



EVROPSKÁ UNIE  
Evropské strukturální a investiční fondy  
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

# Školní vzdělávací program Optimalizace ŠVP – pilotáž

# MOV

Materiál vznikl úpravou stávajících ŠVP školy v rámci projektu Modernizace odborného vzdělávání (MOV), který byl spolufinancován z Evropských strukturálních a investičních fondů a jehož realizaci zajišťoval Národní pedagogický institut České republiky. Autorem materiálu a všech jeho částí, je škola.

Praha, duben 2020

Creative Commons **CC BY SA 4.0** – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.



Za věcnou správnost zodpovídá Ing. Alexandra Jarošová:

Školní vzdělávací program

# ČÍŠNÍK- SERVÍRKA

Kód a název oboru vzdělání:

65-51-H/01

KUCHAR - ČÍŠNÍK

**Forma: denní studium**



## **OSNOVA ŠVP**

### **1. Úvodní identifikační údaje**

- 1.1 Název školy, zřizovatel, statutární zástupce
- 1.2 Název ŠVP
- 1.3 Kód a název oboru vzdělání, stupeň poskytovaného vzdělání, délka a forma studia
- 1.4 Kontaktní údaje pro komunikaci se školou
- 1.5 Platnost ŠVP

### **2. Profil absolventa**

- 2.1 Název a adresa školy, zřizovatel, název ŠVP, kód a název oboru vzdělání, platnost ŠVP
- 2.2 Popis uplatnění absolventa v praxi
  - 2.2.1 Odborné kompetence
- 2.3 Způsob ukončení vzdělávání a potvrzení dosaženého vzdělání, stupeň dosaženého vzdělání

### **3. Charakteristika vzdělávacího programu**

- 3.1 Identifikační údaje + délka a forma vzdělávání, stupeň poskytovaného vzdělání
- 3.2 Popis celkového pojetí vzdělávání
- 3.3 Organizace vzdělávání
  - 3.3.1 Podmínky pro přijetí ke vzdělávání
  - 3.3.2 Metody a organizace výuky
    - 3.3.2.1 Výčet klíčových kompetencí absolventa
    - 3.3.2.2 Začlenění klíčových kompetencí do vzdělávacích oborů a předmětů
    - 3.3.2.3 Realizace průřezových témat
    - 3.3.2.4 Začlenění průřezových témat do vzdělávacích oborů a předmětů
  - 3.3.3 Hodnocení žáků
  - 3.3.4 Způsob ukončení vzdělávání
- 3.4 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných
  - 3.4.1 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami
    - 3.4.1.1 Zajištění výuky předmětů speciálně pedagogické péče (PSPP)
  - 3.4.2 Vzdělávání žáků nadaných
  - 3.4.3 Systém péče o žáky se SVP a žáky nadané
    - 3.4.3.1 Pravidla, postup tvorby, realizace a vyhodnocování plánu pedagogické podpory
    - 3.4.3.2 Pravidla, postup tvorby, realizace a vyhodnocování individuálního vzdělávacího plánu pro žáky se SVP, popř. i pro žáky mimořádně nadané
    - 3.4.3.3 Systém vyhledávání a podpory žáků nadaných a žáků mimořádně nadaných
- 3.5 Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence



**Střední škola Živnostenská  
Sokolov,**  
příspěvková organizace

#### **4. Učební plán**

- 4.1 Identifikační údaje
- 4.2 Tabulkové součásti
- 4.3 Poznámky k učebnímu plánu
- 4.4 Přehled využití týdnů ve školním roce
- 4.5 Učební plán vzdělávacích modulů

#### **5. Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP**

#### **6. Učební osnovy**

- Záhloví
- Pojetí vyučovacího předmětu (preambule)
- Obecný cíl vyučovacího předmětu
- Charakteristika učiva
- Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů hodnot a preferencí
- Výukové strategie (pojetí výuky)
- Hodnocení výsledků žáků
- Popis přínosu předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat
- Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

#### **7. Personální a materiální zabezpečení vzdělávání**

- 7.1 Materiální podmínky realizace ŠVP
- 7.2 Personální podmínky realizace ŠVP

#### **8. Spolupráce se sociálními partnery při realizaci ŠVP**

- 8.1 Žákovský parlament
- 8.2 Spolupráce se školskou radou
- 8.3 Spolupráce s rodiči
- 8.4 Spolupráce s jinými subjekty

#### **09. Kolektiv autorů**

#### **10. Vysvětlivky**

#### **11. Vzdělávací moduly**

#### **12. Dodatky**

#### **13. Přílohy**

Přílohy:

Pravidla pro hodnocení výsledků vzdělávání a chování žáků,  
Minimální preventivní program



**Střední škola živnostenská  
Sokolov,**  
příspěvková organizace

## 1. Úvodní identifikační údaje

- 1.1 Název a adresa školy: Střední škola živnostenská Sokolov,  
příspěvková organizace  
Žákovská 716  
356 01 Sokolov
- Zřizovatel: Karlovarský kraj  
Závodní 353/88  
360 21 Karlovy Vary
- Statutární zástupce: Mgr. Ilona Medunová, ředitelka školy
- 1.2 Název školního vzdělávacího programu: ČÍŠNÍK-SERVÍRKA
- 1.3 Kód a název oboru vzdělání: 65 – 51 – H/01 Kuchař - číšník
- Stupeň poskytovaného vzdělání: Střední vzdělání s výučním listem
- Délka a forma studia: 3 roky, denní studium
- 1.4 Kontaktní údaje pro komunikaci se školou: Tel: 352 622 765, Fax: 352 673 252  
E-mail: [skola@zivnostenska-sokolov.cz](mailto:skola@zivnostenska-sokolov.cz)  
IČ: 75 059 151, IZO: 151 012 997
- 1.5 Platnost ŠVP: od 1.9.2018 počínaje 1.ročníkem

Mgr. Ilona Medunová: podpis  
ředitelka školy

razítko školy



**Střední škola Živnostenská  
Sokolov,**  
příspěvková organizace

## 2. Profil absolventa

### 2.1 Název a adresa školy:

Střední škola Živnostenská Sokolov,  
příspěvková organizace  
Žákovská 716,  
356 01 Sokolov  
Karlovarský kraj  
Závodní 353/88  
360 21 Karlovy Vary

Zřizovatel:

Kód a název oboru vzdělání:  
Název školního vzdělávacího programu:  
Délka a forma vzdělání:  
Dosažený stupeň vzdělání:  
Způsob ukončení vzdělávání:

**65-51-H/01 Kuchař-číšník  
ČÍŠNÍK-SERVÍRKA**  
Tříleté, denní  
střední vzdělání s výučním listem  
závěrečná zkouška,  
vysvědčení o závěrečné zkoušce,  
výuční list  
od 1.9.2020 počínaje 1.ročníkem

Datum platnosti ŠVP:

### 2.2 Uplatnění absolventa

Absolvent se uplatní při výkonu povolání číšník. Uplatnění najde zejména v pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých i malých stravovacích provozech. Po získání nezbytné praxe v oboru i je připraven na soukromé podnikání v oblasti gastronomie. Absolvent je připravován dle požadavků profesních kvalifikací a následnému získání Úplné profesní kvalifikace.

Po absolvování závěrečných zkoušek žák obdrží výuční list a může se ucházet o přijetí na nástavbové studium ukončené maturitní zkouškou pro absolventy tříletých oborů vzdělání apod.

#### 2. 2. 1 Odborné kompetence

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

a) Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci, tzn. aby absolventi:

- dodržovali bezpečnost práce, chápali ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem;
- znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence;
- osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik;



- znali systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce);
- byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázali první pomoc sami poskytnout.

-

**b) Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb, tzn. aby absolventi:**

- chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména organizace;
- dodržovali stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti;
- dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, hosta).

**c) Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje, tzn. aby absolventi:**

- znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení;
- zvažovali 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 hospodařili s finančními prostředky;
- nakládali se surovinami, materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

**d) Uplatňovat moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích, tzn. aby absolventi:**

- měli přehled o výživě a nových trendech ve stravování, znali zásady racionální výživy, druhy základních diet a alternativní způsoby stravování;
- rozlišovali potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností;
- využívali vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu;
- správně využívali způsoby skladování potravin a nápojů;
- sestavovali menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel.
- posoudí vlastnosti jednotlivých druhů potravin
- připravuje pokrmy podle technologických postupů
- používá receptury teplých, studených a dietních pokrmů a použije vhodné technologické postupy,
- určuje spotřebu základních surovin a konvencií, normuje pokrmy a nápoje a kalkuluje jejich ceny,
- kontroluje kvalitu provedené práce,
- připravuje pracoviště na provoz,
- ovládá techniku opracování potravin a jejich technologického zpracování včetně dělení a porcování běžných druhů jatečných zvířat, zvěřiny, drůbeže a ryb
- má znalosti z oblasti současných trendů v gastronomii

**f) Ovládat techniku odbytu, tzn. aby absolventi:**

- ovládali druhy a techniku odbytu;
- volili vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti, používali vhodný inventář;





**Střední škola Živnostenská  
Sokolov,**  
příspěvková organizace

- společensky vystupovali a profesionálně jednali ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky;
- dbali na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech.

**g) Vykonávat obchodně-provozní aktivity, tzn. aby absolventi:**

- sjednávali odbyt výrobků, zboží a služeb;
- připravili podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu;
- zkontrolovali deklarovaný druh surovin a gramáž;
- posoudili senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin;
- sestavovali kalkulace cen výrobků a služeb;
- orientovali se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování;
- sestavovali nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií;
- využívali marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků, využívali prostředky podpory prodeje;
- vyhotovovali podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou.

**2.3 Způsob ukončení vzdělávání a potvrzení dosaženého vzdělání, stupeň dosaženého vzdělání**

Vzdělávání je ukončeno po úspěšném absolvování třetího ročníku závěrečnou zkouškou. Organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy vydanými MŠMT ČR. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí podle JZZZ.

**3. Charakteristika vzdělávacího programu**

**3.1. Identifikační údaje**

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

Název ŠVP: **ČÍŠNÍK-SERVÍRKA**

Forma studia: denní

Délka studia: 3 roky

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Platnost ŠVP: od 1.9.2018 počínaje 1.ročníkem

**3.2. Popis celkového pojetí vzdělávání**

Obor vzdělání s výučním listem Číšník - servírka je náročný jak na manuální, tak i na intelektové dovednosti žáků. V souladu s celospolečenskou potřebou vyžaduje absolventa s tvořivým přístupem, rozvinutým logickým myšlením a estetickým vnímáním. Nezbytným požadavkem jsou rozvinuté komunikační kompetence - absolvent musí zvládnout v průběhu přípravy na potřebné úrovni dva cizí jazyky. Vzdělávací program je koncipován z části modulárně tak, aby umožnil získání všeobecných i odborných znalostí a vědomostí i manuálních a intelektových dovedností potřebných k vykonávání povolání číšník - servírka.

Obsah odborných předmětů je tematicky i časově koordinován s obsahem odborného výcviku, mezipředmětové vazby se uplatňují i k dalším vzdělávacím oblastem.



**Střední škola Živnostenská  
Sokolov,**  
příspěvková organizace

Základním cílem ŠVP je příprava kvalifikovaných pracovníků, uplatnitelných na trhu práce, schopných reagovat na měnící se potřeby trhu práce a připravených i k samostatné podnikatelské činnosti.



### **3.3. Organizace vzdělávání**

#### **3.3.1 Podmínky pro přijetí ke vzdělávání**

- splnění povinné školní docházky nebo úspěšné ukončení základního vzdělávání před splněním povinné školní docházky,
- splnění kritérií přijímacího řízení stanovených ředitelem školy pro příslušný školní rok,
- splnění podmínek zdravotní způsobilosti.

Dle přílohy č.2 k nařízení vlády č.211/2010 Sb., kategorizace 1,4,9a,19, 26.

K posouzení zdravotního stavu uchazeče je kompetentní příslušný registrovaný praktický lékař.

Žák nemůže být uvolněn z předmětu rozhodujícího pro odborné zaměření absolventa.

#### **3.3.2 Metody a organizace výuky**

Příprava žáků je organizována jako tříleté denní studium, kdy se pravidelně po týdnu střídá týden teoretické přípravy a týden odborného výcviku v rozsahu stanoveném učebním plánem. Výuka odborného výcviku probíhá ve školních jídelnách dalších stravovacích a gastronomických zařízeních.

Konkrétní formy a metody vzdělávací práce jsou v kompetenci vyučujícího, který při jejich volbě zohlední především charakter předmětu, požadované výsledky vzdělávání, konkrétní situaci v pedagogickém procesu, strukturu a situaci v třídním kolektivu i možnosti školy. Všichni učitelé věnují maximální pozornost a důraz na efektivní pozitivní motivaci stimulující žáky k samostatné tvůrčí práci, osobní zodpovědnosti, samostatnosti, schopnosti týmové spolupráce, ale i k odpovídajícím autoevaluačním schopnostem.

Nedílnou součástí výuky musí být využívání názorných pomůcek, praktických ukázek, zařazování samostatné práce žáků, řešení problémových situací, skupinová práce. Vyučující zohlední efektivní využití informačních a komunikačních technologií ve výuce svých předmětů, popřípadě zařazení žákovských projektů a ročníkových prací žáků. V průběhu výuky je zařazována práce s informacemi, odbornou literaturou i odbornými časopisy. Ve výuce odborných předmětů jsou zahrnuty moduly včetně komplexních úloh.

Výuka praktického i teoretického vyučování se opírá především o formy praktických ukázek, besed s odborníky, předváděcích akcí sociálních partnerů i komerčních firem, účasti na přednáškách, výstavách, exkurzích, soutěžích a přípravou na tyto akce.

Praktické vyučování umožňuje žákům využití teoretických poznatků v praxi, ověření a rozšíření odborných znalostí a upevňování 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. Žáci jsou vedeni k odpovědnosti za plnění úkolů a kvalitu vykonané práce jednotlivce i kolektivu. Používané metody rozvíjejí komunikační dovednosti, estetické cítění, upevňování pracovních návyků.



**Střední škola Živnostenská  
Sokolov,**  
příspěvková organizace

### **3.3.2.1 Výčet kompetencí (očekávaných výsledků vzdělávání) absolventa:**

- kompetence k učení,
- kompetence k řešení problémů,
- komunikativní kompetence,
- personální a sociální kompetence,
- občanské kompetence a kulturní povědomí,
- kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám,
- matematické kompetence,

digitální kompetence.



### 3.3.2.2 Začlenění klíčových kompetencí do vzdělávacích oborů a předmětů

Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Předměty	Kompetence k učení			Kompetence k řešení problémů			Komunikační kompetence			Personální a sociální kompetence			Občanské kompetence a ke kulturnímu podvědomí			Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám			Matematické kompetence			Digitální kompetence				
		1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3		
	ročník																										
Jazykové vzdělávání -český jazyk -dva cizí jazyky	Český jazyk a literatura	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
	NJ/AJ-1.cizí jazyk AJ/NJ-2.cizí jazyk	*	*	*				*	*	*				*	*	*				*	*	*				*	*
Společenskovědní vzdělávání	Občanská nauka	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Přírodovědné vzdělávání	Fyzika	*			*			*						*						*				*			*
	Chemie	*			*			*						*						*				*			*
	Ekologie	*			*			*				*			*					*				*			*
Matematické vzdělávání	Matematika	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Estetické vzdělávání	Český jazyk a literatura																										
Vzdělávání pro zdraví	Tělesná výchova									*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Informatické vzdělávání	Informační a komunikační technologie																	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Ekonomické vzdělávání Komunikace ve službách	Ekonomika	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
	Komunikace s hostem Elektronická komunikace			*					*				*		*		*		*		*		*		*		*
Výroba pokrmů	Technologie	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
	Potraviny a výživa	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
	Odborný výcvik	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*



**Střední škola živnostenská  
Sokolov,**  
příspěvková organizace

Odbyt a obsluha	Nápojová gastronomie Stolníčení Odborný výcvik	*	*	*		*	*	*		*	*			*	*			*	*					*	*	*	*	*			*	*	*
--------------------	---	---	---	---	--	---	---	---	--	---	---	--	--	---	---	--	--	---	---	--	--	--	--	---	---	---	---	---	--	--	---	---	---



### 3.3.2.3 Realizace průřezových témat

Průřezová témata, zařazená v ŠVP do všech ročníků, směřují k tomu, aby si žák uvědomil vzájemnou použitelnost a souvislost znalostí a dovedností z různých vzdělávacích oblastí. Průřezová témata výrazně formují charakter žáka, a proto jsou zařazena a konkrétně rozpracována ve vazbě na vhodné učivo v učebních osnovách všech vyučovacích předmětů teoretických a odborného výcviku.

Jedná se o průřezová témata:

- Občan v demokratické společnosti
- Člověk a životní prostředí
- Člověk a svět práce
- Člověk a digitální svět
- 

**Občan v demokratické společnosti** – téma napomáhá rozvoji občanských, personálních i sociálních kompetencí. Uplatňuje se v širších souvislostech i při formování dalších kompetencí. V rámci tématu jsou žáci vedeni k pochopení postavení člověka ve společnosti, formování dobrého pracovního kolektivu, orientaci ke správným životním hodnotám. Žáci jsou vedeni k odmítání všech negativních forem jednání i životního stylu (toxikománie, šikany, projevy rasizmu a xenofobie, atd.).

Hlavní obsahové složky:

- osobnost a její rozvoj,
- komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů,
- společnost – jednotlivec a společenské skupiny, kultura, náboženství,
- stát, politika, politický systém, soudobý svět,
- masmédiá a jejich úloha,
- morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita,
- potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život.

Realizace tohoto průřezového tématu se komplexně realizuje v předmětu občanská nauka. Vedle jednotného působení všech členů pedagogického kolektivu, vytváření demokratického klimatu ve škole, cíleně prováděné estetické i mediální výchovy i v cílevědomém rozvoji znalostí a dovedností žáků je využito i dalších metod a forem působení ( přednášky, besedy, vzdělávací a výchovné pořady, žákovské projekty, atd.).

**Člověk a životní prostředí** – téma vede žáky k pochopení významu přírody, správnému vztahu a chování člověka k přírodě na základě respektování požadavku udržitelného rozvoje.

Hlavní obsahové složky:

- biosféra v ekosystémovém pojetí,
- současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí,
- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě.

Realizace průřezového tématu se uskutečňuje převážně v odborných předmětech a odborném výcviku. Z dalších forem a metod práce je například využití besed s odborníky, ekologická praktika v terénu, nabídky ekologických středisek, institucí a pracovišť.

**Člověk a svět práce** – pro žáky oboru vzdělání s výučním listem zásadní téma, žáci jsou vedeni k poznání specifčnosti i náročnosti oboru a vlastní uplatnitelnosti na trhu práce. Téma



prolíná většinou předmětů, mimořádnou pozornost vyžaduje v rámci odborných předmětů a odborného výcviku. Cílem je připravit žáka uplatnitelného na trhu práce, schopného adaptovat se na měnící se podmínky trhu práce a schopného začlenit se do systému celoživotního vzdělávání. Na konci přípravy žák bude schopen po získání nezbytné praxe i samostatné podnikatelské činnosti, popř. využít pracovních nabídek v rámci EU. K tomuto cíli směřuje působení celého pedagogického sboru, důležitým nástrojem k plnění cílů v daném tématu je i spolupráce s odborníky – Úřadem práce Sokolov, Úřadem práce Cheb i sociálními partnery.

Hlavní obsahové složky:

- hlavní oblasti světa práce, charakteristické znaky práce,
- trh práce, jeho ukazatele, všeobecné i regionální vývojové trendy, požadavky zaměstnavatelů,
- soustava školního vzdělávání v ČR, vazby a vztahy, nutnost celoživotního vzdělávání,
- informace jako kritéria rozhodování o další profesní a vzdělávací nabídce,
- písemná a verbální sebeprezentace při vstupu na trh práce,
- zákoník práce,
- soukromé podnikání a jeho specifčnosti,
- úloha státu v politice zaměstnanosti, nástroje, metody a formy,
- práce s informačními médii při vyhledávání pracovních příležitostí.

### **Člověk a digitální svět**

Hlavním cílem průřezového tématu je vybavit žáky digitálními kompetencemi a schopností bezpečně, sebejistě, kriticky a tvořivě využívat digitální technologie pro učení, vzdělávání se a zvyšování vlastní kvalifikace, stejně jako při práci, občanských aktivitách i ve volném čase je jedna z klíčových kompetencí a je nezbytná pro schopnost celoživotního učení i zapojení absolventů do společenského a pracovního života.

Hlavní obsahové složky:

- vycházejí ze strategického dokumentu Státní informační a komunikační politika (usnesení vlády ČR březen.2004); splňují požadavky základní úrovně systému ECDL.





**Střední škola živnostenská  
Sokolov,**  
příspěvková organizace

### 3.3.2.4 Začlenění průřezových témat do vzdělávacích oblastí a předmětů

Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Předměty	Člověk a svět práce				Člověk a životní prostředí				Občan v demokratické společnosti			Člověk a digitální svět				
		1	2	3		1	2	3		1	2	3		1	2	3	
	ročník																
Jazykové vzdělávání -český jazyk -dva cizí jazyky	Český jazyk a literatura NJ/AJ -1.cizí jazyk AJ/NJ-2.cizí jazyk	*	*	*		*	*	*		*	*	*					
Společenskovědní vzdělávání	Občanská nauka		*	*		*				*	*	*					
Přírodovědné vzdělávání	Fyzika Chemie Ekologie	*				*				*				*			
Matematické vzdělávání	Matematika		*	*		*	*							*	*	*	
Estetické vzdělávání	Český jazyk a literatura																
Vzdělávání pro zdraví	Tělesná výchova	*	*	*		*	*	*		*	*	*					
Informatické vzdělávání	Informační a komunikační technologie			*										*	*	*	
Ekonomické vzdělávání	Ekonomika			*				*				*				*	
Výroba pokrmů	Technologie Potraviny a výživa Odborný výcvik	*		*		*	*					*				*	
Odbyt a obsluha	Stolníčení Odborný výcvik Nápojová gastronomie	*	*	*		*	*	*				*				*	
Komunikace ve službách	Komunikace s hostem Elektronická komunikace		*	*							*					*	



### 3.3.3 Hodnocení žáků

K hodnocení žáka učitel přistupuje komplexně. Hodnocení žáka se nezaměřuje pouze na hodnocení jeho vědomostí, ale i na jeho schopnosti prezentovat své dovednosti a znalosti získané ve všeobecných i odborných předmětech a na odborném výcviku, schopnosti komunikovat a spolupracovat v kolektivu, schopnosti využívat informační a komunikační technologie v rámci výuky a vyhledávání informací ze svého oboru a další přípravě ke studiu, schopnosti využívat svých vědomostí v rámci mezipředmětových vztahů, schopnosti získat a upevnit si klíčové a odborné kompetence v průběhu vzdělávání.

Hodnocení je prováděno systematicky po celý školní rok. Učitelé rozlišují hodnocení průběžné (v průběhu roku) a souhrnné (na konci pololetí). Hodnocení se provádí formou známky (klasifikace) a slovního vyjádření, které se žákům sděluje ústně. Další hodnocení je uděleno podle kritéria hodnocení daného modulu.

#### **Kritéria hodnocení:**

##### **Vědomosti a dovednosti** (ústní a písemné zkoušení)

- Žák je hodnocen podle pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání a chování žáků, která jsou nedílnou součástí školního řádu a podle konkrétních způsobů hodnocení u každého předmětu v ŠVP. Pravidla pro hodnocení výsledků vzdělávání a chování žáků tvoří přílohu tohoto ŠVP.

##### **Referáty a seminární práce**

- Žák je hodnocen za použití vhodných (různých) zdrojů informací, za úroveň zpracování zdrojů po obsahové stránce (zda není pouze opsáno), za vlastní přínos a vyvození závěrů, za grafickou, popř. gramatickou stránku práce.

##### **Ústní prezentace**

- Žák je hodnocen za vzbuzení a udržení pozornosti posluchačů, za užívání celých vět, souvětí a bohatých jazykových prostředků, za užití vhodných zvukových prostředků (ne monotónnost), za jistotu prezentace, tématu.

##### **Skupinová práce**

- Žák je hodnocen za podíl na práci skupiny (zapojení se, nenarušování práce skupiny), za dodržování tématu (sleduje téma, neodvádí pozornost), za navrhování nápadů, řešení, myšlenek (vlastní návrhy, užitečná kritika, rozhodování), za akceptaci ostatních členů skupiny (povzbuzuje ostatní, uznává jiné nápady, zapojuje ostatní), za komunikaci se skupinou (komunikuje jasně a srozumitelně, vhodně usměrňuje komunikaci).

##### **Praktické dovednosti**

- Žák je hodnocen za užití adekvátních technologií pro daný úkol, za užití odpovídajících materiálů popř. surovin, za kvalitu provedené práce, za dodržování bezpečnosti a hygieny práce, za estetiku a funkčnost výrobku.

##### **Vzdělávací modul**

- Žák je hodnocen dle stanovených kritérií hodnocení zařazeného modulu ve výuce.



### 3.3.4 Způsob ukončení vzdělávání

Vzdělávání je ukončeno po úspěšném absolvování třetího ročníku závěrečnou zkouškou. Organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy. Závěrečná zkouška probíhá podle jednotného zadání a skládá se ze tří částí:

- písemná zkouška: Technologie, Potraviny a výživa, Stolničení, Nápojová gastronomie, Ekonomika, Komunikace s hostem (profesní etika)
- praktická zkouška: Odborný výcvik, Cizí jazyk
- ústní zkouška: Potraviny a výživa, Stolničení, Nápoje gastronomie, Ekonomika (úvod do světa práce)

Po úspěšném vykonání všech tří částí závěrečné zkoušky obdrží absolventi vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Tím absolventi získali střední vzdělání s výučním listem.

## 3.4. Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných

Žáci se speciálními vzdělávacími potřebami (*dále ŠVP*) a žáci nadaní jsou vzděláváni na základně zákona č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon) v platném znění a v souladu s vyhláškou č. 27/2016 Sb. o vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných.

### 3.4.1 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Za žáky se speciálními vzdělávacími potřebami jsou považováni žáci, kteří k naplnění svých vzdělávacích možností nebo k uplatnění a užívání svých práv na vzdělávání na rovnoprávném základě s ostatními potřebují poskytnutí podpůrných opatření. Tito žáci mají právo na bezplatné poskytování podpůrných opatření z výčtu uvedeného v § 16 školského zákona (ŠZ). Podpůrná opatření realizuje škola a školské zařízení.

Podpůrná opatření se podle organizační, pedagogické a finanční náročnosti člení do pěti stupňů. Podpůrná opatření prvního stupně lze uplatnit i bez doporučení školského poradenského zařízení a nemají normovanou finanční náročnost. Podpůrná opatření druhého až pátého stupně může škola nebo školské zařízení uplatnit pouze s doporučením školského poradenského zařízení (ŠPZ) a s informovaným souhlasem zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka. Začlenění podpůrných opatření do jednotlivých stupňů stanoví Příloha č. 1 vyhlášky č. 27/2016 Sb, ve znění pozdějších předpisů (*dále jen vyhláška*). Různé druhy nebo stupně podpůrných opatření lze kombinovat za podmínek daných ŠZ a vyhláškou.

Pro žáky s priznanými podpůrnými opatřeními prvního stupně je ŠVP podkladem pro zpracování plánu pedagogické podpory (PLPP) a pro žáky s priznanými podpůrnými opatřeními od druhého stupně je podkladem pro tvorbu individuálního vzdělávacího plánu (IVP). PLPP a IVP zpracovává škola.

