p> <ul style="list-style-type: none"> • výběr záležití na učiteli, podle aktuální potřeby studentů

Cvičení z matematiky

Název ŠVP: Kuchař – číšník II

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

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma studia: 3 roky, denní

Platnost ŠVP: od 1. září 2017

Cíl předmětu

Obecným cílem matematiky je výchova přemýšlivého člověka, který získá pozitivní postoj k matematickému vzdělávání, který bude umět používat matematiku v různých životních situacích (v odborné složce vzdělávání, v osobním životě, budoucím zaměstnání, volném čase apod.) a především člověka, který získá motivaci k celoživotnímu vzdělávání.

Charakteristika učiva

Výuka je zaměřena na doplnění učiva matematiky, které se nevyučuje v učebním oboru nebo se vyučuje pouze informativně, ale je požadováno v nástavbovém studiu. Tematické celky navazují na učivo probrané v hodinách matematiky. Jedná se o rozšíření a upevnění vědomostí, dovedností a poznatků žáků a řešení náročnějších matematických úloh. Důraz je kladen na samostatnou práci žáků s využitím ekonomického, přírodovědného a odborného vzdělávání.

Metody a formy výuky

Při výuce je většinou volena metoda výkladu nebo řízeného rozhovoru spojená s názornou demonstrací na příkladech za použití didaktické techniky. Z dalších metod je využívána samostatná či skupinová práce žáků. V případě potřeby žáka je volen individuální přístup.

Hodnocení žáků

Hodnocení vychází z klasifikačního řádu školy. Ke klasifikaci je využíváno ústní a písemné ověřování znalostí, a to formou pololetních písemných prací a krátkých ověřovacích prověrek. Při hodnocení je kladen důraz na numerické aplikace, dovednosti řešit problémy, dovednosti pracovat s informacemi, aktivitu žáků, přístup žáka k vyučovacím předmětům (domácí úkoly, pomůcky, vedení sešitů).

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence a průřezová témata jsou rozvíjeny v jednotlivých předmětech (viz tabulky, KK – str. 12, PT – str. 16), jiné kompetence jsou uvedeny v osnovách předmětů. Důraz je kladen na rozvoj těchto kompetencí:

Žák:

- operuje s obecně užívanými termíny, znaky a symboly;
- propojuje do širších celků poznatky z různých předmětů a na základě toho si vytváří komplexní pohled na matematické jevy;
- pochopí matematický problém a promyslí jeho způsob řešení;
- užívá logické, matematické a empirické postupy;
- přijímá hodnocení svých výsledků;
- reálně posoudí své možnosti;
- plní své povinnosti a závazky;
- pracuje s běžnými jednotkami;
- sestaví ucelené řešení praktického úkolu na základě dílčích výsledků;
- orientuje se v rovině i prostoru.

Přesahy

Mezipředmětové vztahy: matematika, fyzika, chemie, ekonomika, informační a komunikační technologie, hospodářské výpočty.

Název vyučovacího předmětu: Cvičení z matematiky - 3. ročník

Počet vyučovacích hodin celkem: 1 hodina týdně, 33 hodin ročně

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák : <ul style="list-style-type: none"> • určí podmínky smyslu lomených výrazů • zjednodušuje lomené výrazy a provádí početní operace 	1. Lomené výrazy <ul style="list-style-type: none"> • podmínky, operace s lomenými výrazy
<ul style="list-style-type: none"> • využívá znalosti z lomených výrazů při řešení rovnic s neznámou ve jmenovateli 	2. Rovnice <ul style="list-style-type: none"> • lineární rovnice s neznámou ve jmenovateli • slovní úlohy
<ul style="list-style-type: none"> • řeší kvadratické rovnice pomocí diskriminantu 	3. Kvadratické rovnice <ul style="list-style-type: none"> • kvadratické rovnice
<ul style="list-style-type: none"> • sestrojí graf kvadratické funkce, určí souřadnice vrcholu 	4. Kvadratická funkce <ul style="list-style-type: none"> • kvadratická funkce – vyvození z jednodušších vztahů $y=ax^2$, $y=ax^2+c$, $y=ax^2+bx+c$

<ul style="list-style-type: none"> • používá postupy řešení rovnic ve slovních úlohách z praktických situací 	<p>5. Soustavy lineárních rovnic</p> <ul style="list-style-type: none"> • soustavy dvou lineárních rovnic o dvou neznámých • slovní úlohy
<ul style="list-style-type: none"> • řeší praktické úlohy s goniometrickými funkcemi v praktických úlohách – výpočet obvodu, obsahu, povrchu, objemu, hmotnosti 	<p>6. Planimetrie a stereometrie</p> <ul style="list-style-type: none"> • goniometrické funkce
<ul style="list-style-type: none"> • pracuje s daty zadanými různými způsoby 	<p>7. Práce s daty</p>