Žákům mohou být poskytnuty podle jejich potřeb a na doporučení ŠPZ i další druhy podpůrných opatření, např. využití asistenta pedagoga, speciálního pedagoga a dalších odborníků (tlumočnicka českého znakového jazyka, přepisovatele pro neslyšící aj.), poskytnutí kompenzačních pomůcek a speciálních didaktických prostředků, úprava materiálních a organizačních podmínek výuky nebo úprava podmínek přijímání a ukončování vzdělávání. Pro žáky s priznanými podpůrnými opatřeními může být v souladu s principy individualizace a diferenciací vzdělávání zařazována do IVP na doporučení ŠPZ speciálně pedagogická intervence nebo pedagogická intervence.



#### 3.4.1.1 Zajištění výuky předmětů speciálně pedagogické péče (PSPP)

V případech, kdy je školským poradenským zařízením doporučena speciálně pedagogická péče, resp. *předmět speciálně pedagogické péče*, bude tato intervence *předmětu speciálně pedagogické péče* realizována formou další péče o žáka ve škole. Jedná se o druh intervence, která má přispět ke zlepšení aktuálních obtíží žáka, zaměřené například na rozvoj grafomotorických dovedností žáka, na podporu při reedukaci specifických poruch učení.

Dle možností školy bude předmět speciálně pedagogické péče realizován:

- učitelem, který získal kvalifikaci učitele žáků se SVP
- speciálním pedagogem, který získal kvalifikaci podle § 18 zákona č. 563/2004 Sb.
- psychologem, který získal kvalifikaci podle § 19 zákona č. 563/2004 Sb.

#### 3.4.2 Vzdělávání žáků nadaných

V souladu se zněním ŠZ § 17 je povinností škol a školských zařízení vytvářet podmínky pro rozvoj nadání žáků. Výuka by měla podněcovat rozvoj potenciálu žáků včetně různých druhů nadání a být zaměřena na to, aby se tato nadání mohla ve škole projevit a rozvíjet.

Za nadaného žáka se podle § 27 odst. 1 vyhlášky považuje především žák, který při adekvátní podpoře vykazuje ve srovnání s vrstevníky vysokou úroveň v jedné či více oblastech rozumových schopností, v pohybových, manuálních, uměleckých nebo sociálních dovednostech. Za žáka mimořádně nadaného se pak považuje především žák, jehož rozložení schopností dosahuje mimořádné úrovně při vysoké tvořivosti v celém okruhu činností nebo v jednotlivých oblastech rozumových schopností, v pohybových, manuálních, uměleckých nebo sociálních dovednostech (§ 27 odst. 2 vyhlášky). Zjišťování mimořádného nadání a vzdělávacích potřeb mimořádně nadaného žáka provádí ŠPZ ve spolupráci se školou, která žáka vzdělává. Jestliže se u žáka projevuje vyhraněný typ nadání (v oblasti pohybové, umělecké, manuální), vyjadřuje se ŠPZ zejména ke specifikům jeho osobnosti, která mohou mít vliv na průběh jeho vzdělávání, zatímco míru žákova nadání zhodnotí odborník v příslušném oboru. Žákovi s mimořádným nadáním může škola povolit vzdělávání podle IVP nebo ho přeradit na základě zkoušek do vyššího ročníku bez absolvování předchozího ročníku (§ 17 odst. 3 ŠZ; § 28 – § 31 vyhlášky).

Jedná se nejen o vzdělávání podle IVP u žáků s diagnostikovaným mimořádným nadáním, ale také o možnost rozšířit obsah vzdělávání, popř. i výstupy vzdělávání nad RVP a ŠVP, vytvářet skupiny nadaných žáků z různých ročníků, umožnit žákům účastnit se výuky ve vyšším ročníku, popř. se paralelně vzdělávat formou stáží na jiné škole včetně VOŠ (popř. na vysoké škole) nebo na odborných pracovištích, účastnit se studijních a jiných pobytů v zahraničí (např. v rámci programu ERASMUS+), zapojovat je do různých projektů (školních i projektů sociálních partnerů), soutěží a jiných aktivit rozvíjejících nadání žáků.

#### 3.4.3 Systém péče o žáky se SVP a žáky nadané

Podpůrná opatření dle vyhlášky č. 27/2016 Sb. o vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných jsou členěna do pěti stupňů.



- Podpůrná opatření prvního stupně poskytuje škola na základě vlastního uvážení v souladu s pedagogickou diagnostikou žáka – jedná se o „Plán pedagogické podpory“
- Podpůrná opatření druhého až pátého stupně poskytuje škola na základě doporučení školského poradenského zařízení (dále jen ŠPZ).

#### **3.4.3.1 Pravidla, postup tvorby, realizace a vyhodnocování plánu pedagogické podpory**

Plán pedagogické podpory (*dále jen PLPP*) §10 vyhlášky č. 27/2016 Sb. vypracovává zpravidla výchovný poradce (*dále jen VP*), popř. školní speciální pedagog ve spolupráci s třídním učitelem, vyučujícími jednotlivých předmětů a učitelů odborného výcviku žákům, u nichž jsou shledány v teoretické nebo praktické výuce mírné obtíže.

PLPP má předepsaný obsah a formu dle vyhlášky č. 27/2016 Sb., které škola dodržuje. S obsahem PLPP je seznámen zletilý žák, zákonný zástupce nezletilého žáka a všichni pedagogičtí pracovníci podílející se na výchovně vzdělávacím procesu. Všichni zúčastnění svým podpisem potvrdí, seznámení se s obsahem.

PLPP škola průběžně aktualizuje a vyhodnocuje v souladu s vývojem speciálních vzdělávacích potřeb žáka. Nejpozději do 3 měsíců škola (zastoupená VP) vyhodnotí, zda podpůrná opatření vedou k naplnění stanovených cílů. Není-li tomu tak, doporučí škola zletilému žákovi nebo zákonným zástupcům žáka nezletilého využití poradenské pomoci školského poradenského zařízení. Do doby zahájení poskytování podpůrných opatření druhého až pátého stupně na základě doporučení ŠPZ poskytuje škola podpůrná opatření prvního stupně na základě PLPP. V případě naplnění stanovených cílů PLPP a odeznění žakových obtíží škola PLPP ukončí.

#### **3.4.3.2 Pravidla, postup tvorby, realizace a vyhodnocování individuálního vzdělávacího plánu pro žáky se SVP, popř. i pro žáky mimořádně nadané**

Individuální vzdělávací plán (*dále jen IVP*) § 3, 4 vyhlášky č. 27/2016 Sb. má předepsaný obsah a formu, které škola dodržuje. IVP se zpracovává na základě doporučení ŠPZ a žádosti zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka. IVP je zpracován bez zbytečného odkladu, nejpozději do 1 měsíce ode dne, kdy škola obdržela doporučení a žádost zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka. S obsahem IVP je seznámen zletilý žák, zákonný zástupce nezletilého žáka, ŠPZ a všichni pedagogičtí pracovníci podílející se na výchovně vzdělávacím procesu. Všichni zúčastnění svým podpisem potvrdí, seznámení se s obsahem. Zletilý žák, zákonný zástupce nezletilého žáka rovněž podepisují informovaný souhlas sestavený dle § 16 vyhlášky č. 27/2016 Sb.

IVP může být doplňován a upravován v průběhu celého školního roku podle potřeb žáka. Zpracování IVP koordinuje VP ve spolupráci s TU a vyučujícími v dané třídě. Škola nejméně jednou ročně vyhodnocuje naplňování IVP.

Vzdělávání mimořádně nadaných žáků je realizováno v souladu s vyhláškou č. 27/2016 Sb., část čtvrtá § č. 27 až 31. Zjišťování mimořádného nadání včetně vzdělávacích potřeb žáka provádí ŠPZ ve spolupráci se školou. Vzdělávání mimořádně nadaného žáka se může uskutečňovat podle IVP, který vychází ze školního vzdělávacího programu školy, závěrů psychologického a speciálně pedagogického vyšetření a vyjádření zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka. IVP se řídí ustanovením §28 vyhlášky č. 27/2016 Sb.



Postup tvorby, realizace a vyhodnocení je obdobný jako u žáků se SVP. Škola se řídí ustanoveními §29 až §31 vyhlášky č. 27/2016 Sb.

### **3.4.3.3 Systém vyhledávání a podpory žáků nadaných a žáků mimořádně nadaných.**

Žáky nadané a žáky mimořádně nadané vyhledávají pedagogičtí pracovníci podílející se na výchově a vzdělávání žáka (učitelé teoretické i odborné výuky), rodič, ŠPZ nebo žák sám. Informace shromažďuje VP a koordinuje kroky, které vedou k naplnění SVP žáka. **3.5 Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence**

Problematika bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, hygieny práce a požární ochrany je neoddělitelnou součástí teoretického i praktického vyučování. Výchova k bezpečnosti a ochraně zdraví při práci, hygieně práce a požární ochrany vychází z platných právních norem – zákonů, vyhlášek, technických norem a ostatních právních norem. Prostory určené k vyučování musí splňovat podmínky pro zajištění bezpečnosti a hygieny práce a požární ochrany podle platných předpisů.

Délka i obsah praktické přípravy žáků zakotvené v ŠVP vychází z platné právní úpravy.

V podmínkách SŠŽ je problematika bezpečnosti práce a PO ve vztahu k žákům řešena v Pravidlech pro hodnocení a chování žáků a v provozních řádech pracovišť. Škola má zpracován Pokyn ředitele školy k poučení žáků o pravidlech bezpečného chování.

V souladu s platnými předpisy jsou žáci vždy na začátku školního roku seznámeni a prokazatelným způsobem poučeni v rámci vstupního školení bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, hygieny práce a požární ochrany. Součástí školení BOZP a PO je rovněž nácvik požární evakuace objektu školy i pracovišť OV. V odborném výcviku dále předchází každému novému tématu samostatné proškolení z BOZP. Žáci jsou prokazatelně seznamováni s návody k obsluze jednotlivých strojů a zařízení a místními provozně bezpečnostními předpisy. Při zajištění odborného výcviku na smluvních pracovištích je problematika BOZP smluvně ošetřena.

Základními podmínkami bezpečnosti a ochrany zdraví při práci se rozumí především:

- důkladné seznámení žáků s platnými právními i ostatními předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci, s technologickými a pracovními postupy,
- používání strojů a zařízení, pracovních nástrojů a pomůcek, které odpovídají bezpečnostním předpisům,
- používání osobních ochranných prostředků podle vyhodnocených rizik pracovních činností,
- seznámení žáků s vybranými kapitolami zákona o požární ochraně,
- dodržování maximálního počtu žáků ve skupině dozorované učitelem OV v souladu s platnými předpisy,
- vykonávání stanoveného dozoru na pracovištích žáků, přičemž stupně dozoru jsou stanoveny takto:

Práce pod dozorem – vyžaduje trvalou přítomnost osoby pověřené dozorem, která dozírá na dodržování BOZP a pracovního postupu. Tato osoba musí všechna pracovní místa zrakově obsáhnout tak, aby mohla bezprostředně zasáhnout v případě porušení bezpečnostních předpisů a pracovních pokynů nebo ohrožení zdraví.



Práce pod dohledem – osoba pověřená dohledem zkontroluje před zahájením práce pracoviště žáků a pokud všechna pracovní místa zrakově neobsáhne, pak je v průběhu prací obchází a kontroluje.

Pozn.: Stanovení příslušného stupně dozoru ve vazbě na konkrétní probírané téma OV je povinností vedoucího učitele odborného výcviku.

## . Učební plán – denní studium

### 4.1 Identifikační údaje

Kód a název rámcového vzdělávacího programu : 65-51-H/01 Kuchař - číšník  
Název školního vzdělávacího programu : **ČÍŠNÍK - SERVÍRKA**  
Délka a forma vzdělávání: 3 roky, denní studium  
Platnost ŠVP: od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem

### 4.2 Tabulkové součásti

Předměty	Počet hodin týdně	1.ročník	2.ročník	3.ročník	Celkem
<b>Všeobecně vzdělávací předměty:</b>					
Český jazyk a literatura	6	2	2	2	192
Německý jazyk/Anglický jazyk 1.cizí jazyk	6	2	2	2	192
Anglický jazyk /Německý jazyk 2.cizí jazyk	4	0	2	2	128
Občanská nauka	3	1	1	1	96
Fyzika	1	1	0	0	32
Chemie	1	1	0	0	32
Ekologie	1	1	0	0	32
Matematika	5	2	2	1	160
Tělesná výchova	3	1	1	1	96
Informační a komunikační technologie	3	1	1	1	96
<b>Odborné předměty:</b>					
Ekonomika	3	1	1	1	96
Technologie	3	1	1	1	96
Stolničení	5	1	2	2	160
Potravinová a výživa	3	1	1	1	96
Nápojová gastronomie	2	0	1	1	64
Komunikace s hostem	1	0	1	0	32
Elektronická komunikace	1	0	0	1	32
Odborný výcvik	45	15	15	15	1440
<b>Celkem</b>	<b>96</b>	<b>31</b>	<b>33</b>	<b>32</b>	<b>3072</b>



#### 4.3. Poznámky k učebnímu plánu:

- 1) Všechny předměty uvedené v učebním plánu jsou povinné.
- 2) Učební plán počítá se 32 týdny k splnění časové dotace hodin jednotlivých vyučovacích předmětů, zbývající týdny jsou disponibilní a jsou určeny pro realizaci sportovních kurzů, a pro časovou rezervu. Minimální týdenní počet vyučovacích hodin v jednotlivých ročnících je 29.
- 3) V 1. ročníku je zařazen lyžařský výcvikový kurz, ve 2. ročníku sportovně turistický kurz.
- 4) Vyučování je organizováno tak, že se pravidelně střídá týden teoretického vyučování a týden odborného výcviku. Na odborný výcvik jsou žáci rozděleni do skupin, zejména s ohledem na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a hygienické požadavky podle platných předpisů. Počet žáků na jednoho učitele odborného výcviku je stanoven v souladu s vládním nařízením.
- 5) Odborný výcvik probíhá v 1.-3. ročníku ve školních jídelnách v Sokolově, v Kynšperku a v Kraslicích a na místech sjednaných se smluvními partnery pod vedením učitelů OV. Pracoviště je žákům přidělováno s ohledem na organizační podmínky školy a zároveň se může přihlídnout k požadavku žáka ohledně místa bydliště. Žáci třetích ročníků, kteří budou vykonávat závěrečné zkoušky, absolvují OV jen ve školních jídelnách. Délka odborného výcviku v jednotlivých ročnících je stanovena učebním plánem.
- 6) Při výuce cizích jazyků, tělesné výchovy a IKT dochází k dělení do skupin v souladu s platnou právní úpravou s ohledem na ekonomické možnosti školy.
- 7) Při výběru cizího jazyka je přihlídnuto k zájmům žáka (výuka cizího jazyka pokračuje v tom jazyku, kterému se žák učil na základní škole) a k organizačním podmínkám školy. Na škole se vyučuje anglický a německý jazyk.
- 8) Nepovinné předměty jsou zařazeny podle zájmu žáků a možností školy.

#### 4.4. Přehled využití týdnů ve školním roce:

Přehled využití týdnů v období září – červen školního roku

činnost	1.ročník	2.ročník	3.ročník
Vyučování dle učebního plánu	32	32	32
Lyžařský výchovně výcvikový kurz	1	0	0
Sportovně turistický kurz	0	1	0
Závěrečné zkoušky	0	0	1
Časová rezerva	7	7	7
<b>Celkem :</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>





#### 4.5 Učební plán vzdělávacích modulů

<b>Stolníčení</b>	<b>1. ročník</b>	<b>2. ročník</b>	<b>3. ročník</b>
Inventář na úseku obsluhy	*		
Profesní etika	*		
Jednoduchá obsluha		*	
Menu			*
Banketní a cateringové služby			*
Společensko-gastronomické události			*

<b>Technologie</b>	<b>1. ročník</b>	<b>2. ročník</b>	<b>3. ročník</b>
BOZP, hygienické předpisy v gastronomii, HACCP	*		
Zařízení Provozoven	*		

<b>Nápojová gastronomie</b>	<b>1. ročník</b>	<b>2. ročník</b>	<b>3. ročník</b>
Základy barmanství		*	
Základy sommeliérství			*

<b>Odborný výcvik</b>	<b>1. ročník</b>	<b>2. ročník</b>	<b>3. ročník</b>
Inventář na úseku obsluhy	*		
Jednoduchá obsluha	*		
Profesní etika	*		
Menu		*	
Základy barmanství		*	
Baristické dovednosti		*	
Základy sommeliérství			*
Banketní a cateringové služby			*



## 5. Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP

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

Název ŠVP : **ČÍŠNÍK - SERVÍRKA**

RVP			ŠVP			
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Minimální počet vyučovacích hodin za celou dobu vzdělávání		Vyučovací předmět	DH	Počet vyučovacích hodin za studium	
	týdenních	celkových			týdenních	celkových
Jazykové vzdělávání			Český jazyk a literatura		3	96
Český jazyk	3	96	1.cizí jazyk - NJ/AJ		6	192
Cizí jazyk	10	320	2.cizí jazyk – AJ/NJ		4	128
Společenskovední vzdělávání	3	96	Občanská nauka		3	96
Přírodovědné vzdělávání	3	96	Fyzika		1	32
			Chemie		1	32
			Ekologie		1	32
Matematické vzdělávání	4	128	Matematika	1	5	160
Estetické vzdělávání	2	64	Český jazyk a literatura	1	3	96
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova		3	96
Informatické vzdělání	3	96	Informační a komunikační technologie		3	96
Ekonomické vzdělávání	3	96	Ekonomika		3	96
Komunikace ve službách	2	64	Komunikace s hostem		1	32
			Elektronická komunikace		1	32
Výroba pokrmů	10	320	Technologie		3	96
			Potraviny a výživa		3	96
			Odborný výcvik	10	14	448
Obsluha	7	224	Stolníčení		5	160
			Nápojová gastronomie		2	64
			Odborný výcvik	31	31	992
Disponibilní hodiny	43	1376				
<b>Celkem</b>	<b>96</b>	<b>3072</b>	<b>Celkem</b>	<b>43</b>	<b>96</b>	<b>3072</b>

**Pozn.** Vzdělávací oblasti Jazykové vzdělávání – český jazyk a estetická výchova jsou naplňovány v předmětu Český jazyk a literatura .  
Minimální počet vyučovacích hodin za celou dobu vzdělávání je 96, maximální 105



**Střední škola živnostenská  
Sokolov,**  
příspěvková organizace

## 6. Učební osnovy

### **PŘEDMĚTY:**

**Český jazyk a literatura**

**Německý jazyk / Anglický jazyk – 1.cizí jazyk**

**Anglický jazyk/ Německý jazyk – 2.cizí jazyk**

**Občanská nauka**

**Fyzika**

**Chemie**

**Ekologie**

**Matematika**

**Tělesná výchova**

**Informační a komunikační technologie**

**Ekonomika**

**Komunikace s hostem**

**Elektronická komunikace**

### **Stolníčení**

<b>Název modulu</b>	<b>Kód:</b>	<b>Kód modulu z IS</b>
Inventář na úseku obsluhy	<b>65-3/4- ČS/STOL/01-01-T/P</b>	65-m-3/AC31
Profesní etika	<b>65-3/4- ČS/STOL/01-03-T/P</b>	65-m-3/AC41
Jednoduchá obsluha hostů	<b>65-3/4- ČS/STOL/02-02-T/P</b>	65-m-3/AC56
Menu	<b>65-3/4- ČS/STOL/03-03-T/P</b>	65-m-3/AF36
Banketní a cateringové služby	<b>65-3/4- ČS/STOL/03-01-T/P</b>	65-m-3/AF28
Společensko-gastronomické události	<b>65-3/4- ČS/STOL/03-02-T</b>	65-m-3/AF48

### **Technologie**

<b>Název modulu</b>	<b>Kód:</b>	<b>Kód modulu z IS</b>
BOZP, hygienické předpisy v gastronomii, HACCP	<b>65-3/4- ČS/TECH/01-01-T</b>	65-m-3/AC30
Zařízení Provozoven	<b>65-3/4- ČS/TECH/01-02-T</b>	65-m-3/AC52

### **Potraviny a výživa**

### **Nápojová gastronomie**

<b>Název modulu</b>	<b>Kód:</b>	<b>Kód modulu z IS</b>
Základy barmanství	<b>65-3/4- ČS/NG/02-01-T/P</b>	65-m-3/AF62
Základy sommeliérství	<b>65-3/4- ČS/NG/03-01-T/P</b>	65-m-3/AC61



**Střední škola živnostenská  
Sokolov,**  
příspěvková organizace

## Odborný výcvik

<b>Název modulu</b>	<b>Kód:</b>	<b>Kód modulu z IS</b>
Inventář na úseku obsluhy	<b>65-3/4- ČS/ STOL /01-01-T/P</b>	65-m-3/AC31
Profesní etika	<b>65-3/4- ČS/ STOL /01-02-T/P</b>	65-m-3/AC41
Jednoduchá obsluha hostů	<b>65-3/4- ČS/ STOL /02-03-T/P</b>	65-m-3/AC56
Základy barmanství,	<b>65-3/4- ČS/ STOL /02-02-T/P</b>	65-m-3/AF62
Baristické dovednosti	<b>65-3/4- ČS/ STOL /02-03-P</b>	65-m-3/AC28
Základy sommeliérství	<b>65-3/4- ČS/ STOL /03-01-T/P</b>	65-m-3/AC61
Banketní a cateringové služby	<b>65-3/4- ČS/ STOL /03-02-T/P</b>	65-m-3/AF28
Menu	<b>65-3/4- ČS/ STOL /03-03-T/P</b>	65-m-3/AF36

Poznámka k rozpisu výsledků vzdělávání a učiva:

Celkový počet hodin u předmětu za celkovou dobu vzdělávání je závazný, v rozpisu učiva do tematických celků je počet hodin doporučený a souvisí s organizačními a personálními podmínkami školy.



## Učební osnova předmětu

### ČESKÝ JAZYK A LITERATURA

<b>Obor vzdělání:</b>	Kuchař-číšník	<b>Platnost švp:</b>	od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem
<b>Kód:</b>	65-51-H/01	<b>Forma vzdělání:</b>	denní
<b>Název ŠVP:</b>	Číšník - servírka	<b>Celkový počet hodin:</b>	192

#### Pojetí předmětu

<b>Cíl předmětu</b>	<p>Cílem předmětu je naučit žáky v souladu s jazykovými, komunikačními a společenskými normami řešit základní životní a pracovní situace, vyjadřovat své myšlenky, zážitky, názory a postoje. Důležité je, aby žáci uměli vyhledávat informace pro svůj osobní a profesní rozvoj, aby je používali a dále předávali.</p> <p><b>Jazykové a literární vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- formulovali své myšlenky srozumitelně a souvisle,</li><li>- chápali funkci spisovného mateřského jazyka a rozdíl mezi spisovným a nespisovným vyjadřováním,</li><li>- poznali základní jazykové normy a kategorie,</li><li>- rozvíjeli svou slovní zásobu a vyjadřovací schopnosti,</li><li>- rozvíjeli své čtenářské dovednosti, (uměli využívat poznatků z teorie literatury k hlubšímu porozumění uměleckým textům a dovedli vyjádřit vlastní zážitek z poznaných uměleckých děl)</li><li>- porozuměli odbornému textu a interpretovali jej,</li><li>- chápali význam kultury osobního projevu pro společenské a pracovní uplatnění,</li><li>- získali přehled o kulturním dění,</li><li>- naučili se samostatně pracovat.</li></ul>
<b>Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí</b>	<p>Vzdělání směřuje k tomu, aby žáci:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- dokázali být tolerantní k názoru, vkusu a zájmu druhých,</li><li>- chápali význam umění pro člověka, znali cenu kulturních památek a vážili si národních tradic,</li><li>- jednali v souladu s humanitou a vlastenectvím,</li><li>- upevňovali si demokratické občanské ctnosti,</li><li>- respektovali osobnost jiného člověka a dokázali se angažovat ve prospěch celé společnosti.</li></ul>
<b>Charakteristika učiva</b>	<p>Učivo vychází z obsahových okruhů RVP <b>Vzdělávání a komunikace v českém jazyce</b> a <b>Estetické vzdělávání</b>, rozvíjí vědomosti a dovednosti žáků získané škole s ohledem na společenské a profesní zaměření žáků. Je rozvrženo do oblastí, které se vzájemně prolínají a rozvíjejí.</p> <p><b>Jazyk a komunikace</b> a <b>sloh a komunikace</b> rozvíjejí v jednotlivých</p>



	<p>ročnících komunikativní dovednosti žáků a učí je užívat jazyka jako prostředku dorozumívání a myšlení. Prohlubují a upevňují znalosti žáků o českém hláskosloví, tvarosloví a větné skladbě, rozvíjejí jejich slovní zásobu a vyjadřovací schopnosti, aby pochopili rozdíl mezi spisovným a nespisovným jazykem. Žáci se zdokonalují v kultuře osobního projevu, jsou vedeni ke správnému, jasnému a věcnému vyjadřování v běžných životních situacích s ohledem na zvolený obor vzdělání.</p> <p><b>Literatura</b> je zaměřena na rozlišování základních literárních druhů a žánrů na základě četby, upevňování znalostí o významných dílech naší i světové literatury.</p> <p>V rámci výuky se žáci seznámí s kulturou národností na našem území a s významnými památkami regionu a navštíví kulturní instituce v ČR (divadlo, kino, výstava, knihovna, muzea) podle aktuální nabídky.</p>
<b>Metody a formy výuky</b>	<p>Mezi základní metody patří metoda expoziční (přímý přenos poznatků), zvýšený důraz je kladen na práci s textem (čtení s porozuměním), frontální výuka, samostatná práce žáků, skupinová práce žáků, dialog, přednáška, výklad, beseda, řízený rozhovor, soutěže, interpretace konkrétních ukávek z literárních děl, dramatizace uměleckého textu, vyhledávání informací (využití PC).</p> <p>Používá se <b>audiovizuální technika</b> (video, DVD, CD), využívají se materiály ze seminářů pro učitele ČJ (Hrátky s češtinou atd.), součástí výuky jsou návštěvy kulturních zařízení (divadlo, kino, výstavy, knihovna). Žáci používají učebnice a další pomůcky podle pokynů učitele.</p>
<b>Hodnocení žáků</b>	<p>Žáci jsou průběžně hodnoceni v souladu s Pravidly pro hodnocení výsledků vzdělávání a chování žáků, která jsou součástí školního řádu a podle kapitoly 3.3.3 tohoto ŠVP (hodnocení žáků). Při hodnocení se uplatňuje i sebehodnocení a individuální přístup k žákům se specifickými poruchami učení nebo naopak k žákům nadaným, kteří se připravují na nástavbové studium.</p> <p>Žáci jsou prověřováni ústní i písemnou formou. Hodnocení je numerické, případně slovní, jednotlivců i skupin.</p> <p>V každém ročníku se píše jedna písemná slohová práce. Průběžně jsou zařazovány i jiné formy kontrolních činností (diktáty, testy, kvízy, referát, křížovky atd.) Podle potřeby učitel zadává domácí úkoly. V konečném hodnocení se promítá celkový přístup žáka ke studiu daného předmětu, jeho připravenost na výuku, plnění zadaných úkolů, aktivní práce v hodinách.</p>
<b>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat</b>	<p><b>Kompetence k učení</b> <b>Žáci jsou schopni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- pracovat s texty, být čtenářsky gramotní, samostatně pracovat a samostatně se učit, využívat a kriticky hodnotit různé zdroje informací, mít pozitivní vztah k učení a ovládat různé techniky učení, porozumět mluvenému projevu a pořizovat si poznámky,</li></ul>



	<p>znát možnosti svého dalšího vzdělávání</p> <p><b>Kompetence k řešení problému</b> <b>Žáci jsou schopni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- porozumět zadání úkolu a získat informace potřebné k jeho řešení, kontrolovat svoji činnost a hodnotit dosažený výsledek</li><li>- volit prostředky a způsoby vhodné pro splnění zadaných úkolů, spolupracovat při řešení s jinými lidmi</li></ul> <p><b>Komunikativní kompetence</b> <b>Žáci jsou schopni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených a psaných</li><li>- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, přehledně a jazykově správně, obhajovat své názory a postoje, aktivně diskutovat</li><li>- zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty a jiné texty na běžná i odborná témata, dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii</li><li>- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí, vyjadřovat se v souladu se zásadami kultury projevu a chování</li><li>- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro pracovní uplatnění</li></ul> <p><b>Personální a sociální kompetence</b> <b>Žáci jsou schopni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- efektivně se učit a pracovat, reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování, přijímat radu a kritiku</li><li>- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory a postoje jiných lidí, pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností</li><li>- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů</li></ul> <p><b>Občanské kompetence</b> <b>Žáci jsou schopni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- jednat odpovědně, samostatně, iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu</li><li>- dodržovat zákony, respektovat práva jiných lidí, vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci</li><li>- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie</li><li>- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu</li><li>- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury)</li></ul> <p><b>Kompetence k pracovnímu uplatnění</b> <b>Žáci jsou schopni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, k</li></ul>
--	--



	<p>celoživotnímu vzdělávání</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- přizpůsobit se pracovním podmínkám</li></ul> <p><b>Kompetence využívat informačních a komunikačních technologií</b></p> <p><b>Žáci jsou schopni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména s využitím celosvětové sítě Internet</li><li>- pracovat s informacemi z různých zdrojů a uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost těchto informací, být mediálně gramotní</li></ul> <p><b><u>Realizace průřezových témat v předmětu</u></b></p> <p><b>Občan v demokratické společnosti</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- promyšleně vychovávat žáky k občanským ctnostem (morální postoje, vytvářet pocit odpovědnosti za sebe i celý kolektiv, humanita, týmově spolupracovat, mít pocit sounáležitosti a národní hrdosti - četba doporučené literární tvorby, významné literární osobnosti, vynikající osobní statečnosti – Božena Němcová, Karel Havlíček Borovský atd.)</li><li>- používat prožitkové výukové strategie (vhodná volba uměleckých děl a jejich filmového či divadelního zpracování)</li><li>- pozitivně motivovat žáky k vytváření kladného přístupu k sobě samotným, k rodině, ke zvolenému oboru (projevy prostě sdělovací – vyjadřování při běžném společenském styku, běžná komunikace, diskuse, charakteristika, popis osoby)</li><li>- rozvíjet funkční gramotnost žáků tak, aby byli schopni číst text s porozuměním a uměli jej interpretovat (doporučená četba – referáty, funkční styl odborný – techniky a druhy čtení, orientace v textu, podle poslechu CD interpretace textu)</li><li>- vytvářet u žáků vztah ke kulturním i historickým hodnotám (vyzdvihnout význam jednotlivých historicky významných období v dějinách české literatury)</li></ul> <p><b>Člověk a svět práce</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- zorientovat žáky ve světě práce jako celku i v hospodářské struktuře regionu (samostatné projekty, seminární práce)</li><li>- seznámit žáky s alternativami profesního uplatnění po absolvování studovaného oboru vzdělání (návštěva Úřadu práce)</li><li>- naučit žáky se písemně i verbálně vyjadřovat při jednání s potencionálním zaměstnavatelem (umět sepsat žádost o pracovní místo, vypracovat profesní životopis, vyhledávat pracovní nabídky a umět reagovat na inzeráty s pracovní nabídkou, simulovat konkrétní interpersonální situace, vytvořit inzerát, strukturovaný životopis, klást důraz na grafickou a formální úpravu písemných projevů; získávání a zpracování informací z textu, jejich třídění a hodnocení, rysy a druhy administrativních písemností – úřední dopis, žádost, plná moc, výběr jazykových prostředků)</li></ul>
--	--





	<ul style="list-style-type: none"> <li>- obeznámit žáky s potřebou adaptace na změněné pracovní podmínky, nutnost různých rekvalifikací</li> </ul> <p><b>Člověk a životní prostředí</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vést žáky k pochopení současných globálních, regionálních a lokálních problémů, dále k pochopení vztahů člověka k prostředí (klimatické podmínky, ohrožování ovzduší, vody, půdy, vliv prostředí na zdraví člověka)</li> <li>- tato témata jsou především zakomponována do tvorby slohových prací v jednotlivých ročnících</li> <li>- žáci si uvědomují formou rozhovorů, besed, seminárních prací, projektů s environmentálním zaměřením hlubokou souvislost různých činností člověka s životním prostředím</li> </ul>
<b>Mezipředmětové vztahy</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- učivo předmětu je vhodně propojeno s učivem v předmětech <b>občanská nauka</b> - rozvoj morálních vlastností osobnosti, ztotožnění s pozitivními vlastnostmi literárních i skutečných významných osobností, psychologické aspekty literární tvorby, <b>cizí jazyky</b> - upevnit dovednost překladu z cizího jazyka do českého jazyka a naopak, rozvoj slovní zásoby, <b>odborné předměty</b> - kultivovanost jazykového projevu, vhodný výběr jazykových prostředků, odborná terminologie</li> </ul>

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

<b>Ročník:</b> 1.	<b>Celkový počet hodin:</b> 64
-------------------	--------------------------------

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	počet hodin
	<b>Jazyk a komunikace</b>	<b>21</b>
<b>Žák:</b> - v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu - ověřuje a upevňuje si poznatky získané na základní škole	<b>Opakování a upevňování vědomostí ze základní školy</b> - úvodní opakování	<b>2</b>
- objasní vztah jazyka a řeči - rozlišuje základní rozdíly mezi spisovnou a nespisovnou češtinou - rozlišuje na ukázkách spisovný jazyk, obecnou češtinu a nářečí	<b>Řeč a jazyk (jejich vztah)</b> - čeština a její rozvrstvení, - neverbální vyjadřování - spisovná a nespisovná čeština, nářečí	<b>2</b>
- určí zásadní jazykovědné pojmy - pracuje s normativními příručkami českého jazyka, orientuje se v nich	<b>Jazykové příručky</b> - práce s různými příručkami pro školu a veřejnost	<b>1</b>
- řídí se zásadami správné výslovnosti	<b>Zvuková stránka jazyka</b> (zvukové prostředky a ortoepické normy jazyka)	<b>1</b>



- uplatňuje znalosti českého pravopisu v písemném projevu - prohlubuje je a zdokonaluje - vyhledává potřebné informace v PČP, na internetu	<b>Hlavní principy českého pravopisu</b>	<b>9</b>
- ujasňuje si vztah pojmenování a slova - rozvíjí vlastní slovní zásobu a vyjadřovací schopnosti - nahradí běžné cizí slovo českým ekvivalentem a naopak - používá adekvátní slovní zásobu včetně příslušné terminologie	<b>Pojmenování a slovo</b> - slovní zásoba vzhledem k příslušnému oboru vzdělávání, terminologie - obohacování slovní zásoby	<b>6</b>
	<b>Sloh a komunikace</b>	<b>11</b>
- vysvětlí funkci slohových činitelů	<b>Sloh jazykových projevů</b> - slohotvorní činitelé objektivní a subjektivní	<b>1</b>
-zdokonaluje kulturu jazykového projevu - vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně	<b>Projevy prostě sdělovací</b> - vyjadřování přímé i zprostředkované technickými prostředky, monologické i dialogické, neformální i formální, připravené i nepřipravené - <b>vyprávění</b>	<b>3</b>
- prokáže své vyjadřovací schopnosti	<b>-1. kontrolní písemná slohová práce</b> - vypracování konceptu - přepis - oprava písemné slohové práce	<b>4</b>
- vhodně se vyjadřuje - vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat) - zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, vybírá je a přistupuje k nim kriticky	<b>Krátké informační útvary</b> - komunikační situace, komunikační strategie	<b>1</b>
- orientuje se v principech a normách kultivovaného vyjadřování	<b>Psaní dopisů (osobní dopis)</b> - osnova	<b>1</b>
- používá klíčová slova při vyhledávání informačních pramenů - samostatně zpracovává informace - má přehled o denním tisku a tisku podle svých zájmů - má přehled o knihovnách a jejich službách	<b>Práce s textem a získávání informací</b> - informatická výchova, knihovny a jejich služby, noviny, časopisy a jiná periodika, internet - druhy a žánry textu - zpětná reprodukce textu	<b>1</b>
	<b>Literatura</b>	<b>32</b>
- zopakuje a zaktivizuje své estetické dovednosti a znalosti ze ZŠ - uvědomuje si význam umění jako specifické výpovědi o skutečnosti	<b>- úvod do učiva 1. ročníku (plán učiva, četba, referáty, kulturní život žáků)</b>	<b>1</b>



- aktivně poznává různé druhy umění našeho i světového, současného i minulého, v tradiční i mediální podobě - seznamuje se s hlavními literárními směry a jejich představiteli v kontextu doby		
- vysvětlí charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi - klasifikuje konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů	<b>Základy teorie literatury</b> - literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní a světové literatury - četba a interpretace literárního textu - metody interpretace textu - tvořivé činnosti	<b>3</b>
- vyjádří vlastní prožitky z percepce daných uměleckých děl	<b>Výběr z nejstarších světových literatur</b> - význam <b>BIBLE</b>	<b>2</b>
- utřídí si poznatky z období středověké literatury - vyjmenuje charakteristické znaky různých literárních textů	<b>Výběr z české středověké literatury</b>	<b>4</b>
- vyjádří prožitky z daných uměleckých děl	<b>Výběr z evropské a české renesanční literatury</b>	<b>5</b>
vyjádří vlastními slovy zážitky z daných uměleckých děl - reprodukuje umělecký text	<b>Vývoj české a světové literatury do konce 19. století</b>	<b>8</b>
- vymezí pojem romantismus a uvede charakteristické znaky literárního romantismu - uvede významné představitele romantismu u nás i v Evropě - interpretuje umělecký text	<b>Romantismus ve světové a české literatuře</b>	<b>9</b>

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

<b>Ročník:</b> 2.	<b>Celkový počet hodin:</b> 64
-------------------	--------------------------------

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	počet hodin
	<b>Jazyk a komunikace</b>	<b>21</b>
<b>Žák:</b> - aplikuje znalosti z 1. ročníku, ověřuje si stav svých znalostí - zdůvodňuje použití gramatických norem	Úvod do studia 2. ročníku - úvodní opakování učiva z 1. ročníku	<b>1</b>
-zopakuje si základní pojmy o stavbě slova - vyjmenuje a rozezná způsoby tvoření slov	<b>Tvoření slov, stylové rozvrstvení</b>	<b>4</b>



- používá odbornou terminologii, zejména z oboru vzdělání		
- v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví - odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby - zopakuje si učivo o slovních druzích a mluvnických kategoriích - navazuje na znalosti nabyté na ZŠ	<b>Tvarosloví</b>	<b>10</b>
- správně používá tvary podstatných a přídavných jmen v mluveném a psaném projevu - uplatňuje znalosti českého pravopisu v písemném i ústním projevu	<b>Procvičování pravopisu a tvarosloví</b>	<b>6</b>
	<b>Sloh a komunikace</b>	<b>11</b>
- charakterizuje běžně užívané administrativní písemnosti - volí účelně jazykové prostředky - vytvoří základní útvary administrativního stylu	<b>Funkční styl administrativní</b> - jednoduché úřední, popř. podle charakteru oboru odborné dokumenty - žádost - zápis z porady	<b>2</b>
- objasní funkci popisu - uvede charakteristické znaky popisu	<b>Slohový postup popisný</b> - popis osoby, věci	<b>5</b>
- prokáže schopnost užít nabytých znalostí a komunikačních dovedností s ohledem na obor vzdělání	<b>Kontrolní slohová práce:</b> - vypracování konceptu - přepis - oprava písemné práce	<b>4</b>
	<b>Literatura</b>	<b>32</b>
- ověřuje si základní učivo z 1. ročníku, zejména základní literární pojmy v návaznosti na konkrétní literární díla	- opakování učiva z 1. ročníku - úvod do literárního učiva 2. ročníku	<b>1</b>
- rozpozná charakteristické rysy realismu v různých druzích umění - zařadí i světové autory (četba a interpretace textu) - vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl	<b>Vývoj světové i české literatury do konce 19. století</b>	<b>16</b>
- vyjádří vlastními slovy prožitky z daných uměleckých děl - rozpozná charakteristické rysy uměleckých směrů v dílech vybraných autorů	<b>Světová poezie a próza v 1. polovině 20. století</b>	<b>15</b>

## Rozpis výsledků vzdělávání a učiva



<b>Ročník:</b> 3.	<b>Celkový počet hodin:</b> 64
-------------------	--------------------------------

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	počet hodin
	<b>Jazyk a komunikace</b>	<b>21</b>
<b>Žák:</b> - aplikuje znalosti z 2. ročníku	<b>Úvod do učiva 3. ročníku</b> - úvodní opakování	<b>1</b>
-uplatňuje zásady českého pravopisu v písemném i ústním projevu - aplikuje své dosavadní znalosti na daný písemný projev	<b>Procvičování základních znalostí</b> - hlavní zásady českého pravopisu - souhrnné opakování mluvnického učiva	<b>3</b>
- rozlišuje spisovný jazyk, hovorový jazyka, obecnou češtinu a dialekty, ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci - orientuje se v soustavě jazyků	- jazyková kultura - národní jazyk a jeho útvary - postavení češtiny mezi ostatními evropskými jazyky	<b>2</b>
-orientuje se ve <b>výstavbě textu</b>	<b>Výpověď a věta</b>	<b>1</b>
-správně identifikuje větné členy v textu	<b>Základní větné členy a způsoby jejich vyjadřování</b>	<b>2</b>
-charakterizuje jednotlivé větné členy -identifikuje dané členy v textu	<b>Rozvíjející větné členy a způsoby jejich vyjadřování</b>	<b>2</b>
- provádí větný rozbor	<b>Věty hlavní a vedlejší</b>	<b>6</b>
- vysvětlí pravopisná pravidla psaní, aplikuje znalosti těchto pravidel v textu	<b>Členící znaménka a jejich užívání</b>	<b>4</b>
	<b>Sloh a komunikace</b>	<b>11</b>
-orientuje se v textu - dokáže text zpětně reprodukovat - samostatně zpracovává informace -rozlišuje podstatné informace od nepodstatných údajů, - dokáže zpracovat odborné texty ze svého oboru	<b>Komunikát a text</b> - získávání zpracování informací z textu (též odborného a administrativního), jejich třídění a hodnocení - grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů	<b>1</b>
-zpracuje vlastní strukturovaný životopis - dodržuje grafickou a formální stránku písemnosti, - vystihne základní informace o svém životě potřebné k případnému vstupnímu pracovnímu pohovoru	<b>Životopis</b> - strukturovaný životopis - motivační dopis - inzerát a odpověď na něj	<b>3</b>
- aplikuje své znalosti a dovednosti	<b>Kontrolní slohová práce s opravou –</b> životopis, motivační dopis - vypracování konceptu - přepis -oprava písemné práce	<b>3</b>
- identifikuje výklad - vyjadřuje se jasně, srozumitelně - odborně se vyjadřuje o jevech svého	<b>Funkční styl odborný</b> - výklad nebo návod k činnosti - techniky a druhy čtení (s důrazem na	<b>3</b>



oboru - pořizuje si z odborného textu výpisky - zjišťuje a kriticky přistupuje k informacím z dostupných zdrojů	čtení studijní), orientace v textu, jeho rozbor z hlediska sémantiky, kompozice a stylu - funkce reklamy a propagačních prostředků a její vliv na životní styl	
-předvede samostatný slovní projev	<b>Druhy řečnických projevů</b>	<b>1</b>
	<b>Literatura</b>	<b>32</b>
-prokáže znalost základního učiva 2. ročníku	<b>Úvod do literárního učiva 3. ročníku</b> - plán učiva - opakování učiva 2. ročníku	<b>1</b>
- charakterizuje literární tvorbu - uvede hlavní témata literatury a přiřadí k nim jednotlivé autory a díla - vyjádří vlastními slovy prožitky z textů, popřípadě z filmového či divadelního zpracování	<b>Česká próza 1. pol 20. st.</b>	<b>9</b>
- uvede charakteristické rysy literárních děl - vyjádří vlastními slovy prožitky z textů, popřípadě z filmového či divadelního zpracování	<b>Vývoj světové literatury v 2. pol. 20. st.</b> - obecné rysy, charakteristika období - obraz 1. světové války v literatuře	<b>9</b>
- interpretuje umělecký text - orientuje se v české poválečné próze - reprodukuje umělecký text - vyjádří vlastními slovy zážitky z vybraných ukázek	<b>Česká literatura 2. poloviny 20. století</b>	<b>9</b>
-charakterizuje literární vývoj tvorby po r. 1989 -využije vlastních uměleckých zážitků a aplikuje je	<b>Próza po r. 1989</b>	<b>2</b>
- orientuje se v nabídce kulturních institucí - porovnává typické znaky kultur hlavních národností na našem území - popíše vhodné společenské chování v dané situaci	<b>Kultura</b> - kulturní instituce v ČR a v regionu - kultura národností na našem území - společenská kultura – principy a normy kulturního chování, společenská výchova - kultura bydlení, odívání - lidové umění a užitá tvorba - estetické a funkční normy při tvorbě a výrobě předmětů používaných v běžném životě - ochrana a využívání kulturních hodnot	<b>2</b>



## Učební osnova předmětu

### NĚMECKÝ JAZYK - 1.cizí jazyk

<b>Obor vzdělání:</b>	Kuchař - číšník	<b>Platnost švp:</b>	od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem
<b>Kód:</b>	65-51-H/01	<b>Forma vzdělání:</b>	denní
<b>Název ŠVP:</b>	Číšník - servírka	<b>Celkový počet hodin:</b>	192

#### Pojetí předmětu

<b>Cíl předmětu</b>	<p>Cílem vzdělávání v cizím jazyce je dosažení takové úrovně komunikativních kompetencí, které umožní žákovi dorozumívat se v běžném osobním i pracovním životě. Žák má přiměřenou odbornou slovní zásobu a zná řečové obraty ze svého oboru, které dokáže efektivně využívat v přímé i nepřímé komunikaci.</p> <p>V procesu osvojování si komunikativních dovedností se žáci naučí pracovat samostatně i spolupracovat s ostatními, nacházet tvůrčí řešení situací a myslet nejen v rámci místních kulturních tradic.</p> <p>Cílem vyučování německého jazyka je získat obecné a komunikativní kompetence k dorozumění v situacích každodenního osobního a pracovního života a naučit žáky pracovat s informacemi a zdroji v německém jazyce. Jazyková výuka prohlubuje všestranné a odborné vzdělávání a přispívá ke kvalitě soustavného odborného růstu a tím k možnosti lepšího uplatnění na trhu práce.</p>
<b>Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí</b>	<p>Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí směřují k tomu, aby žáci byli schopni sebehodnocení, pracovali kvalitně a pečlivě, vážili si práce jiných lidí a byli schopni kriticky se dívat na výsledky své vlastní práce a aby si uvědomili nutnost znalosti cizích jazyků v současném globálním světě. Žáci se učí toleranci k německy mluvícím národům a jejich hodnotám. Žáci jsou vedeni k vytváření a upevnování potřebnosti celoživotního vzdělávání.</p>
<b>Charakteristika učiva</b>	<p>Předmět vychází ze vzdělávací oblasti RVP - jazykové vzdělávání a je vyučován ve všech třech ročnících 2 hodiny týdně, celkem 192 vyučovacích hodin.</p> <p>Vyučování cizímu jazyk je výcvik komunikativních dovedností – produktivních (komunikace, psaní) a receptivních (porozumění čtenému a poslechovému textu) v návaznosti na osvojované jazykové prostředky (výslovnost, slovní zásoba, gramatika, písmo a pravopis). Při výběru učiva vycházíme z běžných témat, se kterými se žák pravidelně setkává ve škole, ve volném čase, v rodině, ve společnosti a v životě kolem nás. Tato témata jsou doplněna reáliemi německy mluvících zemí a tématy souvisejícími s oborem vzdělávání. Učebnice <i>Genau! 1</i> rozvíjí jazykové kompetence a je zpracována podle kritérií Společného evropského referenčního rámce. Po</p>



	absolvování 1. dílu učebnice <i>Genau! 1</i> , dosáhne žák úrovně A2 Evropského referenčního rámce. Probírané učivo koresponduje s tematickým obsahem učebnice <i>Genau! 1</i> a je doplněna dvěma CD. Dále žáci pracují s doplňkovým materiálem s příslušnou odbornou terminologií daného oboru.
<b>Metody a formy výuky</b>	Výuka je vedena učitelem, žáci pracují samostatně i ve skupinách. Učitel používá metodu výkladu, nácviku, opakování, procvičování, dialogu, práci s obrazovým i poslechovým materiálem (učebnice a pracovní sešit, doplňkové texty, slovníky, mapy, CD, interaktivní tabuli). Učitel v hodinách sleduje práci žáků a pomáhá při odstraňování chyb, vysvětluje gramatické jevy, opravuje chybnou výslovnost, zadává a kontroluje úkoly, řídí diskusi, hodnotí žáky. V rámci výuky a rozvoje komunikativních dovedností je zařazena spolupráce se zahraniční partnerskou školou v Plavně.
<b>Hodnocení žáků</b>	Žáci jsou průběžně hodnoceni v souladu s Pravidly pro hodnocení výsledků vzdělávání a chování žáků, která jsou součástí školního řádu a podle kapitoly 3.3.3. tohoto ŠVP (hodnocení žáků). Učitel průběžně ověřuje a hodnotí žákovy získané znalosti a dovednosti formou testů, rozhovoru, porozumění čtenému i poslechovému textu. Důraz je kladen na schopnost reagovat na otázky učitele, či v dialogu mezi žáky. Žáci píší v každém ročníku dvě pololetní práce. Učitel hodnotí žáka slovně i formou známky (žák je během jednoho pololetí hodnocen minimálně 4krát za písemný projev a jednou za ústní projev.). Žák sleduje a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení a přijímá hodnocení výsledků svého učení.
<b>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat</b>	<b>Kompetence učení</b> Žáci jsou schopni: <ul style="list-style-type: none"><li>- mít pozitivní vztah k učení a ke vzdělávání</li><li>- ovládat různé techniky učení, vytvořit si vhodný studijní režim a podmínky učení</li><li>- pracovat s textem, efektivně vyhledávat a zpracovávat informace</li></ul> <b>Komunikativní kompetence</b> Žáci jsou schopni: <ul style="list-style-type: none"><li>- s porozuměním poslouchat mluvené projevy</li><li>- přiměřeně se vyjadřovat účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat</li><li>- své myšlenky formulovat srozumitelně a souvisle</li><li>- zpracovávat jednoduché texty běžných životních a odborných témat</li><li>- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování</li><li>- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění</li></ul> <b>Personální a sociální kompetence</b> Žáci jsou schopni: <ul style="list-style-type: none"><li>- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický</li></ul>





	<p>i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pracovat v týmu, podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností</li> <li>- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly</li> </ul> <p><b>Občanské kompetence a kulturní povědomí</b> Žáci jsou schopni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i v zájmu veřejném</li> <li>- uvědomovat si v rámci plurality a multikulturního soužití vlastní kulturní, národní a osobní identitu a přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých</li> <li>- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje</li> <li>- uznávat tradice a hodnoty svého národa</li> </ul> <p><b><u>Realizace průřezových témat v předmětu</u></b> <b>Člověk a svět práce</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- žáci se naučí základům jednoduché komunikace s potenciálními zaměstnavateli v zahraničí</li> <li>- napíše životopis v německém jazyce</li> </ul> <p><b>Člověk a životní prostředí</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- žáci si uvědomují význam životního prostředí pro člověka</li> <li>- vedou jednoduché dialogy na ekologickou problematiku</li> </ul>
<p><b>Mezipředmětové vztahy</b></p>	<p><b>Český jazyk</b> - upevnit dovednost překladu z cizího jazyka do českého jazyka a naopak, rozvoj slovní zásoby, rozdíly v jednoduchých komunikačních frázích a struktuře jazyka</p> <p><b>odborné předměty a odborný výcvik</b> - kultivovanost jazykového projevu, vhodný výběr jazykových prostředků, odborná terminologie</p>

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Ročník:	1.	Celkový počet hodin:	64
---------	----	----------------------	----

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	počet hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejbližše přirozené výslovnosti</li> <li>- vhodně používá základní slovní zásobu a fráze při představování se</li> <li>- správně používá gramatické prostředky tématického celku v rámci komunikačních situací</li> <li>- porozumí vyslechnutému textu</li> </ul>	<p><b>1. PŘEDSTAVOVÁNÍ SE</b> <b>Slovní zásoba</b> <b>Gramatika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- otázky doplňovací (W-Fragen) a věta oznamovací</li> <li>- osobní zájmena</li> <li>- rozlišení vykání a tykání</li> <li>- časování slovesa <i>sein</i></li> <li>- číslovky 1 - 20</li> </ul> <p><b>Nácvik receptivní řečových dovedností</b></p>	<p><b>9</b></p>



<ul style="list-style-type: none"> <li>- text přečte foneticky správně</li> <li>- v textu vyhledá důležité informace a písemně je zaznamená, či vyjádří ústně</li> <li>- představí se a sdělí o své osobě základní údaje</li> <li>- sdělí, kdo je kdo</li> <li>- počítá do 20</li> <li>- umí někoho představit a používat jednoduché fráze při setkání a loučení</li> <li>- umí napsat několik jednoduchých vět o sobě (např. Kde bydlí a co dělá)</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- seznámení se zvukovou podobou německého jazyka</li> <li>- poslech a četba textu</li> <li>- výuka CD či interaktivní tabulí</li> </ul> <p><b>Nácvik produktivních řečových dovedností</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- osvojování správné výslovnosti – větná intonace; koncové <i>s</i></li> <li>- představování se – sdělení svého jména, odkud pochází, kde bydlí, věk</li> <li>- kladení jednoduchých otázek</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozumí a používá odbornou terminologii</li> </ul>	<b>2.</b>	<b>ODBORNÁ TERMINOLOGIE</b>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- upevní si osvojené učivo</li> </ul>	<b>3.</b>	<b>OPAKOVÁNÍ</b>	<b>1</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá probranou slovní zásobu</li> <li>- sdělí, co dělá ve volném čase</li> <li>- zeptá se jiných, co dělají ve volném čase</li> <li>- pojmenuje volnočasové aktivity</li> <li>- odpovídá záporně</li> <li>- správně používá gramatické prostředky tématického celku v rámci komunikačních situací</li> <li>- porozumí vyslechnutému textu</li> <li>- text přečte foneticky správně</li> <li>- v textu vyhledá důležité informace a písemně je zaznamená, či vyjádří ústně</li> </ul>	<b>4.</b>	<p><b>VOLNOČASOVÉ AKTIVITY</b></p> <p><b>Slovní zásoba k tématu</b></p> <p><b>Gramatika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- časování pravidelných sloves v čase přítomném</li> <li>- zápor <i>nicht</i> u slovesa</li> <li>- rod podstatných jmen</li> <li>- člen určitý</li> <li>- člen neurčitý</li> </ul> <p><b>Nácvik receptivní řečových dovedností</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- poslech a četba textu</li> <li>- výuka CD či interaktivní tabulí</li> </ul> <p><b>Nácvik produktivních řečových dovedností</b></p> <p>osvojování správné výslovnosti – slova cizího původu</p>	<b>9</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozumí a používá odbornou terminologii</li> </ul>	<b>5.</b>	<b>ODBORNÁ TERMINOLOGIE</b>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- upevní si osvojené učivo</li> <li>- aplikuje v písemné formě získané dovednosti – příprava, samostatné vypracování, oprava</li> </ul>	<b>6.</b>	<b>OPAKOVÁNÍ A POLOLETNÍ PÍSEMNÁ PRÁCE</b>	<b>3</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá probranou slovní zásobu</li> <li>- pojmenuje barvy</li> <li>- pojmenuje oblečení</li> <li>- sdělí, co hledá</li> </ul>	<b>7.</b>	<p><b>NAKUPOVÁNÍ – OBLEČENÍ</b></p> <p><b>Slovní zásoba</b></p> <p><b>Gramatika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- přítomný čas slovesa <i>haben</i></li> </ul>	<b>9</b>



<ul style="list-style-type: none"> <li>- sdělí, co potřebuje a nepotřebuje</li> <li>- řekne, jaké má oblečení</li> <li>- popíše některé vlastnosti věcí</li> <li>- správně používá gramatické prostředky tématického celku v rámci komunikačních situací</li> <li>- porozumí vyslechnutému textu</li> <li>- text přečte foneticky správně</li> <li>- v textu vyhledá důležité informace a písemně je zaznamená, či vyjádří ústně</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- přídavná jména v přísudku</li> <li>- podstatná jména v 1. a 4. pádě</li> <li>- vyjádření záporu pomocí <i>kein</i></li> </ul> <p><b>Nácvik receptivní řečových dovedností</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- poslech a četba textu</li> <li>- výuka CD či interaktivní tabulí</li> </ul> <p><b>Nácvik produktivních řečových dovedností</b></p> <p>osvojování správné výslovnosti – hláska <i>ch</i></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozumí a používá odbornou terminologii</li> </ul>	<b>8.</b>	<b>ODBORNÁ TERMINOLOGIE</b>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- upevní si osvojené učivo</li> </ul>	<b>9.</b>	<b>OPAKOVÁNÍ</b>	<b>1</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá probranou slovní zásobu</li> <li>- představí svou rodinu</li> <li>- pojmenuje členy rodiny</li> <li>- vysvětlí příbuzenské vztahy</li> <li>- zdůrazní důležité věci</li> <li>- sdělí, co by chtěl</li> <li>- podá základní informace o své škole</li> <li>- správně používá gramatické prostředky tématického celku v rámci komunikačních situací</li> <li>- porozumí vyslechnutému textu</li> <li>- text přečte foneticky správně</li> <li>- v textu vyhledá důležité informace a písemně je zaznamená, či vyjádří ústně</li> </ul>	<b>10.</b>	<b>RODINA</b> <b>Slovní zásoba</b> <b>Gramatika</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vazba <i>ich möchte</i></li> <li>- přítomný čas modálního slovesa <i>möcht-</i></li> <li>- přivlastňovací zájmena</li> <li>- zdůraznění větného členu</li> </ul> <p><b>Nácvik receptivní řečových dovedností</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- poslech a četba textu</li> <li>- výuka CD či interaktivní tabulí</li> </ul> <p><b>Nácvik produktivních řečových dovedností</b></p> <p>osvojování správné výslovnosti – <i>ei, ai, ey</i>; přídech <i>k, p, t</i></p>	<b>9</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozumí a používá odbornou terminologii</li> </ul>	<b>11.</b>	<b>ODBORNÁ TERMINOLOGIE</b>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- upevní si osvojené učivo</li> <li>- aplikuje v písemné formě získané dovednosti – příprava, samostatné vypracování, oprava</li> </ul>	<b>12.</b>	<b>OPAKOVÁNÍ A POLOLETNÍ PÍSEMNÁ PRÁCE</b>	<b>3</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- upevní si osvojené učivo</li> </ul>	<b>13.</b>	<b>ZÁVĚREČNÉ OPAKOVÁNÍ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gramatická cvičení</li> <li>- konverzační cvičení</li> <li>- práce s texty</li> </ul>	<b>4</b>



### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

<b>Ročník:</b>	<b>2.</b>	<b>Celkový počet hodin:</b>	<b>64</b>
----------------	-----------	-----------------------------	-----------

Výsledky vzdělávání		Rozpis učiva	počet hodin
<b>Žák:</b> - upevní si osvojené učivo	<b>1.</b>	<b>OPAKOVÁNÍ UČIVA 1. ROČNÍKU</b>	<b>6</b>
- ovládá probranou slovní zásobu - ověří si informace - odpoví na různé druhy otázek - zeptá se na cenu - řekne, kolik co stojí - uvede množství - odmítne nepravdivé tvrzení - počítá do 1000 - správně používá gramatické prostředky tématického celku v rámci komunikačních situací - porozumí vyslechnutému textu - text přečte foneticky správně - v textu vyhledá důležité informace a písemně je zaznamená, či vyjádří ústně	<b>2.</b>	<b>NAKUPOVÁNÍ – JÍDLO NAROZENINOVÝ VEČÍREK</b> <b>Slovní zásoba</b> <b>Gramatika</b> - množné číslo podstatných jmen - zjišťovací otázka (Ja/ Nein-Frage) - číslovky 21 – 1000 <b>Nácvik receptivní řečových dovedností</b> - poslech a četba textu - výuka CD či interaktivní tabulí <b>Nácvik produktivních řečových dovedností</b> - osvojování správné výslovnosti – větná intonace; ä – ö - ü	<b>10</b>
- rozumí a používá odbornou terminologii	<b>3.</b>	<b>ODBORNÁ TERMINOLOGIE</b>	<b>4</b>
- aplikuje získané dovednosti	<b>4.</b>	<b>TRÉNINK DOVEDNOSTÍ</b> - poslech - konverzace - čtení - psaní	<b>6</b>
- upevní si osvojené učivo - aplikuje v písemné formě získané dovednosti – příprava, samostatné vypracování, oprava	<b>5.</b>	<b>OPAKOVÁNÍ A POLOLETNÍ PÍSEMNÁ PRÁCE</b>	<b>3</b>
- ovládá probranou slovní zásobu - objedná jídlo - sdělí, co jí a nejí rád - odmítne nebo koupí nabízené zboží - zeptá se na věci nebo osoby	<b>6.</b>	<b>V RESTAURACI</b> <b>Slovní zásoba</b> <b>Gramatika</b> - přítomný čas vybraných nepravidelných sloves, změna e→i, ie	<b>10</b>



<ul style="list-style-type: none"> <li>- sdělí, co ho zajímá nebo nezajímá</li> <li>- správně používá gramatické prostředky tématického celku v rámci komunikačních situací</li> <li>- porozumí vyslechnutému textu</li> <li>- text přečte foneticky správně</li> <li>- v textu vyhledá důležité informace a písemně je zaznamená, či vyjádří ústně</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- osobní zájmena ve 4. pádě</li> </ul> <p><b>Nácvik receptivní řečových dovedností</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- poslech a četba textu</li> <li>- výuka CD či interaktivní tabulí</li> </ul> <p><b>Nácvik produktivních řečových dovedností</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- osvojování správné výslovnosti – větná intonace; ä – ö - ü</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozumí a používá odbornou terminologii</li> </ul>	<b>7.</b>	<b>ODBORNÁ TERMINOLOGIE</b>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá probranou slovní zásobu</li> <li>- zeptá se, kolik je hodin</li> <li>- uvede časový údaj</li> <li>- popíše svůj den i týden</li> <li>- pojmenuje dny v týdnu</li> <li>- vyjádří, jaké bude počasí</li> <li>- správně používá gramatické prostředky tématického celku v rámci komunikačních situací</li> <li>- porozumí vyslechnutému textu</li> <li>- text přečte foneticky správně</li> <li>- v textu vyhledá důležité informace a písemně je zaznamená, či vyjádří ústně</li> </ul>	<b>8.</b>	<p><b>MEIN TAG</b></p> <p><b>Slovní zásoba</b></p> <p><b>Gramatika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- časové údaje: hodiny i části dne</li> <li>- odlučitelné předpony a větný rámec</li> </ul> <p><b>Nácvik receptivní řečových dovedností</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- poslech a četba textu</li> <li>- výuka CD či interaktivní tabulí</li> </ul> <p><b>Nácvik produktivních řečových dovedností</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- osvojování správné výslovnosti – dlouhé a krátké samohlásky</li> </ul>	<b>10</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozumí a používá odbornou terminologii</li> </ul>	<b>9.</b>	<b>ODBORNÁ TERMINOLOGIE</b>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- upevní si osvojené učivo</li> <li>- aplikuje v písemné formě získané dovednosti – příprava, samostatné vypracování, oprava</li> </ul>	<b>10.</b>	<b>OPAKOVÁNÍ A POLOLETNÍ PÍSEMNÁ PRÁCE</b>	<b>3</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- upevní si osvojené učivo</li> </ul>	<b>11.</b>	<p><b>ZÁVĚREČNÉ OPAKOVÁNÍ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gramatická cvičení</li> <li>- konverzační cvičení</li> <li>- práce s texty</li> </ul>	<b>4</b>
-		-	

**Rozpis výsledků vzdělávání a učiva**

<b>Ročník:</b>	<b>3.</b>	<b>Celkový počet hodin:</b>	<b>64</b>
----------------	-----------	-----------------------------	-----------



Výsledky vzdělávání		Rozpis učiva	počet hodin
<b>Žák:</b> - upevní si osvojené učivo	1.	<b>OPAKOVÁNÍ UČIVA ROČNÍKU</b>	6
- ovládá probranou slovní zásobu - pojmenuje části těla - řekne, jak se cítí - sdělí, jak se cítí jiné osoby - dává pokyny a doporučení - vyjadřuje se ke zdravému životnímu stylu - sdělí, zda sportuje - správně používá gramatické prostředky tématického celku v rámci komunikačních situací - porozumí vyslechnutému textu - text přečte foneticky správně - v textu vyhledá důležité informace a písemně je zaznamená, či vyjádří ústně	2.	<b>LIDSKÉ TĚLO, ZDRAVÍ, SPORT</b> <b>Slovní zásoba</b> <b>Gramatika</b> - přítomný čas modálních sloves - rozkazovací způsob <b>Nácvik receptivní řečových dovedností</b> - poslech a četba textu - výuka CD či interaktivní tabulí <b>Nácvik produktivních řečových dovedností</b> - osvojování správné výslovnosti – <i>ö x e</i>	9
- rozumí a používá odbornou terminologii	3.	<b>ODBORNÁ TERMINOLOGIE</b>	4
- ovládá probranou slovní zásobu - vyjmenuje dopravní prostředky - orientuje se v dopravě - zjistí potřebné dopravní spojení vlakem nebo autobusem - koupí si jízdenku - řekne, kde co je a není v rámci rakouských reálií - správně používá gramatické prostředky tématického celku v rámci komunikačních situací - porozumí vyslechnutému textu - text přečte foneticky správně - v textu vyhledá důležité informace a písemně je zaznamená, či vyjádří ústně	4.	<b>CESTOVÁNÍ, REALIE</b> <b>Slovní zásoba</b> <b>Gramatika</b> - všeobecný podmět <i>man</i> - vazba <i>es gibt</i> - přítomný čas vybraných nepravidelných sloves, změna a→ä <b>Nácvik receptivní řečových dovedností</b> - poslech a četba textu - výuka CD či interaktivní tabulí <b>Nácvik produktivních řečových dovedností</b> - osvojování správné výslovnosti – <i>ä x e</i> -	9
- upevní si osvojené učivo - aplikuje v písemné formě získané dovednosti – příprava, samostatné vypracování, oprava	5.	<b>OPAKOVÁNÍ A POLOLETNÍ PÍSEMNÁ PRÁCE</b>	3



<ul style="list-style-type: none"> <li>- sdělí, kde byl a nebyl</li> <li>- mluví o místech, která ho zajímají</li> <li>- vyjádří lítost, politování</li> <li>- správně používá gramatické prostředky tématického celku v rámci komunikačních situací</li> <li>- porozumí vyslechnutému textu</li> <li>- text přečte foneticky správně</li> <li>- v textu vyhledá důležité informace a písemně je zaznamená, či vyjádří ústně</li> <li>-</li> </ul>	<b>6.</b>	<p><b>REÁLIE</b></p> <p><b>Slovní zásoba</b></p> <p><b>Gramatika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- minulý čas (préteritum) <i>haben a sein</i></li> <li>- préteritum a perfektum vybraných sloves</li> </ul> <p><b>Nácvik receptivní řečových dovedností</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- poslech a četba textu</li> <li>- výuka CD či interaktivní tabulí</li> </ul> <p><b>Nácvik produktivních řečových dovedností</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- osvojování správné výslovnosti – hláska z</li> <li>-</li> </ul>	<b>10</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozumí a používá odbornou terminologii</li> </ul>	<b>7.</b>	<b>ODBORNÁ TERMINOLOGIE</b>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- aplikuje získané dovednosti</li> </ul>	<b>8.</b>	<p><b>TRÉNINK DOVEDNOSTÍ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- poslech</li> <li>- konverzace</li> <li>- čtení</li> <li>- psaní</li> </ul>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá probranou slovní zásobu</li> <li>- napíše svůj strukturovaný životopis</li> <li>- umí vyplnit formulář osobními údaji (jméno, věk, národnost, adresa...)</li> </ul>	<b>9.</b>	<b>ŽIVOTOPIS</b>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- upevní si osvojené učivo</li> <li>- aplikuje v písemné formě získané dovednosti – příprava, samostatné vypracování, oprava</li> </ul>	<b>10.</b>	<b>OPAKOVÁNÍ A POLOLETNÍ PÍSEMNÁ PRÁCE</b>	<b>3</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozumí a používá odbornou terminologii</li> </ul>	<b>11.</b>	<b>ODBORNÁ TERMINOLOGIE</b>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- upevní si osvojené učivo</li> </ul>	<b>12.</b>	<p><b>ZÁVĚREČNÉ OPAKOVÁNÍ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gramatická cvičení</li> <li>- konverzační cvičení</li> <li>- práce s texty</li> </ul>	<b>2</b>



## Učební osnova předmětu

### NĚMECKÝ JAZYK – 2. cizí jazyk

<b>Obor vzdělání:</b>	Kuchař - číšník	<b>Platnost švp:</b>	od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem
<b>Kód:</b>	65-51-H/01	<b>Forma vzdělání:</b>	denní
<b>Název ŠVP:</b>	Číšník - servírka	<b>Celkový počet hodin:</b>	128

#### Pojetí předmětu

<b>Cíl předmětu</b>	<p>Cílem vzdělávání v 2. cizím jazyce je dosažení takové úrovně komunikativních kompetencí, které umožní žákovi dorozumívat se v běžném osobním i pracovním životě. Žák má přiměřenou odbornou slovní zásobu a zná řečové obraty ze svého oboru, které dokáže aktivně používat, a které mu umožní jednoduchou, ale důstojnou komunikaci.</p> <p>V procesu osvojování si komunikativních dovedností se žáci naučí pracovat samostatně i spolupracovat s ostatními, nacházet tvůrčí řešení situací a myslet nejen v rámci místních kulturních tradic.</p> <p>Cílem vyučování německého jazyka je získat obecné a komunikativní kompetence k dorozumění v situacích každodenního osobního a pracovního života a naučit žáky pracovat s informacemi a zdroji v německém jazyce. Jazyková výuka prohlubuje všestranné a odborné vzdělávání a přispívá ke kvalitě soustavného odborného růstu a tím k možnosti lepšího uplatnění na trhu práce.</p>
<b>Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí</b>	<p>Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí směřují k tomu, aby žáci byli schopni sebehodnocení, pracovali kvalitně a pečlivě, vážili si práce jiných lidí a byli schopni kriticky se dívat na výsledky své vlastní práce a aby si uvědomili nutnost znalosti cizích jazyků v současném globálním světě. Žáci se učí toleranci k německy mluvícím národům a jejich hodnotám. Žáci jsou vedeni k vytváření a upevnování potřebnosti celoživotního vzdělávání.</p>
<b>Charakteristika učiva</b>	<p>Předmět vychází ze vzdělávací oblasti RVP - jazykové vzdělávání a je vyučován ve druhém a třetím ročníku 2 hodiny týdně, celkem 128 vyučovacích hodin. Vyučování cizímu jazyku je výcvik komunikativních dovedností – produktivních (komunikace, psaní) a receptivních (porozumění čtenému a poslechovému textu) v návaznosti na osvojované jazykové prostředky (výslovnost, slovní zásoba, gramatika, písmo a pravopis). Při výběru učiva vycházíme z běžných témat, se kterými se žák pravidelně setkává ve škole, ve volném čase, v rodině, ve společnosti a životě kolem nás. Tato témata jsou doplněna reáliemi německy mluvících zemí a témata souvisejícími s oborem vzdělávání. Učebnice <i>Genau! 1</i> rozvíjí jazykové kompetence a je zpracována podle kritérií Společného</p>





	evropského referenčního rámce. Po absolvování vybraných tematických celků učebnice <i>Genau! 1</i> dosáhne žák úrovně A2 Evropského referenčního rámce. Učebnice je doplněna dvěma CD. Dále žáci pracují s doplňkovým materiálem s příslušnou odbornou terminologií daného oboru.
<b>Metody a formy výuky</b>	Výuka je vedena učitelem, žáci pracují samostatně i ve skupinách. Učitel používá metodu výkladu, nácviku, opakování, procvičování, dialogu, práci s obrazovým i poslechovým materiálem (učebnice a pracovní sešit, doplňkové texty, slovníky, mapy, CD, interaktivní tabuli). Učitel v hodinách sleduje práci žáků a pomáhá při odstraňování chyb, vysvětluje gramatické jevy, opravuje chybnou výslovnost, zadává a kontroluje úkoly, řídí diskusi, hodnotí žáky.
<b>Hodnocení žáků</b>	Žáci jsou průběžně hodnoceni v souladu s Pravidly pro hodnocení výsledků vzdělávání a chování žáků, která jsou součástí školního řádu a podle kapitoly 3.3.3. tohoto ŠVP (hodnocení žáků). Učitel průběžně ověřuje a hodnotí žákovy získané znalosti a dovednosti formou testů, rozhovoru, porozumění čtenému i poslechovému textu. Důraz je kladen na schopnost reagovat na otázky učitele, či v dialogu mezi žáky. Žáci píšou v každém ročníku dvě pololetní práce. Učitel hodnotí žáka slovně i formou známky. Žák sleduje a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení a přijímá hodnocení výsledků svého učení.
<b>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat</b>	<b>Kompetence učení</b> Žáci jsou schopni: <ul style="list-style-type: none"><li>- mít pozitivní vztah k učení a ke vzdělávání</li><li>- ovládat různé techniky učení, vytvořit si vhodný studijní režim a podmínky učení</li><li>- pracovat s textem, efektivně vyhledávat a zpracovávat informace</li></ul> <b>Komunikativní kompetence</b> Žáci jsou schopni: <ul style="list-style-type: none"><li>- s porozuměním poslouchat mluvené projevy</li><li>- přiměřeně se vyjadřovat účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat</li><li>- své myšlenky formulovat srozumitelně a souvisle</li><li>- zpracovávat jednoduché texty běžných životních a odborných témat</li><li>- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování</li><li>- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění</li></ul> <b>Personální a sociální kompetence</b> Žáci jsou schopni: <ul style="list-style-type: none"><li>- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí</li><li>- pracovat v týmu, podílet se na realizaci společných</li></ul>



	<p>pracovních a jiných činností</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly</li> </ul> <p><b>Občanské kompetence a kulturní povědomí</b></p> <p>Žáci jsou schopni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i v zájmu veřejném</li> <li>- uvědomovat si v rámci plurality a multikulturního soužití vlastní kulturní, národní a osobní identitu a přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých</li> <li>- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje</li> <li>- uznávat tradice a hodnoty svého národa</li> </ul> <p><b><u>Realizace průřezových témat v předmětu</u></b></p> <p><b>Člověk a svět práce:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- žáci se naučí základům jednoduché komunikace s potenciálními zaměstnavateli v zahraničí</li> <li>- napíše životopis v německém jazyce</li> </ul> <p><b>Člověk a životní prostředí:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- žáci si uvědomují význam životního prostředí pro člověka</li> <li>- vedou jednoduché dialogy na ekologickou problematiku</li> </ul>
<p><b>Mezipředmětové vztahy</b></p>	<p><b>Český jazyk</b> - upevnit dovednost překladu z cizího jazyka do českého jazyka a naopak, rozvoj slovní zásoby, rozdíly ve struktuře jazyka</p> <p><b>odborné předměty a odborný výcvik</b> - kultivovanost jazykového projevu, vhodný výběr jazykových prostředků, odborná terminologie</p>

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Ročník:	2.	Celkový počet hodin:	64
---------	----	----------------------	----

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	počet hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejbližší přirozené výslovnosti</li> <li>- vhodně používá základní slovní zásobu a fráze při představování se</li> <li>- správně používá gramatické prostředky tématického celku v rámci komunikačních situací</li> <li>- porozumí vyslechnutému textu</li> <li>- text přečte foneticky správně</li> <li>- v textu vyhledá důležité informace a písemně je zaznamená, či vyjádří</li> </ul>	<p><b>1. PŘEDSTAVOVÁNÍ SE</b></p> <p><b>Slovní zásoba</b></p> <p><b>Gramatika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- otázky doplňovací (W-Fragen) a věta oznamovací</li> <li>- osobní zájmena</li> <li>- rozlišení vykání a tykání</li> <li>- časování slovesa <i>sein</i></li> <li>- číslovky 1 - 20</li> </ul> <p><b>Nácvik receptivní řečových dovedností</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- seznámení se zvukovou podobou německého jazyka</li> <li>- poslech a četba textu</li> </ul>	<p><b>9</b></p>



<ul style="list-style-type: none"> <li>ústně</li> <li>- představí se a sdělí o své osobě základní údaje</li> <li>- sdělí, kdo je kdo</li> <li>- počítá do 20</li> <li>- umí někoho představit a používat jednoduché fráze při setkání a loučení</li> <li>- umí napsat několik jednoduchých vět o sobě (např. Kde bydlí a co dělá)</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- výuka CD či interaktivní tabulí</li> </ul> <p><b>Nácvik produktivních řečových dovedností</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- osvojování správné výslovnosti – větná intonace; koncové s</li> <li>- představování se – sdělení svého jména, odkud pochází, kde bydlí, věk</li> <li>- kladení jednoduchých otázek</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozumí a používá odbornou terminologii</li> </ul>	<b>2.</b>	<b>ODBORNÁ TERMINOLOGIE</b>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- upevní si osvojené učivo</li> </ul>	<b>3.</b>	<b>OPAKOVÁNÍ</b>	<b>1</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá probranou slovní zásobu</li> <li>- sdělí, co dělá ve volném čase</li> <li>- zeptá se jiných, co dělají ve volném čase</li> <li>- pojmenuje volnočasové aktivity</li> <li>- odpovídá záporně</li> <li>- správně používá gramatické prostředky tématického celku v rámci komunikačních situací</li> <li>- porozumí vyslechnutému textu</li> <li>- text přečte foneticky správně</li> <li>- v textu vyhledá důležité informace a písemně je zaznamená, či vyjádří ústně</li> </ul>	<b>4.</b>	<p><b>VOLNOČASOVÉ AKTIVITY</b></p> <p><b>Slovní zásoba k tématu</b></p> <p><b>Gramatika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- časování pravidelných sloves v čase přítomném</li> <li>- zápor <i>nicht</i> u slovesa</li> <li>- rod podstatných jmen</li> <li>- člen určitý</li> <li>- člen neurčitý</li> </ul> <p><b>Nácvik receptivní řečových dovedností</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- poslech a četba textu</li> <li>- výuka CD či interaktivní tabulí</li> </ul> <p><b>Nácvik produktivních řečových dovedností</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>osvojování správné výslovnosti – slova cizího původu</li> </ul>	<b>9</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozumí a používá odbornou terminologii</li> </ul>	<b>5.</b>	<b>ODBORNÁ TERMINOLOGIE</b>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- upevní si osvojené učivo</li> <li>- aplikuje v písemné formě získané dovednosti – příprava, samostatné vypracování, oprava</li> </ul>	<b>6.</b>	<b>OPAKOVÁNÍ A POLOLETNÍ PÍSEMÁ PRÁCE</b>	<b>3</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá probranou slovní zásobu</li> <li>- pojmenuje barvy</li> <li>- pojmenuje oblečení</li> <li>- sdělí, co hledá</li> <li>- sdělí, co potřebuje a nepotřebuje</li> <li>- řekne, jaké má oblečení</li> <li>- popíše některé vlastnosti věcí</li> </ul>	<b>7.</b>	<p><b>NAKUPOVÁNÍ – OBLEČENÍ</b></p> <p><b>Slovní zásoba</b></p> <p><b>Gramatika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- přítomný čas slovesa <i>haben</i></li> <li>- přídavná jména v přísudku</li> <li>- podstatná jména v 1. a 4. pádě</li> </ul>	<b>9</b>



<ul style="list-style-type: none"> <li>- správně používá gramatické prostředky tématického celku v rámci komunikačních situací</li> <li>- porozumí vyslechnutému textu</li> <li>- text přečte foneticky správně</li> <li>- v textu vyhledá důležité informace a písemně je zaznamená, či vyjádří ústně</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjádření záporu pomocí <i>kein</i></li> </ul> <p><b>Nácvik receptivní řečových dovedností</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- poslech a četba textu</li> <li>- výuka CD či interaktivní tabulí</li> </ul> <p><b>Nácvik produktivních řečových dovedností</b></p> <p>osvojování správné výslovnosti – hláska <i>ch</i></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozumí a používá odbornou terminologii</li> </ul>	<b>8.</b>	<b>ODBORNÁ TERMINOLOGIE</b>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- upevní si osvojené učivo</li> </ul>	<b>9.</b>	<b>OPAKOVÁNÍ</b>	<b>1</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá probranou slovní zásobu</li> <li>- představí svou rodinu</li> <li>- pojmenuje členy rodiny</li> <li>- vysvětlí příbuzenské vztahy</li> <li>- zdůrazní důležité věci</li> <li>- sdělí, co by chtěl</li> <li>- podá základní informace o své škole</li> <li>- správně používá gramatické prostředky tématického celku v rámci komunikačních situací</li> <li>- porozumí vyslechnutému textu</li> <li>- text přečte foneticky správně</li> <li>- v textu vyhledá důležité informace a písemně je zaznamená, či vyjádří ústně</li> </ul>	<b>10.</b>	<p><b>RODINA</b></p> <p><b>Slovní zásoba</b></p> <p><b>Gramatika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vazba <i>ich möchte</i></li> <li>- přítomný čas modálního slovesa <i>möcht-</i></li> <li>- přivlastňovací zájmena</li> <li>- zdůraznění větného členu</li> </ul> <p><b>Nácvik receptivní řečových dovedností</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- poslech a četba textu</li> <li>- výuka CD či interaktivní tabulí</li> </ul> <p><b>Nácvik produktivních řečových dovedností</b></p> <p>osvojování správné výslovnosti – <i>ei, ai, ey; přídech k, p, t</i></p>	<b>9</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozumí a používá odbornou terminologii</li> </ul>	<b>11.</b>	<b>ODBORNÁ TERMINOLOGIE</b>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- upevní si osvojené učivo</li> <li>- aplikuje v písemné formě získané dovednosti – příprava, samostatné vypracování, oprava</li> </ul>	<b>12.</b>	<b>OPAKOVÁNÍ A POLOLETNÍ PÍSEMÁ PRÁCE</b>	<b>3</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- upevní si osvojené učivo</li> </ul>	<b>13.</b>	<p><b>ZÁVĚREČNÉ OPAKOVÁNÍ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gramatická cvičení</li> <li>- konverzační cvičení</li> <li>- práce s texty</li> </ul>	<b>4</b>

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva



<b>Ročník:</b>	<b>3.</b>	<b>Celkový počet hodin:</b>	<b>64</b>
----------------	-----------	-----------------------------	-----------

Výsledky vzdělávání		Rozpis učiva	počet hodin
<b>Žák:</b> - upevní si osvojené učivo	<b>1.</b>	<b>OPAKOVÁNÍ UČIVA 1. ROČNÍKU</b>	<b>4</b>
- ovládá probranou slovní zásobu - ověří si informace - odpoví na různé druhy otázek - zeptá se na cenu - řekne, kolik co stojí - uvede množství - odmítne nepravdivé tvrzení - počítá do 1000 - správně používá gramatické prostředky tématického celku v rámci komunikačních situací - porozumí vyslechnutému textu - text přečte foneticky správně - v textu vyhledá důležité informace a písemně je zaznamená, či vyjádří ústně	<b>2.</b>	<b>NAKUPOVÁNÍ – JÍDLO NAROZENINOVÝ VEČÍREK</b> <b>Slovní zásoba</b> <b>Gramatika</b> - množné číslo podstatných jmen - zjišťovací otázka (Ja/ Nein-Frage) - číslovky 21 – 1000 <b>Nácvik receptivní řečových dovedností</b> - poslech a četba textu - výuka CD či interaktivní tabulí <b>Nácvik produktivních řečových dovedností</b> - osvojování správné výslovnosti – větná intonace; ä – ö - ü	<b>10</b>
- rozumí a používá odbornou terminologii	<b>3.</b>	<b>ODBORNÁ TERMINOLOGIE</b>	<b>4</b>
- aplikuje získané dovednosti	<b>4.</b>	<b>TRÉNINK DOVEDNOSTÍ</b> - poslech - konverzace - čtení - psaní	<b>6</b>
- upevní si osvojené učivo - aplikuje v písemné formě získané dovednosti – příprava, samostatné vypracování, oprava	<b>5.</b>	<b>OPAKOVÁNÍ A POLOLETNÍ PÍSEMNÁ PRÁCE</b>	<b>3</b>
- ovládá probranou slovní zásobu - objedná jídlo - sdělí, co jí a nejí rád - odmítne nebo koupí nabízené zboží - zeptá se na věci nebo osoby - sdělí, co ho zajímá nebo nezajímá - správně používá gramatické	<b>6.</b>	<b>V RESTAURACI</b> <b>Slovní zásoba</b> <b>Gramatika</b> - přítomný čas vybraných nepravidelných sloves, změna e→i, ie - osobní zájmena ve 4. pádě <b>Nácvik receptivní řečových</b>	<b>10</b>



<p>prostředky tématického celku v rámci komunikačních situací</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- porozumí vyslechnutému textu</li><li>- text přečte foneticky správně</li><li>- v textu vyhledá důležité informace a písemně je zaznamená, či vyjádří ústně</li></ul>		<p><b>dovedností</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- poslech a četba textu</li><li>- výuka CD či interaktivní tabulí</li></ul> <p><b>Nácvik produktivních řečových dovedností</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- osvojování správné výslovnosti – větná intonace; ä – ö - ü</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>- rozumí a používá odbornou terminologii</li></ul>	<b>7.</b>	<b>ODBORNÁ TERMINOLOGIE</b>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- ovládá probranou slovní zásobu</li><li>- napíše svůj strukturovaný životopis</li><li>- umí vyplnit formulář osobními údaji (jméno, věk, národnost, adresa...)</li></ul>	<b>8.</b>	<b>ŽIVOTOPIS</b>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- ovládá probranou slovní zásobu</li><li>- zeptá se, kolik je hodin</li><li>- uvede časový údaj</li><li>- popíše svůj den i týden</li><li>- pojmenuje dny v týdnu</li><li>- vyjádří, jaké bude počasí</li><li>- správně používá gramatické prostředky tématického celku v rámci komunikačních situací</li><li>- porozumí vyslechnutému textu</li><li>- text přečte foneticky správně</li><li>- v textu vyhledá důležité informace a písemně je zaznamená, či vyjádří ústně</li></ul>	<b>9.</b>	<b>MEIN TAG</b> <b>Slovní zásoba</b> <b>Gramatika</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- časové údaje: hodiny i části dne</li><li>- odlučitelné předpony a větný rámec</li></ul> <b>Nácvik receptivní řečových dovedností</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- poslech a četba textu</li><li>- výuka CD či interaktivní tabulí</li></ul> <b>Nácvik produktivních řečových dovedností</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- osvojování správné výslovnosti – dlouhé a krátké samohlásky</li></ul>	<b>10</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- rozumí a používá odbornou terminologii</li></ul>	<b>10.</b>	<b>ODBORNÁ TERMINOLOGIE</b>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- upevní si osvojené učivo</li><li>- aplikuje v písemné formě získané dovednosti – příprava, samostatné vypracování, oprava</li></ul>	<b>11.</b>	<b>OPAKOVÁNÍ A POLOLETNÍ PÍSEMNÁ PRÁCE</b>	<b>3</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- upevní si osvojené učivo</li></ul>	<b>12.</b>	<b>ZÁVĚREČNÉ OPAKOVÁNÍ</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- gramatická cvičení</li><li>- konverzační cvičení</li><li>- práce s texty</li></ul>	<b>2</b>



## Učební osnova předmětu

### ANGLICKÝ JAZYK - 1. jazyk

<b>Obor vzdělání:</b>	Kuchař-číšník	<b>Platnost švp:</b>	od 1.9.2018 počínaje 1.ročníkem
<b>Kód:</b>	65-51-H/01	<b>Forma vzdělání:</b>	denní
<b>Název ŠVP:</b>	Číšník - servírka	<b>Celkový počet hodin:</b>	192

#### Pojetí předmětu

<b>Cíl předmětu</b>	Žáci se naučí řečovým dovednostem sluchovým, tj. poslechu s porozuměním, dále řečovým dovednostem zrakovým, tj. čtení s porozuměním a řečovým dovednostem produktivním, tj. ústní a písemný projev. Žáci se naučí používat jazykové prostředky anglického jazyka, tj. výslovnost, gramatiku, slovní zásobu obecnou i odbornou. Dále se naučí používat cizí jazyk v různých situacích a rovněž získají poznatky o anglicky mluvících zemích a dokáží v anglickém jazyce zprostředkovat poznatky o České republice..
<b>Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí</b>	Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí směřují k tomu, aby žáci byli schopni sebehodnocení, pracovali kvalitně a pečlivě, vážili si práce jiných lidí a byli schopni kriticky se dívat na výsledky své vlastní práce a aby si uvědomili nutnost znalosti cizích jazyků v současném globálním světě
<b>Charakteristika učiva</b>	Předmět vychází ze vzdělávací oblasti RVP - jazykové vzdělávání. Vyučuje se v každém ročníku s týdenní dotací 2 hodiny za týden, celkem 192 vyučovacích hodin a navazuje na vědomosti žáků, které si přinášejí ze základní školy. Vyučování je výcvikem komunikativních dovedností produktivních (komunikace, psaní) a receptivních (porozumění jednoduchému čtenému i poslechovému textu) v návaznosti na osvojované jazykové prostředky (výslovnost, slovní zásoba, gramatika, písmo). Při výběru učiva vycházíme z běžných témat, se kterými se žáci pravidelně setkávají ve škole, ve volném čase, v rodině a společnosti a ve své profesi. Žáci dosáhnou úrovně A2 Evropského referenčního rámce. Odborná slovní zásoba činí 20% z celkového objemu učiva.
<b>Metody a formy výuky</b>	Učitel používá metodu výkladu, nácviku, opakování, procvičování, dialogu, práci s obrazovým i poslechovým materiálem (učebnice, doplňkové texty, slovníky, mapy, CD, DVD). Učitel v hodinách sleduje práci žáků a pomáhá jim při odstraňování chyb, vysvětluje gramatické jevy, opravuje chybnou výslovnost, zadává a kontroluje úkoly, hodnotí žáky.
<b>Hodnocení žáků</b>	Žáci jsou průběžně hodnoceni v souladu s Pravidly pro hodnocení výsledků vzdělávání a chování žáků, která jsou součástí školního řádu, a podle kapitoly 3.3.3. tohoto ŠVP (hodnocení žáků). Žák je hodnocen za řešení písemných a ústních úloh (testy, rozhovory, porozumění čtenému textu, konverzační cvičení na určité



	<p>téma). Žák je během jednoho pololetí hodnocen minimálně 4krát za písemný projev a dvakrát za ústní projev. V každém ročníku žáci píšou dvě pololetní práce. Žáci sledují a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení a přijímají hodnocení výsledků své práce.</p>
<b>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat</b>	<p><b>Kompetence učení</b> Žáci jsou schopni:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- mít pozitivní vztah k učení a ke vzdělávání</li><li>- ovládat různé techniky učení, vytvořit si vhodný studijní režim a podmínky učení</li><li>- pracovat s textem, efektivně vyhledávat a zpracovávat informace</li></ul> <p><b>Komunikativní kompetence</b> Žáci jsou schopni:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- s porozuměním poslouchat mluvené projevy</li><li>- přiměřeně se vyjadřovat účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat</li><li>- své myšlenky formulovat srozumitelně a souvisle</li><li>- zpracovávat jednoduché texty běžných životních a odborných témat</li><li>- se vyjadřovat a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování</li><li>- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění</li></ul> <p><b>Personální a sociální kompetence</b> Žáci jsou schopni:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí</li><li>- pracovat v týmu, podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností</li><li>- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly</li></ul> <p><b>Občanské kompetence a kulturní povědomí</b> Žáci jsou schopni:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i v zájmu veřejném</li><li>- uvědomovat si v rámci plurality a multikulturního soužití vlastní kulturní, národní a osobní identitu a přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých</li><li>- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje</li><li>- uznávat tradice a hodnoty svého národa</li></ul> <p><b><u>Realizace průřezových témat v předmětu</u></b> <b>Člověk a svět práce</b> - žáci se naučí základům jednoduché komunikace s potenciálními zaměstnavateli v zahraničí</p>





	<ul style="list-style-type: none"> <li>- napíše životopis v anglickém jazyce</li> </ul> <p><b>Člověk a životní prostředí</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- žáci si uvědomují význam životního prostředí pro člověka</li> <li>- vedou jednoduché dialogy na ekologickou problematiku</li> </ul>
<b>Mezipředmětové vztahy</b>	<p><b>Český jazyk</b> - upevnit dovednost překladu z cizího jazyka do českého jazyka a naopak, rozvoj slovní zásoby, rozdíly ve struktuře jazyka</p> <p><b>odborné předměty a odborný výcvik</b> - kultivovanost jazykového projevu, vhodný výběr jazykových prostředků, odborná terminologie</p>

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

<b>Ročník:</b>	<b>1.</b>	<b>Celkový počet hodin:</b>	<b>64</b>
----------------	-----------	-----------------------------	-----------

Výsledky vzdělávání		Rozpis učiva	Počet hodin
<p><b>Žák:</b></p> <p><i>receptivní řečové dovednosti</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-rozumí informacím o osobních údajích</li> </ul> <p><i>produktivní řečové dovednosti</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá základní pravidla výslovnosti</li> <li>- pozdraví a rozloučí se v anglickém jazyce</li> <li>- vyslovuje co nejblíže přirozené výslovnosti</li> </ul> <p><i>interaktivní řečové dovednosti</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-zeptá se na osobní údaje a odpoví</li> </ul>		<p><b>Lekce 1</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pozdravy, abeceda, výslovnost</li> <li>-osobní a přivlastňovací zájmena</li> <li>- časování slovesa být (to be), otázka a záporná věta</li> <li>- neurčitý člen</li> <li>-číslovky 1 – 20</li> <li>- slovní zásoba 1. lekce</li> <li>- texty 1. lekce – poslech, čtení, překlad</li> <li>-opakování</li> <li>- odborná slovní zásoba</li> </ul>	<b>16</b>
<p><i>receptivní řečové dovednosti</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-rozumí popisu osoby</li> <li>-rozumí jednoduché otázce a zodpoví jí</li> <li>-vyhledá v textu jednoduché informace</li> </ul> <p><i>produktivní řečové dovednosti</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-představí se</li> <li>-popíše člena rodiny</li> </ul> <p><i>interaktivní řečové dovednosti</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-zeptá se kamaráda na jeho rodinu</li> </ul>		<p><b>Lekce 2</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- množné číslo podstatných jmen</li> <li>-časování slovesa mít (have got), otázka a záporná věta</li> <li>-přivlastňovací pád</li> <li>- číslovky 20 a výše</li> <li>- slovní zásoba 2. lekce</li> <li>- texty 2. lekce- poslech, čtení, překlad</li> <li>-opakování</li> <li>- odborná slovní zásoba</li> </ul>	<b>16</b>
<p><i>receptivní řečové dovednosti</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-rozumí hlavním bodům jednoduchého článku</li> <li>-zná názvy některých povolání</li> <li>-uplatňuje v písemném projevu</li> </ul>		<p><b>Lekce 3</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- přítomný čas prostý, otázka a záporná věta</li> <li>-předmětový tvar osobních zájmen</li> <li>-rozkazovací způsob</li> </ul>	<b>16</b>



<p>správnou grafickou podobu jazyka , dodržuje základní pravopisné normy <i>produktivní řečové dovednosti</i> -pojmenuje některé záliby a činnosti členů své rodiny a svých kamarádů <i>interaktivní řečové dovednosti</i> -zeptá se kamaráda na jeho koníčky a oblíbené činnosti</p>		<p>-slovní zásoba 3. lekce -texty 3. lekce- poslech, čtení, překlad -opakování - odborná slovní zásoba</p>	
<p>Žák: <i>receptivní řečové dovednosti</i> -vyjmenuje názvy vyučovacích předmětů -zná hodiny -odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření <i>produktivní řečové dovednosti</i> -popíše svůj typický den ve škole <i>interaktivní řečové dovednosti</i> -hovoří s přáteli o škole</p>		<p><b>Lekce 4</b> - hodiny -násobné číslovky -postavení příslovečného určení místa a času v anglické větě -užití ingového tvaru -slovní zásoba 4. lekce -texty 4. lekce – poslech, čtení,překlad -konverzační témata k ústní závěrečné zkoušce -opakování - odborná slovní zásoba</p>	<p><b>16</b></p>

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Ročník:	2.	Celkový počet hodin:	64
---------	----	----------------------	----

Výsledky vzdělávání		Rozpis učiva	Počet hodin
<p><i>receptivní řečové dovednosti</i> -rozumí popisu určitého místa v bytě nebo v domě -vhodně používá překladové slovníky -vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov <i>produktivní řečové dovednosti</i> -popíše konkrétní místo v bytě, domě <i>interaktivní řečové dovednosti</i> -diskutuje o svém okolí</p>		<p><b>Lekce 5</b> – počitatelná a nepočitatelná podstatná jména, užití much a many -some, any, no -vazba there is, there are, otázka a záporná věta -přítomný průběhový čas, otázka a záporná věta -slovní zásoba 5. lekce -texty 5. lekce – poslech, čtení, překlad -konverzační témata k ústní závěrečné zkoušce -opakování - odborná slovní zásoba</p>	<p><b>16</b></p>



<p><i>receptivní řečové dovednosti</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>-vyjmenuje názvy běžných jídel a pití</li><li>-vyhledá v textu informace o jídle</li><li>-zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého osobního dopisu</li></ul> <p><i>produktivní řečové dovednosti</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>-sdělí, jaké jídlo má rád</li><li>-zeptá se na množství</li></ul> <p><i>interaktivní řečové dovednosti</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>-objedná si jídlo a pití v restauraci</li></ul>		<p><b>Lekce 6</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– opakovací lekce, opakování dosud probrané gramatiky</li><li>-rozšiřující slovní zásoba – ovoce, zelenina</li><li>-konverzační témata</li><li>-slovní zásoba 6. lekce</li><li>-texty 6. lekce – poslech, čtení, překlad</li><li>-konverzační témata k závěrečné zkoušce</li><li>-opakování</li><li>- odborná slovní zásoba</li></ul>	<b>16</b>
<p><i>receptivní řečové dovednosti</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>-rozumí turistickým informacím</li></ul> <p><i>produktivní řečové dovednosti</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>-jednoduše formuluje své plány do budoucna</li></ul> <p><i>interaktivní řečové dovednosti</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>-domluví si schůzku</li><li>-požádá o zopakování dotazu</li></ul>		<p><b>Lekce 7</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- modální slovesa can a must</li><li>-sloveso have to</li><li>-vyjadřování budoucnosti pomocí vazby be going to, otázka a záporná věta</li><li>-složeniny se some a any</li><li>-slovosled ve větách se dvěma předměty</li><li>-záporné zjišťovací otázky</li><li>-slovní zásoba 7. lekce</li><li>-texty 7. lekce – poslech, čtení, překlad</li><li>-konverzační témata k závěrečné zkoušce</li><li>-opakování</li><li>- odborná slovní zásoba</li></ul>	<b>16</b>
<p>Žák:</p> <p><i>receptivní řečové dovednosti</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>-pojmenuje druhy obchodů</li><li>-čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných</li><li>-vhodně aplikuje slovní zásobu v rozsahu daných témat a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru</li></ul> <p><i>produktivní řečové dovednosti</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>-vyjádří přání nebo prosbu</li></ul> <p><i>interaktivní řečové dovednosti</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>-nakoupí v obchodě</li></ul>		<p><b>Lekce 8</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– vyjadřování přání, nabídek a žádostí</li><li>-budoucí prostý čas, otázka a záporná věta</li><li>-stupňování přídavných jmen</li><li>-srovnávání (větší než, menší než apod.)</li><li>-zástupné one</li><li>-slovní zásoba 8. lekce</li><li>-texty 8. lekce – poslech, čtení, překlad</li><li>-konverzační témata k ústní závěrečné zkoušce</li><li>-opakování</li></ul>	<b>16</b>



		- odborná slovní zásoba	
--	--	-------------------------	--

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

<b>Ročník:</b>	<b>3.</b>	<b>Celkový počet hodin:</b>	<b>64</b>
----------------	-----------	-----------------------------	-----------

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<i>receptivní řečové dovednosti</i> -zná názvy států -zná názvy dopravních prostředků -pohotově a vhodně řeší každodenní jednoduché a typické situace <i>produktivní řečové dovednosti</i> -popíše, kde strávil dovolenou či prázdniny <i>interaktivní řečové dovednosti</i> -hovoří s kamarádem o cestování	<b>Lekce 9</b> - minulý čas slovesa být (to be), otázka a záporná věta -minulý prostý čas, otázka a záporná věta - ago a další časová určení s minulým časem -rozkazovací způsob v 1. osobě čísla množného -slovesa say a tell -řadové číslovky -nepravidelná slovesa – první část -slovní zásoba 9. lekce -texty 9. lekce- poslech, čtení, překlad -konverzační témata k ústní závěrečné zkoušce -opakování - odborná slovní zásoba	<b>22</b>
<i>receptivní řečové dovednosti</i> -rozumí obsahu rozhovoru -pojmenuje některé domácí práce -rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem <i>produktivní řečové dovednosti</i> -popíše jak strávil den <i>interaktivní řečové dovednosti</i> -hovoří s kamarádem o tom, jak strávil den	<b>Lekce 10</b> – minulý průběhový čas, otázka a záporná věta -vyjádření já také, já také ne -předložky in, at, on a jejich použití v určení času a místa -nepravidelná slovesa – další část -slovní zásoba 10. lekce -texty 10. lekce – poslech, čtení, překlad -konverzační témata k ústní závěrečné zkoušce -opakování - odborná slovní zásoba	<b>21</b>
<i>receptivní řečové dovednosti</i> -rozumí popisu města a venkova	<b>Lekce 11</b> – opakovací lekce	<b>21</b>



**Střední škola Živnostenská  
Sokolov,**  
příspěvková organizace

<p>-má faktické znalosti o zemích dané jazykové oblasti -určí základní sociokulturní specifika zemí daného jazyka <i>produktivní řečové dovednosti</i> -popíše život ve městě/na venkově -vysvětlí směr cesty <i>interaktivní řečové dovednosti</i> -diskutuje nad plánkem města</p>		<p>-další nepravidelná slovesa -opakování veškeré probrané gramatiky -konverzační cvičení -slovní zásoba 11. lekce -texty 11. lekce – poslech, čtení, -konverzační témata k ústní závěrečné zkoušce - odborná slovní zásoba</p>	
--	--	---	--



## Učební osnova předmětu

### ANGLICKÝ JAZYK - 2.cizí jazyk

<b>Obor vzdělání:</b>	Kuchař-číšník	<b>Platnost švp:</b>	od 1.9.2018 počínaje 1.ročníkem
<b>Kód:</b>	65-51-H/01	<b>Forma vzdělání:</b>	denní
<b>Název ŠVP:</b>	Číšník - servírka	<b>Celkový počet hodin:</b>	192

#### Pojetí předmětu

<b>Cíl předmětu</b>	Žáci se naučí řečovým dovednostem sluchovým, tj. poslechu s porozuměním, dále řečovým dovednostem zrakovým, tj. čtení s porozuměním a řečovým dovednostem produktivním, tj. ústní a písemný projev. Žáci se naučí používat jazykové prostředky anglického jazyka, tj. výslovnost, gramatiku, slovní zásobu obecnou i odbornou. Dále se naučí používat cizí jazyk v různých situacích a rovněž získají poznatky o anglicky mluvících zemích a dokážou v anglickém jazyce zprostředkovat poznatky o České republice..
<b>Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí</b>	Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí směřují k tomu, aby žáci byli schopni sebehodnocení, pracovali kvalitně a pečlivě, vážili si práce jiných lidí a byli schopni kriticky se dívat na výsledky své vlastní práce a aby si uvědomili nutnost znalosti cizích jazyků v současném globálním světě
<b>Charakteristika učiva</b>	Předmět vychází ze vzdělávací oblasti RVP - jazykové vzdělávání. Vyučuje se v každém ročníku s týdenní dotací 2 hodiny za týden, celkem 192 vyučovacích hodin a navazuje na vědomosti žáků, které si přinášejí ze základní školy. Vyučování je výcvikem komunikativních dovedností produktivních (komunikace, psaní) a receptivních (porozumění jednoduchému čtenému i poslechovému textu) v návaznosti na osvojované jazykové prostředky (výslovnost, slovní zásoba, gramatika, písmo). Při výběru učiva vycházíme z běžných témat, se kterými se žáci pravidelně setkávají ve škole, ve volném čase, v rodině a společnosti a ve své profesi. Žáci dosáhnou úrovně A2 Evropského referenčního rámce. Odborná slovní zásoba činí 20% z celkového objemu učiva.
<b>Metody a formy výuky</b>	Učitel používá metodu výkladu, nácviku, opakování, procvičování, dialogu, práci s obrazovým i poslechovým materiálem (učebnice, doplňkové texty, slovníky, mapy, CD, DVD). Učitel v hodinách sleduje práci žáků a pomáhá jim při odstraňování chyb, vysvětluje gramatické jevy, opravuje chybnou výslovnost, zadává a kontroluje úkoly, hodnotí žáky.
<b>Hodnocení žáků</b>	Žáci jsou průběžně hodnoceni v souladu s Pravidly pro hodnocení výsledků vzdělávání a chování žáků, která jsou součástí školního řádu, a podle kapitoly 3.3.3. tohoto ŠVP (hodnocení žáků). Žák je hodnocen za řešení písemných a ústních úloh (testy, rozhovory, porozumění čtenému textu, konverzační cvičení na určité



	<p>téma). Žák je během jednoho pololetí hodnocen minimálně 4krát za písemný projev a dvakrát za ústní projev. V každém ročníku žáci píšou dvě pololetní práce. Žáci sledují a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení a přijímají hodnocení výsledků své práce.</p>
<p><b>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat</b></p>	<p><b>Kompetence učení</b> Žáci jsou schopni:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- mít pozitivní vztah k učení a ke vzdělávání</li><li>- ovládat různé techniky učení, vytvořit si vhodný studijní režim a podmínky učení</li><li>- pracovat s textem, efektivně vyhledávat a zpracovávat informace</li></ul> <p><b>Komunikativní kompetence</b> Žáci jsou schopni:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- s porozuměním poslouchat mluvené projevy</li><li>- přiměřeně se vyjadřovat účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat</li><li>- své myšlenky formulovat srozumitelně a souvisle</li><li>- zpracovávat jednoduché texty běžných životních a odborných témat</li><li>- se vyjadřovat a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování</li><li>- chápat výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění</li></ul> <p><b>Personální a sociální kompetence</b> Žáci jsou schopni:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí</li><li>- pracovat v týmu, podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností</li><li>- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly</li></ul> <p><b>Občanské kompetence a kulturní povědomí</b> Žáci jsou schopni:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i v zájmu veřejném</li><li>- uvědomovat si v rámci plurality a multikulturního soužití vlastní kulturní, národní a osobní identitu a přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých</li><li>- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje</li><li>- uznávat tradice a hodnoty svého národa</li></ul> <p><b><u>Realizace průřezových témat v předmětu</u></b> <b>Člověk a svět práce</b> - žáci se naučí základům jednoduché komunikace s potenciálními zaměstnavateli v zahraničí</p>



	- napíše životopis v anglickém jazyce <b>Člověk a životní prostředí</b> - žáci si uvědomují význam životního prostředí pro člověka - vedou jednoduché dialogy na ekologickou problematiku
<b>Mezipředmětové vztahy</b>	<b>Český jazyk</b> - upevnit dovednost překladu z cizího jazyka do českého jazyka a naopak, rozvoj slovní zásoby, rozdíly ve struktuře jazyka <b>odborné předměty a odborný výcvik</b> - kultivovanost jazykového projevu, vhodný výběr jazykových prostředků, odborná terminologie

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

<b>Ročník:</b>	<b>2.</b>	<b>Celkový počet hodin:</b>	<b>64</b>
----------------	-----------	-----------------------------	-----------

Výsledky vzdělávání		Rozpis učiva	Počet hodin
<b>Žák:</b> <i>receptivní řečové dovednosti</i> -rozumí informacím o osobních údajích <i>produktivní řečové dovednosti</i> - ovládá základní pravidla výslovnosti - pozdraví a rozloučí se v anglickém jazyce -vyslovuje co nejblíže přirozené výslovnosti <i>interaktivní řečové dovednosti</i> -zeptá se na osobní údaje a odpoví		<b>Lekce 1</b> - pozdravy, abeceda, výslovnost -osobní a přivlastňovací zájmena - časování slovesa být (to be), otázka a záporná věta - neurčitý člen -číslovky 1 – 20 - slovní zásoba 1. lekce - texty 1. lekce – poslech, čtení, překlad -opakování - odborná slovní zásoba	<b>16</b>
<i>receptivní řečové dovednosti</i> -rozumí popisu osoby -rozumí jednoduché otázce a zodpoví jí -vyhledá v textu jednoduché informace <i>produktivní řečové dovednosti</i> -představí se -popíše člena rodiny <i>interaktivní řečové dovednosti</i> -zeptá se kamaráda na jeho rodinu		<b>Lekce 2</b> – množné číslo podstatných jmen -časování slovesa mít (have got), otázka a záporná věta -přivlastňovací pád - číslovky 20 a výše - slovní zásoba 2. lekce - texty 2. lekce- poslech, čtení, překlad -opakování - odborná slovní zásoba	<b>16</b>
<i>receptivní řečové dovednosti</i> -rozumí hlavním bodům jednoduchého článku -zná názvy některých povolání -uplatňuje v písemném projevu		<b>Lekce 3</b> – přítomný čas prostý, otázka a záporná věta -předmětový tvar osobních zájmen -rozkazovací způsob	<b>16</b>





<p>správnou grafickou podobu jazyka , dodržuje základní pravopisné normy <i>produktivní řečové dovednosti</i> -pojmenuje některé záliby a činnosti členů své rodiny a svých kamarádů <i>interaktivní řečové dovednosti</i> -zeptá se kamaráda na jeho koníčky a oblíbené činnosti</p>		<p>-slovní zásoba 3. lekce -texty 3. lekce- poslech, čtení, překlad -opakování - odborná slovní zásoba</p>	
<p>Žák: <i>receptivní řečové dovednosti</i> -vyjmenuje názvy vyučovacích předmětů -zná hodiny -odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření <i>produktivní řečové dovednosti</i> -popíše svůj typický den ve škole <i>interaktivní řečové dovednosti</i> -hovoří s přáteli o škole</p>		<p><b>Lekce 4</b> - hodiny -násobné číslovky -postavení příslovečného určení místa a času v anglické větě -užití ingového tvaru -slovní zásoba 4. lekce -texty 4. lekce – poslech, čtení, překlad -konverzační témata k ústní závěrečné zkoušce -opakování - odborná slovní zásoba</p>	<p><b>16</b></p>

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Ročník:	3.	Celkový počet hodin:	64
---------	----	----------------------	----

Výsledky vzdělávání		Rozpis učiva	Počet hodin
<p><i>receptivní řečové dovednosti</i> -rozumí popisu určitého místa v bytě nebo v domě -vhodně používá překladové slovníky -vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov <i>produktivní řečové dovednosti</i> -popíše konkrétní místo v bytě, domě <i>interaktivní řečové dovednosti</i> -diskutuje o svém okolí</p>		<p><b>Lekce 5</b> – počitatelná a nepočitatelná podstatná jména, užití much a many -some, any, no -vazba there is, there are, otázka a záporná věta -přítomný průběhový čas, otázka a záporná věta -slovní zásoba 5. lekce -texty 5. lekce – poslech, čtení, překlad -konverzační témata k ústní závěrečné zkoušce -opakování - odborná slovní zásoba</p>	<p><b>16</b></p>



<p><i>receptivní řečové dovednosti</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>-vyjmenuje názvy běžných jídel a pití</li><li>-vyhledá v textu informace o jídle</li><li>-zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého osobního dopisu</li></ul> <p><i>produktivní řečové dovednosti</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>-sdělí, jaké jídlo má rád</li><li>-zeptá se na množství</li></ul> <p><i>interaktivní řečové dovednosti</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>-objedná si jídlo a pití v restauraci</li></ul>		<p><b>Lekce 6</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– opakovací lekce, opakování dosud probrané gramatiky</li><li>-rozšiřující slovní zásoba – ovoce, zelenina</li><li>-konverzační témata</li><li>-slovní zásoba 6. lekce</li><li>-texty 6. lekce – poslech, čtení, překlad</li><li>-konverzační témata k závěrečné zkoušce</li><li>-opakování</li><li>- odborná slovní zásoba</li></ul>	<b>16</b>
<p><i>receptivní řečové dovednosti</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>-rozumí turistickým informacím</li></ul> <p><i>produktivní řečové dovednosti</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>-jednoduše formuluje své plány do budoucna</li></ul> <p><i>interaktivní řečové dovednosti</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>-domluví si schůzku</li><li>-požádá o zopakování dotazu</li></ul>		<p><b>Lekce 7</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- modální slovesa can a must</li><li>-sloveso have to</li><li>-vyjadřování budoucnosti pomocí vazby be going to, otázka a záporná věta</li><li>-složeniny se some a any</li><li>-slovosled ve větách se dvěma předměty</li><li>-záporné zjišťovací otázky</li><li>-slovní zásoba 7. lekce</li><li>-texty 7. lekce – poslech, čtení, překlad</li><li>-konverzační témata k závěrečné zkoušce</li><li>-opakování</li><li>- odborná slovní zásoba</li></ul>	<b>16</b>
<p><b>Žák:</b></p> <p><i>receptivní řečové dovednosti</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>-pojmenuje druhy obchodů</li><li>-čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných</li><li>-vhodně aplikuje slovní zásobu v rozsahu daných témat a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru</li></ul> <p><i>produktivní řečové dovednosti</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>-vyjádří přání nebo prosbu</li></ul> <p><i>interaktivní řečové dovednosti</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>-nakoupí v obchodě</li></ul>		<p><b>Lekce 8</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– vyjadřování přání, nabídek a žádostí</li><li>-budoucí prostý čas, otázka a záporná věta</li><li>-stupňování přídavných jmen</li><li>-srovnávání (větší než, menší než apod.)</li><li>-zástupné one</li><li>-slovní zásoba 8. lekce</li><li>-texty 8. lekce – poslech, čtení, překlad</li><li>-konverzační témata k ústní závěrečné zkoušce</li><li>-opakování</li></ul>	<b>16</b>



**Střední škola Živnostenská  
Sokolov,**  
příspěvková organizace

		- odborná slovní zásoba	
--	--	-------------------------	--



## Učební osnova předmětu

### OBČANSKÁ NAUKA

<b>Obor vzdělání:</b>	Kuchař - číšník	<b>Platnost švp:</b>	od 1.9.2018 počínaje 1.ročníkem
<b>Kód:</b>	65-51-H/01	<b>Forma vzdělání:</b>	denní
<b>Název ŠVP:</b>	Kuchař	<b>Celkový počet hodin:</b>	96

#### Pojetí předmětu

<b>Cíl předmětu</b>	Cílem předmětu občanské nauky je především pozitivní ovlivnění hodnotové orientace žáků tak, aby byli slušnými lidmi a aktivními občany svého demokratického státu. Rovněž však, aby se dokázali orientovat v multikulturní společnosti a pochopili význam integrace České republiky do evropských struktur. Důraz je kladen na vytvoření základního právního, ekonomického, ekologického i psychologického povědomí nezbytného pro budoucí samostatný život žáka. Vyučovací předmět má multidisciplinární charakter, neboť obsahuje učivo různých humanitních a společenskovedních disciplín (např. psychologie, etika, ekologie, politologie, práv – státověda, ekonomie). Témata jednotlivých humanitních a společenskovedních disciplín jsou vybírána systematicky po částech, jež korespondují s charakterem cílů předmětu.
<b>Cíle vzdělávání v oblasti citů , postojů, hodnot a preferencí</b>	Učivo občanského základu usiluje o formování a posilování pozitivních postojů a hodnot , o formování osobnosti. Vzdělání směřuje k tomu, aby žáci: <ul style="list-style-type: none"><li>- vážili si vlastní osobnosti a osobnosti druhých lidí, považovali je za stejně hodnotné, jako sama sebe</li><li>- utvářeli dobré mezilidské vztahy</li><li>- oprostili se od předsudků ve smyslu – rasismu, xenofobie, minority, a etnické kultury a byli tolerantními občany</li><li>- uznávali, že lidský život je vysokou hodnotou</li><li>- jednali odpovědně a žili čestně</li><li>- vážili si hodnot lidské práce, jednali hospodárně, odpovědně řešili své finanční záležitosti, neničili majetek, ale pečovali o něj</li><li>- respektovali a chránili naše tradice a kulturní i historické dědictví, projevíli pozitivní postoj k uměleckým dílům, smysl pro kulturu a tvořivost</li></ul>
<b>Charakteristika učiva</b>	Předmět se vyučuje v každém ročníku s dotací 1 vyučovací hodina za týden, celkem 96 vyučovacích hodin. Výuka navazuje na učivo ze základní školy a prohlubuje znalosti žáků. Vychází ze vzdělávací oblasti RVP Společenskovední vzdělávání. Hlavní tematické celky: Člověk v lidském společenství



	<p>Člověk jako občan demokratického státu Člověk a právo Člověk a ekonomika Česká republika, Evropa a svět</p>
<b>Metody a formy výuky</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– frontální výuka</li><li>– skupinová práce (sebepoznávání formou vyplňování pracovních listů, testů. Vyhledávání informací na internetu, v časopisech a aj.)</li><li>– individuální práce</li><li>– praktické vyučování (např. průzkum veřejného mínění formou dotazování)</li><li>– videoprojekce</li><li>– tvořivé práce – koláž (zdravý životní styl, pracovní listy)</li><li>– soutěže</li><li>– besedy, přednášky s odborníky, popř. exkurze</li></ul>
<b>Hodnocení žáků</b>	<p>Žáci jsou průběžně hodnoceni v souladu s Pravidly pro hodnocení výsledků vzdělávání a chování žáků, která jsou součástí školního řádu, a podle kapitoly 3.3.3. tohoto ŠVP (hodnocení žáků).</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- ústní zkoušení (minimálně jednou za pololetí)</li><li>– písemné zkoušení (minimálně jednou za pololetí)</li><li>– hodnocení aktivity ve vyučování (vypracování referátu na zadané téma, aktualita)</li><li>– numerické a slovní hodnocení</li><li>– sebehodnocení žáka</li><li>– zveřejnění průběhu a výsledku šetření dotazníkové akce na informační plochy ve škole</li><li>– nejlepší tvořivé práce vystaveny v prostorách školy</li></ul>
<b>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat</b>	<p>V rámci předmětu Občanská nauka jsou přímo rozvíjeny následující klíčové kompetence uvedenými způsoby. Napomáhají k naplňování cílů průřezových témat Člověk a svět práce, Člověk a životní prostředí, Člověk jako občan demokratického státu.</p> <p><b>Kompetence k učení</b> <b>Žáci jsou schopni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– využívat informačních zdrojů – učebnic, internetu, tiskovin apod., vyhledávat v nich a třídit informace, uvádět tím věci do souvislostí či širších celků a společně s poznatky z různých vzdělávacích oblastí se pokoušet vytvářet si komplexnější pohled na danou problematiku</li></ul> <p><b>Kompetence k řešení problémů</b> <b>Žáci jsou schopni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- promýšlet strategie k omezování množství odpadků, které oni sami vyprodukují, promýšlet nad plýtváním energiemi a vodou, zvažovat otázky související s vlastním rozpočtem a dluhy, řešit způsoby půjček, úroků apod.</li></ul> <p><b>Kompetence komunikativní</b> <b>Žáci jsou schopni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– diskutovat a tolerovat názor druhých lidí, snažit se o kritické</li></ul>



	<p>hodnocení názorů druhých</p> <p><b>Kompetence personální</b> <b>Žáci jsou schopni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– spolupracovat ve skupinách na zadaných úkolech, hodnotit výsledky své práce a výsledky ostatních</li></ul> <p><b>Kompetence občanské</b> <b>Žáci jsou schopni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– tolerovat či respektovat druhé lidi (resp. spolužáky), dodržovat normy slušného chování a zákonů, odmítat lhostejnost (např. při zadávání dotazníků zjišťující výskyt šikany či jiných patologických jevů ve třídě či škole) ,v rámci tematického celku Člověk jako občan demokratického státu znát a chránit národní tradice, kulturní i historické dědictví naší země</li></ul> <p><b>Kompetence pracovní</b> <b>Žáci jsou schopni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– orientovat se v základech pracovního práva, v oblasti souvisejících se zaměstnáním, znát činnost Úřadu práce, Živnostenského úřadu, uvědomovat si nutnosti - dodržování bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci a úsporného a hospodárného používání svěřeného materiálu, pomůcek a náradí potřebných k výkonu práce</li></ul> <p><b>Realizace průřezových témat v předmětu</b> <b>Občan v demokratické společnosti</b> Toto průřezové téma prolíná všemi tematickými celky v předmětu :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– zásady demokracie, svobodný projev, komunikace předcházející konfliktním situacím (mezilidské vztahy, sociální útvary)</li><li>– preference demokratické hodnoty (právo a společnost)</li><li>– respekt a ochrana našich tradic a kulturního i historického dědictví, pozitivní postoj k uměleckým dílům, smysl pro kulturu a tvořivost (vlastenectví a národní tradice, hodnoty a smysl života)</li></ul> <p><b>Člověk a životní prostředí</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– šetření elektrickou energií a její vliv na životní prostředí (vliv prostředí na člověka)</li><li>– základní ekologické souvislosti, požadavky na kvalitní život prostředí, kritické myšlení v zájmu podpory a ochrany zdraví (globalizace, chudoba, bída, ohrožená příroda)</li></ul> <p><b>Člověk a svět práce</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– identifikace a formulování vlastních priorit (lidská práce, základy pracovního práva)</li><li>– práce s informacemi, vyhledávání, vyhodnocování a využívání informací</li></ul>
<b>Mezipředmětové vztahy</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– <b>Ekologie</b> – Vliv prostředí na člověka</li><li>– <b>Ekonomika</b> – Daně, státní rozpočet, rodinný rozpočet</li><li>– <b>Český jazyk</b> - kulturní a historické tradice naší země, osobnostní rozvoj</li></ul>



<b>Ročník:</b>	<b>1.</b>	<b>Celkový počet hodin:</b>	<b>32</b>
----------------	-----------	-----------------------------	-----------

Výsledky vzdělávání		Rozpis učiva	počet hodin
	<b>I.</b>	<b>ČLOVĚK V LIDSKÉM SPOLEČENSTVÍ</b>	<b>32</b>
<b>Žák:</b>	<b>1.</b>	<b>Vývoj a jeho činitelé</b> Osobnost člověka (jednota bio-psycho-sociální), sebepoznávání, sebevzdělávání. Vzdělávací soustava ČR.	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>– si je vědom, že každý člověk je individualitou jedinečnou a neopakovatelnou</li> <li>– ví, že osobnost člověka je determinována genetickými i sociálními faktory a že osobnost člověka se vyvíjí a utváří po celý život</li> </ul>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>– ví, že volní vlastnosti jsou významnou součástí osobnosti, dokáže se zamyslet nad svými vlastnostmi i vlastnostmi spolužáků</li> </ul>		Volní vlastnosti – temperament, schopnosti, rysy osobnosti.	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>– má povědomí o vývojových etapách lidského života a charakteristických znacích</li> <li>– zamýšlí se nad problematikou mezigeneračních vztahů</li> </ul>		Etapy lidského života a jejich charakteristické znaky. Mezigenerační vztahy.	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>– ví, co znamená sociální prostředí a které sociální skupiny nejvíce ovlivňují dospívajícího člověka</li> <li>– určí základní složky životního prostředí, pojmy globální oteplování, skleníkový efekt (diskutuje o důsledcích těchto jevů)</li> <li>– zamýšlí se nad úsporou energií a vody</li> </ul>		Vliv prostředí (sociálního a životního) na člověka, vztah životního prostředí a člověka	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>– vyjmenuje formy komunikace, ví že prostřednictvím komunikace si buduje mezilidské vztahy</li> </ul>	<b>2.</b>	<b>Mezilidské vztahy</b> Komunikace – význam, formy	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>– je si vědom toho, že vhodnou formou a stylem komunikace je možné předejít konfliktům</li> </ul>		Chování při komunikaci. Konflikty v mezilidských vztazích a jejich zvládání.	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>– dodržuje zásady slušného chování</li> <li>– popíše vhodné společenské chování v dané situaci</li> </ul>		Společenská kultura - principy a normy společ. chování, sp.výchova	1
<ul style="list-style-type: none"> <li>– chápe význam Světové</li> </ul>	<b>3.</b>	<b>Zdraví</b>	3



<ul style="list-style-type: none"> <li>– zdravotnické organizace</li> <li>– rozumí rozdílu mezi mentální bulimií a mentální anorexií, chápe negativní dopady těchto nemocí na organismus, rovněž i negativa obezity</li> <li>– chápe význam odpovědného přístupu v oblasti sexuálního chování a ke zdraví obecně</li> </ul>		Základní pojmy – zdraví, životní styl Dospívání a některé jeho zdravotní problémy – poruchy příjmu potravy, fyzická aktivita, rizikové sexuální chování	
<ul style="list-style-type: none"> <li>– je si vědom, že závislosti na droze, hracích automatech atd. vážně poškozují duševní i tělesné zdraví</li> <li>– ví, na které instituce je možné se v případě potřeby obrátit o pomoc</li> </ul>		Závislosti nejen na drogách Video – Řekni drogám ne!	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>– má povědomí o základních pojmech</li> <li>– chápe nesmyslnost předsudků k jinakosti</li> </ul>	<b>4.</b>	<b>Sociální útvary</b> Dav, komunita, populace. Multikulturní soužití - migrace, emigrace, xenofobie, tolerance, jedinci s postižením. Víra, ateismus, náboženství a církve. Náboženská hnutí a sekty, náboženský fundamentalismus.	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>– vnímá problematiku postavení jednotlivých členů ve skupině</li> <li>– pozná projevy šikany, není k takovému jednání lhostejný a ví, na koho popř. se kam obrátit o pomoc</li> </ul>		Vrstevnické skupiny – sociální skupina, pozice, role. Moc, šikana. Mobbing, bossing, ageismus, genderovské pojetí rolí.	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>– uvědomuje si důležitost „ochrany“ národních tradic ČR a zná význam pojmu vlastenectví</li> <li>– chrání a využívá kult. hodnoty</li> </ul>	<b>5.</b>	<b>Kultura</b> V rámci seminární práce žáci zpracují téma Vlastenectví a národní tradice ČR.	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>– se zamýšlí nad zodpovědným přístupem k životu</li> <li>– chápe důležitost dodržování lidských práv</li> </ul>	<b>6.</b>	<b>Hodnoty a smysl života</b> Význam života, hodnotový žebříček, lidská práva. Veřejný ochránce práv.	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>– chápe význam tolerance, respekt</li> </ul>	<b>7.</b>	<b>Umění být tolerantní</b>	1

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

<b>Ročník:</b>	<b>2.</b>	<b>Celkový počet hodin:</b>	<b>32</b>
----------------	-----------	-----------------------------	-----------

Výsledky vzdělávání		Rozpis učiva	počet hodin
	<b>I.</b>	<b>ČLOVĚK JAKO OBČAN V DEMOKRATICKÉM STÁTĚ</b>	<b>11</b>
<b>Žák:</b>	<b>1.</b>	<b>Stát a občan</b>	<b>4</b>





<ul style="list-style-type: none"> <li>– vysvětlí význam pojmu demokracie</li> <li>– má povědomí o základních hodnotách a principech demokracie</li> </ul>		Základní pojmy – stát, právní stát, demokracie a její hodnoty	
<ul style="list-style-type: none"> <li>– má povědomí o úloze parlamentu, vlády, prezidenta ČR a soudů</li> </ul>		Dělbá moci podle Ústavy ČR	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>– orientuje se v systému voleb</li> <li>– charakterizuje parlamentní politické strany současnosti</li> <li>– uvědomuje si nebezpečí extrémistických hnutí</li> </ul>		Úloha politiky ve společnosti – současné politické strany, parlamentní politické strany, politický extremismus	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>– je seznámen se zákonným postupem vedoucím k získání státního občanství ČR</li> <li>– ví, jaká práva a povinnosti z občanství vyplývají</li> </ul>	<b>2.</b>	<b>Občanská společnost</b> Občané a cizinci – státní občanství, azyl, uprchlíci Právní postavení občanů – občanská práva	2
	<b>II.</b>	<b>PRÁVO A SPOLEČNOST</b>	<b>21</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– uvědomuje si význam dodržování právních norem</li> <li>– vyjmenuje odvětví práva</li> <li>– má povědomí o existenci práv dětí</li> </ul>	<b>3.</b>	<b>Právo a společnost</b> Pojem právo, právo a spravedlnost, systém práva ČR, práva a povinnosti osob. Úmluva o právech dítěte	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>– má povědomí o základních lidských právech a občanských právech</li> </ul>	<b>4.</b>	<b>Lidská a občanská práva a svobody</b> Osobní sféra a nezávislost, práva, svobody a veřejná moc. Svobodný přístup k informacím.	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>– má povědomí o soudním systému ČR</li> </ul>		Systém soudů ČR	1
<ul style="list-style-type: none"> <li>– je seznámen s právy a povinnostmi národnostních menšin žijících na území ČR</li> </ul>	<b>5.</b>	<b>Etnické a národnostní menšiny –</b> soužití, národnostní složení obyvatelstva. Genocida v době 2.sv.války (jmenovitě Slovanů, Židů, Romů a politických odpůrců) V rámci seminární práce zpracují žáci referát na toto téma.	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>– má povědomí o zákonném ustanovení vymezující vzájemná práva a povinnosti rodičů a dětí</li> </ul>	<b>6.</b>	<b>Právní vztahy v soukromé sféře</b> Rodinný život – manželství, partnerství, děti a rodiče, náhradní formy rodinné výchovy. Domácí násilí.	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>– má povědomí o odvětví občanského práva – nabývání vlastnického práva</li> </ul>		Občanskoprávní vztahy Škody – druhy, odpovědnost, předcházení.	2



<ul style="list-style-type: none"> <li>– má povědomí o odvětví pracovního práva</li> <li>– orientuje se v podmínkách vzniku pracovního poměru</li> </ul>		Zaměstnání a podnikání - vznik/zánik pracovního poměru	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>– ví, kam se obrátit v případě ztráty zaměstnání či možnosti podnikání</li> </ul>		- podnikání - úřady práce	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>– rozumí zásadě, že za porušení právní normy následuje trest</li> <li>– je seznámen s druhy trestů, ví že trest smrti byl v ČR zrušen v roce 1990</li> </ul>	<b>7.</b>	<b>Právo ve veřejné sféře</b> Zločin a trest Kriminalita páchaná na dětech a mladistvých. Kriminalita páchaná mladistvými.	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>– má povědomí o pojmech - orgány činné v trestním řízení a ví, na kterou právní profesí je možné se v případě potřeby obrátit</li> </ul>		Soudy, soudní řízení a právní profese	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>– ví, které záležitosti jsou upravovány orgány veřejné správy</li> </ul>	<b>8.</b>	<b>Veřejná správa</b>	1
<ul style="list-style-type: none"> <li>– má povědomí o pravomocech územních celků</li> </ul>		Územní samosprávné celky ČR	2

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

<b>Ročník:</b>	<b>3.</b>	<b>Celkový počet hodin:</b>	<b>32</b>
----------------	-----------	-----------------------------	-----------

Výsledky vzdělávání		Rozpis učiva	počet hodin
	<b>I.</b>	<b>ČLOVĚK A EKONOMIKA</b>	<b>24</b>
<b>Žák:</b>	<b>1.</b>	Bankovníctví – úvěry, půjčky, úroky, finanční gramotnost	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>– orientuje se v náplni činnosti bank a pojišťoven nacházející se na současném českém trhu</li> </ul>	<b>2.</b>	Pojišťovnictví – povinné pojištění, dobrovolné pojištění	
<ul style="list-style-type: none"> <li>– rozumí pojmu majetek jak z hlediska podnikatelského, tak i soukromého</li> </ul>	<b>3.</b>	<b>Majetek</b> Dělení majetku Nabývání majetku Peníze – hotovostní a bezhotovostní platební styk. Opakování	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>– ví, že lidská práce je zdrojem jeho výtěžku prostředků potřebných pro kvalitní život</li> </ul>	<b>4.</b>	<b>Lidská práce</b> Profese Rekvalifikace	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>– má základní právní povědomí z oblasti pracovního práva</li> </ul>	<b>5.</b>	<b>Základy pracovního práva</b> Pracovní právní vztahy (práva a povinnosti zaměstnavatelů a zaměstnanců, mzdy – časová, úkolová) Druhy pracovního poměru Hledání zaměstnání, služby	5



		Úřadu práce, Opakování	
<ul style="list-style-type: none"> <li>– přemýšlí nad svými výdaji a příjmy</li> <li>– rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje domácnosti</li> <li>– sestaví rozpočet domácnosti</li> <li>– navrhne, jak řešit schodkový rozpočet domácnosti</li> <li>– navrhne, jak naložit s přebytkovým rozpočtem domácnosti</li> </ul>	<b>6.</b>	<b>Jak hospodaří rodina</b> Příjmy a výdaje rodiny Kultura bydlení, odívání	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>– orientuje se sociálním systémem ČR</li> <li>– ví, kam se v případě potřeby obrátit</li> </ul>	<b>7.</b>	<b>Sociální systém ČR</b> Dávky státní sociální pomoci Sociální služby	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>– má povědomí o příjmech do státního rozpočtu, o platbách daní</li> </ul>	<b>8.</b>	<b>Hospodaření státu</b> Příjmy do státního rozpočtu Daně a daňové přiznání.	2
	<b>II.</b>	<b>ČESKÁ REPUBLIKA, EVROPA A SVĚT</b>	<b>7</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– ví, že ČR je suverénním státem nezávislým na jiných mocnostech</li> <li>– orientuje se ve významu evropské integrace</li> </ul>	<b>9.</b>	<b>Česká republika v mezinárodních vztazích</b> Obrana a bezpečnost České republiky Evropská unie <ul style="list-style-type: none"> <li>- historie</li> <li>- význam vstupu</li> <li>- členské státy</li> <li>- instituce EU</li> </ul> Organizace spojených národů	2 1 4
	<b>III.</b>	<b>GLOBALIZACE</b>	<b>1</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– chápe problémy spojené s nedostatkem v rozvojových zemích a význam ochrany a šetrné zacházení s přírodním bohatstvím</li> </ul>		Globální problémy lidstva – chudoba, bída, ohrožená příroda. Terorismus.	1



## Učební osnova předmětu

### FYZIKA

<b>Obor vzdělání:</b>	Kuchař - číšník	<b>Platnost švp:</b>	od 1.9.2018 počínaje 1.ročníkem
<b>Kód:</b>	65-51-H/01	<b>Forma vzdělání:</b>	denní
<b>Název ŠVP:</b>	Číšník - servírka	<b>Celkový počet hodin:</b>	32

#### Pojetí předmětu

<b>Cíl předmětu</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- výuka fyziky přispívá k hlubšímu a komplexnímu pochopení přírodních jevů a zákonů, k formování žádoucích vztahů k přírodnímu prostředí a umožňuje žákům proniknout do dějů, které probíhají v přírodě</li><li>- cílem fyzikálního vzdělávání je především naučit žáky využívat fyzikálních poznatků v profesním i odborném životě, klást si otázky o okolním světě a vyhledávat k nim relevantní, na důkazech založené odpovědi</li><li>- žák využívá fyzikálních poznatků a dovedností v praktickém životě ve všech situacích, které souvisejí s přírodovědnou oblastí, logicky uvažuje, analyzuje a řeší jednoduché fyzikální problémy</li></ul> <p><b>Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- znali základní fyzikální veličiny a jednotky</li><li>- orientovali se v podstatě významných oborů v oblasti fyziky</li><li>- poznali postupy při poznávání a zkoumání přírodních jevů</li><li>- zdůvodnili ústřední spojující úlohu fyziky s chemií, biologií, astronomií, meteorologií, geologií a ostatními vědami</li><li>- uměli objasnit význam fyziky jako součást každodenního života a posoudit přínos významných objevů k rozvoji lidstva</li></ul>
<b>Cíle vzdělávání v oblasti citů , postojů, hodnot a preferencí</b>	<p><b>V afektivní oblasti směřuje přírodovědné vzdělávání k tomu, aby žáci získali:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- motivaci přispět k dodržování zásad udržitelného rozvoje v občanském životě i odborné pracovní činnosti; pozitivní postoj k přírodě; motivaci k celoživotnímu vzdělávání v přírodovědné oblasti</li></ul>
<b>Charakteristika učiva</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- výuka předmětu vychází ze vzdělávacího obsahu RVP – Přírodovědné vzdělávání</li><li>- výuka probíhá v prvním ročníku vždy 1 vyučovací hodinu týdně, celkem 32 vyučovacích hodin a obsahově navazuje na vědomosti a dovednosti žáků ze základní školy a rozvíjí je vzhledem ke společenskému a profesnímu zaměření žáků</li></ul>
<b>Metody a formy výuky</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- výuka je vedena formou výkladu, kombinace výkladu s videem, skupinové vyučování, práce s internetem, s časopisy, při výkladu jsou používány vhodné modely a názorné pomůcky, učebnice a</li></ul>



	<b>MFCh tabulky</b>
<b>Hodnocení žáků</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– vědomosti žáků jsou prověřovány ústním a písemným zkoušením po ukončení každého tematického celku (minimálně jednou ústní zkoušení a dva písemné testy za pololetí)</li><li>– při hodnocení je kladen důraz na hloubku porozumění učivu</li><li>– dle situace lze využít v rámci kolektivu třídy autoevaluační prvky</li></ul> Žáci jsou průběžně hodnoceni v souladu s Pravidly pro hodnocení výsledků vzdělávání a chování žáků, která jsou součástí školního řádu a podle kapitoly 3.3.3. tohoto ŠVP (hodnocení žáků).
<b>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat</b>	<p><b>Kompetence k učení</b> <b>Žáci jsou schopni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušenosti svých i jiných lidí</li><li>– s porozuměním poslouchat mluvené projevy, výklad a pořizovat si poznámky</li></ul> <p><b>Kompetence k řešení problému</b> <b>Žáci jsou schopni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– porozumět zadání úkolu , navrhnout způsoby řešení a zdůvodnit je</li><li>– spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi - týmové řešení</li></ul> <p><b>Komunikativní kompetence</b> <b>Žáci jsou schopni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– vhodně se prezentovat, argumentovat, obhajovat svá stanoviska</li><li>– vyjadřovat se adekvátně komunikační situaci v projevech mluvených i psaných ,umět klást otázky, formulovat odpovědi správně se vyjadřovat, používat terminologii a symboliku</li></ul> <p><b>Občanské kompetence</b> <b>Žáci jsou schopni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– vytvářet úctu k živé i neživé přírodě, aktivně se zapojovat do ochrany a zlepšování životního prostředí</li></ul> <p><b>Matematické kompetence</b> <b>Žáci jsou schopni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– správně používat a převádět běžné jednotky</li></ul> <p><b>Kompetence využívat informačních a komunikačních technologií</b> <b>Žáci jsou schopni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– získávat informace z otevřených zdrojů, internetu</li></ul> <p><b><u>Realizace průřezových témat v předmětu</u></b></p> <p><b>Občan v demokratické společnosti</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– zásady demokracie, svobodný projev, komunikace předcházející konfliktním situacím</li><li>– vývoj společnosti, historie fyziky</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>– význam atomové energie a možnosti jejího zneužití</li> </ul> <p><b>Člověk a životní prostředí</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– šetření elektrickou energií a její vliv na životní prostředí</li> <li>– alternativní zdroje energie</li> <li>– bezpečné zacházení s elektrospotřebiči</li> <li>– globální oteplování Země</li> <li>– nadměrná hladina zvuku</li> <li>– jaderná energie – výhody a nevýhody</li> </ul> <p><b>Člověk a svět práce</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– identifikace a formulování vlastních priorit</li> <li>– práce s informacemi, vyhledávání, vyhodnocování a využívání informací</li> </ul> <p><b>Informační a komunikační technologie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– práce s internetem, shromažďování a analýza informací</li> <li>– práce s kalkulačkou</li> </ul>
<b>Mezipředmětové vztahy</b>	<p><b>Chemie</b> - radioaktivita, složení atomu, látky  <b>Matematika</b> - všeobecné výpočty, převody jednotek  <b>Ekologie</b> - vliv na životní prostředí, biotické podmínky</p>

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

<b>Ročník:</b>	<b>1.</b>	<b>Celkový počet hodin:</b>	<b>32</b>
----------------	-----------	-----------------------------	-----------

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva		počet hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vyjmenuje základní jednotky soustavy SI</li> <li>– převádí jednotky délky, hmotnosti, objemu a času</li> </ul>	<b>1.</b>	<p><b>Fyzikální veličiny a jednotky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– základní jednotky SI</li> <li>– předpony jednotek</li> </ul>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– rozliší druhy pohybů a řeší jednoduché úlohy na pohyb hmotného bodu</li> <li>– určí síly, které působí na tělesa a popíše, jaký druh pohybu tyto síly vyvolají</li> <li>– určí mechanickou práci a energii při pohybu tělesa působením stálé síly</li> </ul>	<b>2.</b>	<p><b>Mechanika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– pohyby přímočaré, pohyb rovnoměrný po kružnici</li> <li>– Newtonovy pohybové zákony, síly v přírodě, gravitace</li> <li>– mechanická práce a energie</li> <li>– posuvný a otáčivý pohyb, skládání sil</li> </ul>	<b>15</b>



<ul style="list-style-type: none"> <li>– vysvětlí na příkladech platnost zákona zachování mechanické energie</li> <li>– určí výslednici sil působících na těleso</li> <li>– aplikuje Pascalův a Archimédův zákon při řešení úloh</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>– tlakové síly a tlak v tekutinách</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>– vysvětlí význam teplotní roztažnosti látek v přírodě a v technické praxi</li> <li>– vysvětlí pojem vnitřní energie soustavy a způsoby její změny</li> <li>– popíše principy nejdůležitějších tepelných motorů</li> <li>– popíše přeměny skupenství látek a jejich význam v přírodě a v technické praxi</li> </ul>	<b>3.</b>	<p><b>Termika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– teplota, teplotní roztažnost látek</li> <li>– teplo a práce, přeměny vnitřní energie tělesa</li> <li>– tepelné motory</li> <li>– struktura pevných látek a kapalin, přeměny skupenství</li> </ul>	<b>3</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– popíše elektrické pole z hlediska jeho působení na bodový elektrický náboj</li> <li>– řeší úlohy s elektrickými obvody s použitím Ohmova zákona</li> <li>– popíše princip a použití polovodičových součástek s přechodem PN</li> <li>– určí magnetickou sílu v magnetickém poli vodiče s proudem</li> <li>– popíše princip generování střídavých proudů a jejich využití v energetice</li> </ul>	<b>4.</b>	<p><b>Elektřina a magnetismus</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– elektrický náboj tělesa, elektrická síla, elektrické pole, kapacita vodiče</li> <li>– elektrický proud v látkách, zákony elektrického proudu, polovodiče</li> <li>– magnetické pole, magnetické pole elektrického proudu, elektromagnetická indukce</li> <li>– vznik střídavého proudu, přenos elektrické energie střídavým proudem</li> </ul>	<b>3</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– rozliší základní druhy mechanického vlnění a popíše jejich šíření</li> <li>– charakterizuje základní vlastnosti zvuku</li> <li>– chápe negativní vliv hluku a zná způsoby ochrany sluchu</li> <li>– charakterizuje světlo jeho vlnovou délkou a rychlostí v různých prostředích</li> <li>– řeší úlohy na odraz a lom světla</li> <li>– řeší úlohy na zobrazení zrcadly a čočkami, vysvětlí optickou funkci oka a korekci jeho vad</li> </ul>	<b>5.</b>	<p><b>Vlnění a optika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– mechanické kmitání a vlnění</li> <li>– zvukové vlnění</li> <li>– světlo a jeho šíření</li> <li>– zrcadla a čočky, oko</li> <li>– druhy elektromagnetického záření, rentgenového záření</li> </ul>	<b>4</b>



<ul style="list-style-type: none"><li>- popíše význam různých druhů elektromagnetického záření</li></ul>			
<ul style="list-style-type: none"><li>- popíše strukturu elektronového obalu atomu z hlediska energie elektronu</li><li>- popíše stavbu atomového jádra a charakterizuje základní nukleony</li><li>- vysvětlí podstatu radioaktivity a popíše způsoby ochrany před jaderným zářením</li><li>- popíše princip získávání energie v jaderném reaktoru</li></ul>	<b>6.</b>	<b>Fyzika atomu</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- model atomu, laser</li><li>- nukleony, radioaktivita, jaderné záření</li><li>- jaderná energie a její využití</li></ul>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- charakterizuje Slunce jako hvězdu</li><li>- popíše objekty ve sluneční soustavě</li><li>- uvede příklady základních typů hvězd</li></ul>	<b>7.</b>	<b>Vesmír</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Slunce, planety a jejich pohyb, komety</li><li>hvězdy a galaxie</li></ul>	<b>3</b>





## Učební osnova předmětu

### CHEMIE

<b>Obor vzdělání:</b>	Kuchař - číšník	<b>Platnost švp:</b>	od 1.9.2018 počínaje 1.ročníkem
<b>Kód:</b>	65-51-H/01	<b>Forma vzdělání:</b>	denní
<b>Název ŠVP:</b>	Číšník - servírka	<b>Celkový počet hodin:</b>	32

#### Pojetí předmětu

<b>Cíl předmětu</b>	Výuka chemie přispívá k hlubšímu a komplexnímu pochopení přírodních jevů a zákonů, k formování žádoucích vztahů k přírodnímu prostředí a umožňuje žákům proniknout do dějů, které probíhají v přírodě. Cílem chemického vzdělávání je poskytnout žákům soubor poznatků o chemických látkách, jevech, zákonitostech a vztazích mezi nimi, rozvíjet vědomosti a dovednosti využitelné v dalším vzdělávání, v odborné praxi i v občanském životě.
<b>Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí</b>	Vzdělání směřuje k tomu, aby žáci: - získali motivaci přispět k dodržování zásad udržitelného rozvoje v občanském životě i odborné pracovní činnosti - získali motivaci k celoživotnímu vzdělávání v přírodovědné oblasti - objasnili význam chemie jako součást každodenního života - vážili si dobrého životního prostředí a snažili se ho zachovat pro příští generace
<b>Charakteristika učiva</b>	– Výuka předmětu vychází ze vzdělávací oblasti RVP- Přírodovědné vzdělávání a probíhá v prvním ročníku 1 vyučovací hodinu týdně, celkem 32 vyučovacích hodin. Obsahově navazuje na vědomosti a dovednosti žáků ze základní školy a rozvíjí je vzhledem ke společenskému a profesnímu zaměření žáků.
<b>Metody a formy výuky</b>	– výuka je vedena formou výkladu, kombinace výkladu s videem, skupinové vyučování, práce s internetem, s časopisy, při výkladu jsou používány vhodné modely a názorné pomůcky, učebnice a MFCh tabulky
<b>Hodnocení žáků</b>	– vědomosti žáků jsou prověřovány ústním a písemným zkoušením po ukončení každého tematického celku (minimálně jednou ústní zkoušení a dva písemné testy za pololetí) - při hodnocení je kladen důraz na hloubku porozumění učivu. - dle situace lze využít v rámci kolektivu třídy autoevaluační prvky Žáci jsou průběžně hodnoceni v souladu s Pravidly pro hodnocení výsledků vzdělávání a chování žáků, která jsou součástí školního řádu, a podle kapitoly 3.3.3. tohoto ŠVP (hodnocení žáků).
<b>Přínos předmětu pro rozvoj</b>	<b>Kompetence k učení</b> <b>Žáci jsou schopni:</b>



<b>klíčových kompetencí a průřezových témat</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušenosti svých i jiných lidí</li><li>- s porozuměním poslouchat mluvené projevy , výklad a pořizovat si poznámky</li></ul> <p><b>Kompetence k řešení problému</b> <b>Žáci jsou schopni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- porozumět zadání úkolu , navrhnout způsoby řešení a zdůvodnit je</li><li>- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)</li></ul> <p><b>Komunikativní kompetence</b> <b>Žáci jsou schopni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- vhodně se prezentovat, argumentovat, obhajovat svá stanoviska</li><li>- vyjadřovat se adekvátně komunikační situaci v projevech mluvených i psaných , umět klást otázky , formulovat odpovědi</li><li>- správně se vyjadřovat, používat terminologii a symboliku</li></ul> <p><b>Občanské kompetence</b> <b>Žáci jsou schopni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- vytvářet úctu k živé i neživé přírodě, aktivně se zapojovat do ochrany a zlepšování životního prostředí</li></ul> <p><b>Matematické kompetence</b> <b>Žáci jsou schopni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- správně používat a převádět běžné jednotky a matematické úkony ( výpočet roztoků, molární hmotnosti, hustoty)</li></ul> <p><b>Kompetence využívat informačních a komunikačních technologií</b> <b>Žáci jsou schopni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- získávat informace z otevřených zdrojů , internetu</li></ul> <p><b><u>Realizace průřezových témat v předmětu</u></b> <b>Občan v demokratické společnosti</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- zásady demokracie, svobodný projev, komunikace předcházející konfliktním situacím</li><li>- vývoj společnosti, historie chemie</li></ul> <p><b>Člověk a životní prostředí</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- bezpečné zacházení s chemikáliemi</li><li>- globální oteplování Země</li><li>- ukládání a zneškodňování obalů a odpadů</li><li>- zneškodňování prošlých potravin</li><li>- třídění odpadů a recyklace</li></ul> <p><b>Člověk a svět práce</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- identifikace a formulování vlastních priorit</li><li>- práce s informacemi, vyhledávání, vyhodnocování a využívání informací</li></ul> <p><b>Informační a komunikační technologie</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- práce s internetem, shromažďování a analýza informací</li><li>- práce s kalkulačkou</li></ul>
---	---



<b>Mezipředmětové vztahy</b>	<b>Matematika</b> - výpočty roztoků, vyčíslování roztoků a sloučenin <b>Fyzika</b> - stavba atomu, nukleonové číslo <b>Ekologie</b> - horniny, pedosféra, negativní vliv chemikálií na životní prostředí
------------------------------	--

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

<b>Ročník:</b>	<b>1.</b>	<b>Celkový počet hodin:</b>	<b>32</b>
----------------	-----------	-----------------------------	-----------

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	počet hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede, čím se chemie zabývá, rozlišuje chemické disciplíny</li> <li>- objasní využití chemické výroby v různých odvětvích průmyslu i její vliv na životní prostředí</li> <li>- rozlišuje látky podle různých hledisek;</li> <li>- rozlišuje směs a látku chemicky čistou</li> <li>- rozeznává dva druhy směsí</li> <li>- vysvětlí princip vybraných metod oddělování složek směsí</li> <li>- uvede využití metod v oborech potravinářského průmyslu</li> <li>- objasní pojem roztok</li> <li>- používá správně pojmy rozpouštědlo a rozpouštěná látka, roztok nasycený a nenasycený</li> <li>- používá pojmy molekula, atom a jeho elementární částice ve správných souvislostech</li> <li>- umí objasnit složení a strukturu atomu</li> <li>- definuje protonové a nukleové číslo, vyhledá jejich hodnoty, udává počty elementárních částic a zná příklady izotopů</li> <li>- definuje chemický prvek</li> <li>- používá značky a názvy vybraných chemických prvků</li> <li>- orientuje se v periodické soustavě prvků</li> <li>- vymezí pojem chemická sloučenina a uvede rozdělení i příklady</li> <li>- vysvětlí podstatu chemické vazby</li> <li>- zná typy chemických vazeb</li> </ul>	<p><b>1. Obecná chemie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Chemie – přírodní věda, vymezení předmětu, chemické disciplíny, chemická výroba</li> <li>- látky a jejich třídění</li> <li>- směsi a chemicky čisté látky metody oddělování složek směsí</li> <li>- roztok, rozpustnost látek, složení roztoků</li> <li>- částicové složení látek</li> <li>- složení a struktura atomu</li> <li>- protonové a nukleové číslo, izotop</li> <li>- chemické prvky a jejich třídění</li> <li>- periodická soustava prvků</li> <li>- chemická sloučenina</li> <li>- chemická vazba, vznik</li> <li>- elektronegativita, typy vazeb</li> <li>- chemická reakce a její rychlost</li> <li>- chemické rovnice</li> <li>- výpočty v chemii</li> </ul>	10



<ul style="list-style-type: none"><li>– vysvětlí podstatu chemických reakcí a zapíše jednoduchou chemickou reakci chemickou rovnicí</li><li>– provádí jednoduché chemické výpočty</li></ul>			
<ul style="list-style-type: none"><li>– určí oxidační čísla atomů prvků vybraných chemických sloučenin</li><li>– zapíše z názvu vzorce vybraných chemických sloučenin</li><li>– je schopen určit název sloučeniny ze vzorce</li><li>– uvede vlastnosti, použití, význam vybraných látek</li><li>– uvede příklady uplatnění v oboru</li><li>– rozpozná látky nebezpečné</li><li>zná bezpečnost práce s těmito látkami</li></ul>	<b>2.</b>	<b>Anorganická chemie</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– oxidační číslo a jeho určení</li><li>– halogenidy, oxidy, sulfidy, hydroxidy, kyseliny a jejich soli</li><li>– procvičování názvosloví a symboliky vybraných chemických sloučenin</li><li>- vybrané prvky a anorganické sloučeniny v běžném životě a v odborné praxi</li><li>- vodík, kyslík, voda, uhlík, dusík, síra, chlor</li><li>- bezpečnost práce s chemickými látkami</li></ul>	14
<ul style="list-style-type: none"><li>– charakterizuje základní skupiny uhlovodíků a jejich vybrané deriváty a tvoří jednoduché chemické vzorce a názvy</li><li>– 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</li></ul>	<b>3.</b>	<b>Organická chemie</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– vlastnosti atomu uhlíku</li><li>– základ názvosloví organických sloučenin</li><li>– organické sloučeniny v běžném životě a odborné praxi</li></ul>	4
<ul style="list-style-type: none"><li>– charakterizuje biogenní prvky a jejich sloučeniny</li><li>– charakterizuje nejdůležitější přírodní látky</li><li>– popíše vybrané biochemické děje</li></ul>	<b>4.</b>	<b>Biochemie</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– chemické složení živých organismů</li><li>– přírodní látky, bílkoviny, sacharidy, lipidy, nukleové kyseliny, biokatalyzátory</li><li>– biochemické děje</li></ul>	4



## Učební osnova předmětu

### EKOLOGIE

<b>Obor vzdělání:</b>	Kuchař - číšník	<b>Platnost švp:</b>	od 1.9.2018 počínaje 1.ročníkem
<b>Kód:</b>	65-51-H/01	<b>Forma vzdělání:</b>	denní
<b>Název ŠVP:</b>	Číšník - servírka	<b>Celkový počet hodin:</b>	32

#### Pojetí předmětu

<b>Cíl předmětu</b>	Výuka ekologie přispívá k hlubšímu a komplexnímu pochopení přírodních jevů a zákonů, k formování žádoucích vztahů k přírodnímu prostředí a umožňuje žákům proniknout do dějů, které probíhají v přírodě. Cílem ekologického vzdělávání je poskytnout žákům soubor poznatků o základních ekologických pojmech a zákonitostech, rozvíjet vědomosti a dovednosti využitelné v dalším vzdělávání, v odborné praxi i v občanském životě.
<b>Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí</b>	Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci: <ul style="list-style-type: none"><li>– získali motivaci přispět k dodržování zásad udržitelného rozvoje</li><li>– měli vhodnou míru sebevědomí a byli schopni sebehodnocení</li><li>– pracovali kvalitně a pečlivě, uvědomovali si nutnost dodržovat platné zákony, ochranu ŽP, ochranu biodiverzity</li><li>– dokázali rozlišit druhy odpadů a naučili se důsledně třídit odpady a pomáhat při jejich ekologickém ukládání, likvidaci a sběru</li><li>– znali základní části svého těla a jeho funkce</li><li>– byli schopni rozlišit kladné a záporné vlivy na životní prostředí a ekosystémy</li></ul>
<b>Charakteristika učiva</b>	Výuka předmětu vychází ze vzdělávacího obsahu RVP – Přírodovědné vzdělávání a probíhá v prvním ročníku 1 vyučovací hodinu týdně, celkem 32 vyučovacích hodin. Obsahově navazuje na vědomosti a dovednosti žáků ze základní školy a rozvíjí je vzhledem ke společenskému a profesnímu zaměření žáků.
<b>Metody a formy výuky</b>	Vyučování probíhá ve třídě, případně jako praktická výuka v přírodě. Výuka je vedena formou výkladu, kombinací výkladu s videem, skupinovým vyučováním, prací s internetem, s časopisy, při výkladu jsou používány vhodné modely a názorné pomůcky, učebnice, encyklopedie.
<b>Hodnocení žáků</b>	- vědomosti žáků jsou prověřovány ústním a písemným zkoušením po ukončení každého tematického celku. Při hodnocení je kladen důraz na hloubku porozumění učivu, na iniciativu a vztah k předmětu – přednesení referátu na zadané téma, popř. účast na projektu s ekologickou tematikou



	<p>– dle situace lze využít v rámci kolektivu třídy autoevaluační prvky Žáci jsou průběžně hodnoceni v souladu s Pravidly pro hodnocení výsledků vzdělávání a chování žáků, která jsou součástí školního řádu, a podle kapitoly 3.3.3. tohoto ŠVP (hodnocení žáků).</p>
<b>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat</b>	<p><b>Kompetence k učení</b> <b>Žáci jsou schopni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušenosti svých i jiných lidí</li><li>- s porozuměním poslouchat mluvené projevy, výklad a pořizovat si poznámky</li></ul> <p><b>Kompetence k řešení problému</b> <b>Žáci jsou schopni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- porozumět zadání úkolu, navrhnout způsoby řešení a zdůvodnit je</li><li>- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)</li></ul> <p><b>Komunikativní kompetence</b> <b>Žáci jsou schopni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- vhodně se prezentovat, argumentovat, obhajovat svá stanoviska</li><li>- vyjadřovat se adekvátně komunikační situaci v projevech mluvených i psaných, umět klást otázky, formulovat odpovědi</li><li>- správně se vyjadřovat, používat terminologii a symboliku</li></ul> <p><b>Personální a sociální kompetence</b> <b>Žáci jsou schopni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- stanovovat si samostatně reálné cíle a priority svých osobních schopností, pracovní i zájmové orientace</li><li>- efektivně využívat k vlastnímu rozvoji všech podnětů, ovládat aktivní přístup k podnětům okolí, přijímat podněty spolupracovníků, klientů i jiných lidí, analyzovat je, adekvátně na ně reagovat</li></ul> <p><b>Občanské kompetence</b> <b>Žáci jsou schopni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu</li><li>- vytvářet úctu k živé i neživé přírodě, aktivně se zapojovat do ochrany a zlepšování životního prostředí</li></ul> <p><b>Kompetence využívat informačních a komunikačních technologií</b> <b>Žáci jsou schopni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- získávat informace z otevřených zdrojů, internetu</li></ul> <p><b><u>Realizace průřezových témat v předmětu</u></b></p> <p><b>Občan v demokratické společnosti</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- zásady demokracie, svobodný projev, komunikace předcházející konfliktním situacím</li><li>- vývoj společnosti, historie ekologie, význam životního prostředí, genetiky geofundu, ekosystémů, možnosti jejího zneužití</li></ul> <p><b>Člověk a životní prostředí</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- šetření elektrickou energií a její vliv na životní prostředí</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- alternativní zdroje energie</li> <li>- šetrné nakládání s přírodou ,globální oteplování Země</li> <li>- nadměrná hladina zvuku; spotřebování zdrojů, vliv na ovzduší, vodu a půdu, plasty, odpady, recyklace, zemědělství – hnojiva a pesticidy, populace, udržitelný rozvoj</li> <li>- jaderná energie – výhody a nevýhody</li> </ul> <p><b>Člověk a svět práce</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- identifikace a formulování vlastních priorit</li> <li>- práce s informacemi, vyhledávání, vyhodnocování a využívání informací</li> </ul> <p><b>Informační a komunikační technologie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- práce s internetem, shromažďování a analýza informací</li> </ul>
<b>Mezipředmětové vztahy</b>	<p><b>Fyzika</b> - biotické podmínky-záření, proudění vzduchu  <b>Matematika</b> - statistiky  <b>Chemie</b> - chemické a toxické látky  <b>IKT</b> – vyhledávání a zpracovávání informací  <b>Materiály</b> - nakládání s použitými materiály</p>

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

<b>Ročník:</b>	<b>1.</b>	<b>Celkový počet hodin:</b>	<b>32</b>
----------------	-----------	-----------------------------	-----------

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	počet hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– uvede, čím se ekologie i biologie zabývají</li> <li>– rozlišuje biologické i ekologické disciplíny</li> <li>– chápe vztah mezi ekologií a ostatními vědami</li> <li>– uvede možnosti vzniku života na Zemi; vymezí pojem buňka, uvede význam, rozdělení</li> <li>– rozlišuje části buněk a zná jejich význam</li> <li>– objasní pojem organismus, zná příklady, stavbu těla</li> <li>– uvědomuje si velkou rozmanitost života</li> </ul>	<p><b>Základní poznatky z biologie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– biologie – přírodní věda, vymezení předmětu, biologické disciplíny</li> <li>– vztah s ekologií a ostatními vědami</li> <li>– vznik a podmínky života na Zemi</li> <li>– buňka</li> <li>– organismy</li> <li>– biologická rozmanitost života</li> </ul>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>– používá správně pojem ekologie</li> <li>– rozliší abiotické a biotické podmínky života</li> <li>– uvede abiotické podmínky života</li> </ul>	<p><b>Obecná ekologie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– základní ekologické pojmy a zákonitosti</li> <li>– podmínky života: abiotické a</li> </ul>	10



<ul style="list-style-type: none"> <li>– vysvětlí význam fotosyntézy pro život na Zemi</li> <li>– objasní význam dýchání</li> <li>– vymezí pojmy : druh organismu, populace, společenstvo, ekosystém</li> <li>– orientuje se ve vztazích mezi populacemi</li> <li>– chápe význam organismů v ekosystému</li> <li>– objasní potravní vztahy, řetězce</li> <li>– orientuje se na mapě světa</li> <li>– uvědomuje si rozmanitost biosféry</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>biotické</li> <li>– zdroje energie a látek, koloběh látek</li> <li>– fotosyntéza, dýchání</li> <li>– jedinec, druh, populace, vztahy mezi populacemi, společenstvo, ekosystémy</li> <li>– potravní vztahy, řetězce, pyramida</li> <li>– biosféra jako globální ekosystém a její zákonitosti a rozmanitost</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>– má představu o složitém vývoji člověka</li> <li>– zhodnotí vliv člověka na biosféru v průběhu vývoje lidské společnosti</li> <li>– je schopen uvést příklady kladného i záporného vlivu člověka na životní prostředí</li> <li>– diskutuje o problematice a předkládá argumenty</li> <li>– je si vědom změn v souvislosti s produkcí potravin</li> <li>– vysvětlí význam prevence negativních vlivů</li> <li>– rozlišuje obnovitelné i neobnovitelné zdroje</li> <li>– rozlišuje různé druhy odpadu, zná problém skladování a likvidace</li> <li>– vysvětlí princip recyklace</li> <li>– chápe důležitost třídění odpadu a aktivně jej provádí</li> </ul>	<p><b>Člověk a biosféra</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vývoj člověka, růst lidské populace</li> <li>– stavba a funkce lidského organismu</li> <li>– vliv činnosti člověka na biosféru</li> <li>– těžba surovin, energetika, doprava,</li> <li>– průmysl, zemědělství, lesnictví, turismus, urbanizace</li> <li>– produkce potravin</li> <li>– ohrožování životního prostředí :</li> <li>– ovzduší, voda, půda, živá i neživá příroda</li> <li>– význam prevence negativních vlivů</li> <li>– energetické i surovinové zdroje</li> <li>– obnovitelné i neobnovitelné</li> <li>– odpady, jejich druhy, recyklace</li> </ul>	9
<ul style="list-style-type: none"> <li>– ví, jak prostředí může působit na zdraví člověka</li> <li>– uvědomuje si nutnost prevence</li> <li>– zná vliv správné životosprávy, výživy, pohybu a péče o životní prostředí na své zdraví</li> <li>– je si vědom škodlivého působení kouření i nebezpečí alkoholismu</li> <li>– pečuje o své zdraví</li> </ul>	<p><b>Člověk a zdraví</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vlivy prostředí působící na zdraví člověka</li> <li>– prevence : péče o prostředí,</li> <li>– životospráva , výživa, pohyb, zdravotní péče</li> <li>– alkoholismus, kouření...</li> <li>– účinky vlivu prostředí na člověka</li> <li>– zdravotní stav obyvatelstva</li> </ul>	3





<ul style="list-style-type: none"><li>– orientuje se ve způsobech ochrany životního prostředí v ČR</li><li>– vyjmenuje známá chráněná území, ví o právních předpisech; uvědomuje si odpovědnost jednotlivce k ochraně životního prostředí</li></ul>		<b>Ochrana přírody a životního prostředí</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– ochrana rostlin a živočichů</li><li>– ochrana neživé přírody</li><li>– ochrana krajiny, chráněná území</li><li>– právní předpisy v ČR – ochrana životního prostředí</li><li>– odpovědnost jednotlivce k ochraně životního prostředí</li><li>– zásady udržitelného rozvoje</li></ul>	2
<ul style="list-style-type: none"><li>– pozná důležité rostliny, využívané ve zvoleném oboru vzdělávání</li><li>– pozná běžné živočichy</li><li>– rozliší části mikroskopu</li><li>– ovládá postup mikroskopování</li></ul>		<b>Učivo pro obor vzdělávání</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– poznávání přírodnin, rostlin i živočichů</li><li>– mikroskop, mikroskopování</li></ul>	4



## Učební osnova předmětu

### MATEMATIKA

<b>Obor vzdělání:</b>	Kuchař - číšník	<b>Platnost švp:</b>	od 1.9.2018 počínaje 1.ročníkem
<b>Kód:</b>	65-51-H/01	<b>Forma vzdělání:</b>	denní
<b>Název ŠVP:</b>	Číšník - servírka	<b>Celkový počet hodin:</b>	160

#### Pojetí předmětu

<b>Cíl předmětu</b>	<p>Cílem předmětu je naučit žáky:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- efektivně numericky počítat a umět odhadnout výsledek,</li><li>- posoudit výsledky řešení vzhledem ke skutečnosti</li><li>- používat a převádět běžně užívané jednotky (délka, plocha, objem, čas, hmotnost, rychlost, měna)</li><li>- využívat matematických poznatků v profesním i odborném životě</li><li>- matematizovat jednoduché reálné situace</li><li>- využívat informace zadané různými způsoby – grafy, tabulky</li><li>- podílet se na rozvoji logického myšlení</li></ul>
<b>Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí</b>	<p>Vzdělání směřuje k tomu, aby žáci:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- získali motivaci přispět k dodržování zásad udržitelného rozvoje v občanském životě i odborné pracovní činnosti</li><li>- získali motivaci k celoživotnímu vzdělávání v přírodovědné oblasti</li><li>- objasnili význam matematiky jako součást každodenního života</li></ul>
<b>Charakteristika učiva</b>	<p>Výuka předmětu vychází ze vzdělávacího obsahu RVP – Matematické vzdělávání a probíhá ve všech třech ročnících. V prvním a druhém ročníku dvě hodiny týdně a ve třetím ročníku jednu hodinu týdně. Celkem 160 vyučovacích hodin. Obsahově navazuje na učivo matematiky základní školy a zaměřuje se na rozšiřování poznatků ve vybraných okruzích učiva:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- číselné obory, mocniny a odmocniny, rovnice a nerovnice, operace s výrazy, funkce, stereometrie, finanční matematika, pravděpodobnost a práce se statistickými daty</li></ul> <p>Z daných okruhů bude vycházet posílení logického myšlení, užití počítačové techniky při denní činnosti a schopnost žáka reagovat na proměnlivé požadavky současnosti operativním způsobem.</p>
<b>Metody a formy výuky</b>	<p>Využité metody:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- výklad, rozhovor, diskuse se současnou demonstrací na příkladech</li><li>- skupinové vyučování, práce s internetem</li><li>- cvičení – zápis a provádění výpočtů, doplňování</li><li>- samostatná práce žáků, učení druhých</li></ul> <p>Při výuce mohou být využívány učebnice, pracovní listy, MFCH tabulky a popř. kapesní kalkulačka.</p>



<b>Hodnocení žáků</b>	Ústní zkoušení – nejméně 1x za pololetí. Písemné zkoušení – 2 pololetní písemné práce Nejméně 4 písemné testy během školního roku. Dle situace lze využít v rámci kolektivu třídy autoevaluační prvky. Žáci jsou průběžně hodnoceni v souladu s Pravidly pro hodnocení výsledků vzdělávání a chování žáků, která jsou součástí školního řádu, a podle kapitoly 3.3.3. tohoto ŠVP.
<b>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat</b>	<b>Kompetence k učení</b> <b>Žáci jsou schopni:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- s porozuměním poslouchat mluvené projevy, výklad a pořizovat si poznámky</li><li>- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí</li></ul> <b>Komunikativní kompetence</b> <b>Žáci jsou schopni:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- vhodně se prezentovat, argumentovat, obhajovat svá stanoviska</li><li>- vyjadřovat se adekvátně komunikační situaci v projevech mluvených i psaných, umět klást otázky, formulovat odpovědi</li><li>- správně se vyjadřovat, používat terminologii a symboliku</li></ul> <b>Matematické kompetence</b> <b>Žáci jsou schopni:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- aplikovat základní matematické postupy při řešení praktických úkolů</li><li>- správně používat a převádět běžné jednotky</li><li>- používat pojmy kvantifikujícího charakteru</li><li>- provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy</li><li>- číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, grafy, diagramy)</li><li>- aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru</li></ul> <b>Kompetence k řešení problému</b> <b>Žáci jsou schopni:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- porozumět zadání úkolu, navrhnout způsoby řešení a zdůvodnit je</li><li>- spolupracovat při řešení problému s jinými lidmi (týmové řešení)</li></ul> <b>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií</b> <b>Žáci jsou schopni:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- efektivně pracovat s informacemi a využívat internet</li></ul> <b>Realizace průřezových témat v předmětu</b> <b>Člověk a životní prostředí:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- řešení příkladů s touto tematikou</li></ul> <b>Člověk a svět práce:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- identifikace a formování vlastních priorit, práce s informacemi</li></ul> <b>Informační a komunikační technologie:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- práce s internetem, shromažďování a analýza informací</li></ul>
<b>Mezipředmětové</b>	<b>Fyzika</b> – převody jednotek, vyjádření neznámé ze vzorce.



<b>vztahy</b>	<b>Chemie</b> – trojčlenka, vyjádření neznámé ze vzorce. <b>Informační technologie</b> – využití internetu <b>Ekologie</b> - zpracovávání statistických údajů
---------------	---

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

<b>Ročník:</b>	<b>1.</b>	<b>Celkový počet hodin:</b>	<b>64</b>
----------------	-----------	-----------------------------	-----------

Výsledky vzdělávání		Rozpis učiva	počet hodin
<b>Žák:</b> - provádí aritmetické operace v R; - porovnává reálná čísla, určí vztahy mezi reálnými čísly; - používá různé zápisy reálného čísla; - určí řád reálného čísla; - zaokrouhlí reálné číslo; - znázorní reálné číslo na číselné ose; - zapíše a znázorní interval; - provádí, znázorní a zapíše operace s intervaly (sjednocení, průnik); - řeší praktické úlohy z oboru vzdělávání za použití trojčlenky a procentového počtu; - orientuje se v základních pojmech finanční matematiky: změny cen zboží, směna peněz, úrok, úročení, spoření, úvěry, splátky úvěrů; - provádí výpočty jednoduchých finančních záležitostí: změny cen zboží, směna peněz, úrok; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;	<b>1.</b>	<b>Operace s čísly</b> - číselný obor R - aritmetické operace v číselných oborech R - intervaly jako číselné množiny - operace s číselnými množinami (sjednocení, průnik) - různé zápisy reálného čísla - užití procentového počtu - základy finanční matematiky - slovní úlohy	<b>30</b>
- určí druhou a třetí mocninu a odmocninu pomocí kalkulačky - ovládá početní úkony s mocninami s celočíselným mocnitelem - zapíše číslo ve zkráceném tvaru	<b>2.</b>	<b>Mocniny a odmocniny</b> Druhá mocnina a odmocnina Mocniny s přirozeným exponentem Mocniny s celočíselným mocnitelem Zápis čísel ve tvaru $a \cdot 10^n$ Cvičení	<b>10</b>
- užívá pojmy a vztahy: bod, přímka, rovina, odchylka dvou přímek, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek, úsečka a její délka; - sestrojí trojúhelník, různé druhy	<b>3.</b>	<b>Planimetrie</b> - planimetrické pojmy - polohové vztahy rovinných útvarů - metrické vlastnosti rovinných útvarů	<b>16</b>



<p>rovnoběžníků a lichoběžníků;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku a věty Pythagorovy;</li> <li>- graficky rozdělí úsečku v daném poměru;</li> <li>- graficky změní velikost úsečky v daném poměru;</li> <li>- určí různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků a z daných prvků určí jejich obvod a obsah;</li> <li>- určí obvod a obsah kruhu;</li> <li>- určí vzájemnou polohu přímky a kružnice;</li> <li>- určí obvod a obsah složených rovinných útvarů;</li> <li>- užívá jednotky délky a obsahu, provádí převody jednotek délky a obsahu;</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- trojúhelníky</li> <li>- kružnice, kruh a jejich části</li> <li>- rovinné útvary</li> <li>- konvexní a nekonvexní</li> <li>- mnohoúhelníky, pravidelné mnohoúhelníky</li> <li>- složené útvary</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- užívá pojmy úhel a jeho velikost;</li> <li>- vyjádří poměr stran v pravoúhlém trojúhelníku jako funkci <math>\sin \alpha</math>, <math>\cos \alpha</math>, <math>\operatorname{tg} \alpha</math>;</li> <li>- určí hodnoty <math>\sin \alpha</math>, <math>\cos \alpha</math>, <math>\operatorname{tg} \alpha</math> pro <math>0^\circ &lt; \alpha &lt; 90^\circ</math></li> </ul>	<b>4.</b>	<p><b>Goniometrie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- goniometrické funkce <math>\sin \alpha</math>, <math>\cos \alpha</math>, <math>\operatorname{tg} \alpha</math> v intervalu <math>0^\circ &lt; \alpha &lt; 90^\circ</math></li> </ul>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vypracuje v průběhu roku dvě hodinové písemné práce, po nichž bude následovat jejich rozbor</li> </ul>	<b>5.</b>	<b>Písemná práce</b>	<b>4</b>

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

<b>Ročník:</b>	<b>2.</b>	<b>Celkový počet hodin:</b>	<b>64</b>
----------------	-----------	-----------------------------	-----------

Výsledky vzdělávání		Rozpis učiva	počet hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- provádí operace s číselnými výrazy;</li> <li>- určí definiční obor lomeného výrazu;</li> <li>- provádí operace s mnohočleny (sčítání, odčítání, násobení) a výrazy;</li> <li>- rozloží mnohočlen na součin a užívá</li> </ul>	<b>1.</b>	<p><b>Číselné a algebraické výrazy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- číselné výrazy</li> <li>- mnohočleny</li> <li>- lomené výrazy</li> <li>- algebraické výrazy</li> <li>- definiční obor lomeného výrazu</li> </ul>	<b>24</b>



<p>vzorce pro druhou mocninu dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- modeluje jednoduché reálné situace užitím výrazů, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání;</li><li>- na základě zadaných vzorců určí: výsledné částky při spoření, splátky úvěrů;</li><li>- interpretuje výrazy, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání;</li><li>- při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;</li></ul>		- slovní úlohy	
<ul style="list-style-type: none"><li>- řeší lineární rovnice o jedné neznámé v množině <math>\mathbb{R}</math>;</li><li>- řeší v <math>\mathbb{R}</math> soustavy lineárních rovnic;</li><li>- řeší v <math>\mathbb{R}</math> lineární nerovnice o jedné neznámé a jejich soustavy;</li><li>- vyjádří neznámou ze vzorce;</li><li>- užije řešení rovnic, nerovnic a jejich soustav k řešení reálných úloh;</li><li>- při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;</li></ul>	<b>2.</b>	<b>Řešení rovnic a nerovnic</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- lineární rovnice a nerovnice s jednou neznámou</li><li>- soustavy lineárních rovnic a nerovnic</li><li>- rovnice s neznámou ve jmenovateli</li><li>- úpravy rovnic</li><li>- vyjádření neznámé ze vzorce</li><li>- slovní úlohy</li></ul>	<b>24</b>
<p>užívá pojmy: náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu, náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- určí pravděpodobnost náhodného jevu v jednoduchých případech;</li><li>- při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;</li></ul>	<b>3.</b>	<b>Pravděpodobnost v praktických úlohách</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu</li><li>- náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev</li><li>- výpočet pravděpodobnosti náhodného jevu</li></ul>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- užívá pojmy: statistický soubor, znak, četnost, relativní četnost a aritmetický průměr;</li><li>- porovnává soubory dat;</li><li>- interpretuje údaje vyjádřené v diagramech, grafech a tabulkách;</li><li>- určí aritmetický průměr;</li><li>- určí četnost a relativní četnost znaku;</li><li>- čte, vyhodnotí a sestaví tabulky, diagramy a grafy se statistickými údaji;</li><li>- při řešení úloh účelně využívá</li></ul>	<b>4.</b>	<b>Práce s daty v praktických úlohách</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- statistický soubor a jeho charakteristika</li><li>- četnost a relativní četnost znaku</li><li>- aritmetický průměr</li><li>- statistická data v grafech a tabulkách</li></ul>	<b>6</b>



digitální technologie a zdroje informací.			
vypracuje v průběhu roku dvě hodinové písemné práce, po nichž bude následovat jejich rozbor	<b>4.</b>	<b>Písemná práce</b>	<b>4</b>

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

<b>Ročník:</b>	<b>3.</b>	<b>Celkový počet hodin:</b>	<b>32</b>
----------------	-----------	-----------------------------	-----------

Výsledky vzdělávání		Rozpis učiva	počet hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dle funkčního předpisu sestaví tabulku a sestrojí graf funkce;</li> <li>- určí, kdy funkce roste, klesá, je konstantní;</li> <li>- rozlišuje jednotlivé druhy funkcí, určí jejich definiční obor a obor hodnot;</li> <li>- určí průsečíky grafu funkce s osami souřadnic;</li> <li>- v úlohách přiřadí předpis funkce ke grafu a naopak;</li> <li>- řeší reálné problémy s použitím uvedených funkcí zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání;</li> <li>- při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;</li> </ul>	<b>1.</b>	<p><b>Funkce</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pojem funkce, definiční obor a obor hodnot funkce, graf funkce</li> <li>- vlastnosti funkce</li> <li>- druhy funkcí: přímá a nepřímá úměrnost, lineární funkce, kvadratická funkce</li> <li>- slovní úlohy</li> </ul>	<b>14</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- určuje vzájemnou polohu bodů a přímk, bodů a roviny, dvou přímek, přímk a roviny, dvou rovin;</li> <li>- určuje vzdálenost bodů, přímek a rovin;</li> <li>- určuje odchylku dvou přímek, přímk a roviny, dvou rovin;</li> <li>- charakterizuje tělesa: komolý jehlan a kužel, koule a její části;</li> <li>- určí povrch a objem tělesa včetně složeného tělesa s využitím funkčních vztahů a trigonometrie;</li> <li>- využívá síť tělesa při výpočtu povrchu a objemu tělesa;</li> <li>- aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání;</li> <li>- užívá a převádí jednotky objemu;</li> </ul>	<b>2.</b>	<p><b>Stereometrie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- polohové vztahy prostorových útvarů</li> <li>- metrické vlastnosti prostorových útvarů</li> <li>- tělesa a jejich sítě</li> <li>- složená tělesa</li> <li>- výpočet povrchu a objemu těles, složených těles</li> </ul>	<b>14</b>



- při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;			
- vyhledává a zpracovává data, porovnává data - pracuje s údaji vyjádřenými v diagramech, grafech a tabulkách	<b>3.</b>	<b>Práce s daty</b>	<b>průběžně</b>
- vypracuje v průběhu roku dvě hodinové písemné práce, po nichž bude následovat jejich rozbor	<b>4.</b>	<b>Písemná práce</b>	<b>4</b>





## Učební osnova předmětu

### TĚLESNÁ VÝCHOVA

<b>Obor vzdělání:</b>	Kuchař - číšník	<b>Platnost švp:</b>	od 1.9.2018 počínaje 1.ročníkem
<b>Kód:</b>	65-51-H/01	<b>Forma vzdělání:</b>	denní
<b>Název ŠVP:</b>	Číšník - servírka	<b>Celkový počet hodin:</b>	96

#### Pojetí předmětu

<b>Cíl předmětu</b>	<p>Cílem předmětu je vybavit žáky znalostmi a dovednostmi potřebnými k preventivní a aktivní péči o zdraví a bezpečnost, a tak rozvinout a podpořit jejich chování a postoje ke zdravému způsobu života a celoživotní odpovědnosti za své zdraví.</p> <p>Výuka předmětu vede žáky k tomu, aby znali potřeby svého těla v jeho fyzické a psychické jednotě a rozuměli tomu, jak působí výživa, životní prostředí, pohybové aktivity, stres, jednostranné činnosti a jiné vlivy na zdraví. Důraz je kladen na výchovu proti závislostem na alkoholu, tabákových výrobcích, hracích automatech, internetu aj.</p> <p>Dále je kladen důraz na navození kladného vztahu k pohybovým činnostem, zejména aerobního a prožitkového charakteru, jako předpokladu a motivaci pro zdravý životní styl.</p> <p>Oblast vzdělávání pro zdraví zdůrazňuje roli žáka jako aktivního činitele při provádění a zapojení do rozhodovacích procesů řízení příslušných aktivit.</p>
<b>Cíl vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí</b>	<p>Soustředění učitele na žáka umožňuje lépe prožívat posun v oblasti citů a pocitů žáka vlivem výchovy.</p> <p>Oblast vzdělávání pro zdraví zdůrazňuje roli žáka jako aktivního činitele při provádění a zapojení do rozhodovacích procesů řízení příslušných aktivit. Předmět působí na harmonický rozvoj osobnosti, jeho cílem je vypěstovat u žáka zdravý životní styl, zvláště potřebu a nutnost pohybu.</p>
<b>Charakteristika učiva</b>	<p>Učivo vychází ze vzdělávací oblasti RVP – vzdělávání pro zdraví a navazuje na tělesnou výchovu realizovanou podle učebních osnov vzdělávacích programů pro druhý stupeň základní školy. Probíhá v každém ročníku po dvou hodinách v týdnu teoretické výuky.</p> <p>Respektuje výrazné pohybové a výkonnostní rozdíly dané vývojovými a pohlavními odlišnostmi, dosavadními pohybovými zkušenostmi a zájmy žáků. Umožňuje diferencovat žáky nejen podle pohlaví, ale i podle výkonnosti a zájmu v rámci dané třídy či skupiny. Výuka je organizačně koncipována tak, aby docházelo k aktivnímu zapojení všech žáků/žákyn s maximálním využitím daného času.</p> <p>Tělesná výchova je povinná pro všechny žáky/žákyně, s výjimkou</p>



	krátkodobých nebo dlouhodobých osvobození.
<b>Metody a formy výuky</b>	<p>Výuka je realizována převážně formou praktických činností, jako je názorná ukázka, využití vlastních zkušeností, skupinové vyučování (práce v družstvech)...</p> <p>Vyučovací a učební proces je založen na úzké vzájemné spolupráci učitele a žáka, na jejich vzájemném respektu. Tělesná výchova je vedena tak, aby přinášela žákům radost z pohybové činnosti. Tělesná výchova je prováděna ve specifických podmínkách tělovýchovných zařízení a přírody, důraz je kladen na bezpečnost žáků. Efektivita výuky vychází z diagnostiky a všestranného poznávání žáků, od něhož se odvíjí rozvahy o obsahu, didaktických metodách a formách uplatněných ve výuce.</p> <p>Součástí vzdělání je účast žáků/žákyň s nejlepšími výkony v okresních a krajských sportovních soutěžích. Své pohybové dovednosti pak mohou žáci rozvíjet v rámci mimoškolní výchovy ve sportovních kroužcích.</p> <p>Každoročně na škole probíhá řada soutěží, které jsou nadále přípravou pro středoškolské sportovní soutěže regionu.</p> <p>S ohledem na organizační podmínky školy a případný zájem žáků je možno v průběhu výuky organizovat lyžařské, vodácké, herně turistické a poznávací kurzy.</p>
<b>Hodnocení žáků</b>	<p>Žák je hodnocen za změnu vlastního výkonu, za zvládnutí konkrétního splnitelného cíle, za zájem o tělesnou výchovu a sport, za aktivitu a vztah k pohybu.</p> <p>Součástí hodnocení jsou i postoje žáka k plnění úkolů školní a mimoškolní tělesné výchovy.</p> <p>Pro hodnocení jsou využívány různé metody diagnostické a metody individuálního přístupu.</p> <p>Testování, měření výkonů a konkrétních pohybových dovedností se provádí na závěr každého jednotlivého tematického celku.</p> <p>Posloupnost přístupu k hodnocení:</p>



	<ul style="list-style-type: none"><li>- Přístup žáka k předmětu a snaha o splnění kladených požadavků.</li><li>- Znalost a dodržování zásad bezpečnosti, pravidel a terminologie předmětu</li><li>- Subjektivní i objektivní zlepšení v požadovaných pohybových dovednostech a pohybových schopnostech</li><li>- Výkonnost</li></ul> <p>Žáci jsou průběžně hodnoceni v souladu s Pravidly pro hodnocení výsledků vzdělávání a chování žáků, která jsou součástí školního řádu, a podle kapitoly 3.3.3. tohoto ŠVP (hodnocení žáků).</p>
<p><b>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat</b></p>	<p><b>Komunikativní kompetence</b> <b>Žáci jsou schopni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- se vyjadřovat a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování při pohybových aktivitách.</li></ul> <p><b>Personální kompetence</b> <b>Žáci jsou schopni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- reálně posuzovat své fyzické a duševní možnosti, odhadovat výsledky svého jednání a chování v různých situacích a pečovat o své fyzické a duševní zdraví.</li></ul> <p><b>Sociální kompetence</b> <b>Žáci jsou schopni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- práce v týmu, odpovědně plnit svěřené úkoly a přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů.</li></ul> <p><b>Kompetence k pracovnímu uplatnění</b> <b>Žáci jsou schopni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohli kompenzovat jejich nežádoucí důsledky.</li></ul> <p><b>Realizace průřezových témat</b> <b>Občan v demokratické společnosti</b> Žáci jsou schopni vážit si zdraví jako jedné z prvořadých hodnot a cílevědomě je chránit, rozpoznají, co ohrožuje tělesné a duševní zdraví. Racionálně jednají v situacích osobního a veřejného ohrožení (bezpečnost a hygiena, dodržování pravidel kolektivních sportů, jednání fair play, organizace jednotlivých soutěží, zásady první pomoci).</p> <p><b>Člověk a svět práce</b></p>



	<p>Žáci jsou schopni vnímat své jednání, chovat se odpovědně v zařízeních tělesné výchovy a sportu a při pohybových činnostech. Upřednostňují pravidelné provádění pohybových aktivit v denním režimu jako kompenzaci jednostranného psychického zatížení v zaměstnání (význam relaxace a uvolnění).</p> <p><b>Člověk a životní prostředí:</b> Žáci jsou schopni chápat životní prostředí, které ovlivňuje zdraví člověka, kladně rozvíjejí vztah k živé a neživé přírodě, znají potřebu ochrany přírody (dodržování zásad pobytu přírodě, organizace soutěží v přírodním terénu).</p>
<b>Mezipředmětové vztahy</b>	<p><b>Ekologie</b> – duševní a fyzické zdraví člověka (základní části lidského těla, vnitřní orgány, vliv životního prostředí na fyzický a duševní rozvoj člověka).</p> <p><b>Občanská nauka</b> – zdraví, zdravý životní styl, fyzická aktivita, poruchy příjmu potravy.</p>

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

<b>Ročník:</b>	<b>1.</b>	<b>Celkový počet hodin:</b>	<b>32</b>
----------------	-----------	-----------------------------	-----------

Výsledky vzdělávání		Rozpis učiva	Počet hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- volí správnou výstroj dle klimatických podmínek a tuto správně ošetřuje a udržuje</li> <li>- komunikuje a používá odbornou terminologii</li> <li>- dokáže rozhodnout a zapisovat výkony</li> </ul>	<b>1.</b>	<p><b>Tělesná výchova</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bezpečnost a hygiena</li> <li>- Teoretické poznatky</li> <li>- Význam pohybu pro zdraví</li> <li>- Odborné názvosloví</li> <li>- Pravidla soutěží a her a závodů</li> <li>- Pohybové testy</li> <li>- Měření výkonů</li> </ul>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozvíjí svalovou sílu, rychlost, vytrvalost a pohyblivost</li> <li>- uplatňuje zásady sportovního tréninku, chová se v přírodě ekologicky</li> </ul>	<b>2.</b>	<p><b>Atletika:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rychlostní a vytrvalostní běhy (60,100,400,800,1500 přespolní běh)</li> <li>- Technika nízkého startu</li> <li>- Atletická abeceda, vrh koulí, skok do dálky</li> </ul>	<b>8</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- používá týmové herní činnosti</li> <li>- pracuje při zápisech</li> <li>- sleduje výkony jednotlivců a</li> </ul>	<b>3.</b>	<p><b>Pohybové hry:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Zaměření na jednotlivé míčové sporty (volejbal, sálová kopaná,</li> </ul>	<b>13</b>



týmů		florbal, košíková, stolní tenis) - Jednotlivé herní systémy, technika herní kombinace	
- je schopen sladit jednotlivé dílečky pohyby do celku - je schopen uvolňovacích a relaxačních cvičení	<b>4.</b>	<b>Gymnastika:</b> - Cvičení na náradí - Šplh na laně, tyči - Prostná cvičení - Aerobik, lidový tanec	<b>6</b>
- zvládá základy kondičního cvičení s náradím a náčiním - objasní význam úpolových sportů pro svoji obranu - rozlišuje jednání fair play od nesportovního chování	<b>5.</b>	<b>Kondiční a průpravná cvičení, úpoly</b>	<b>3</b>
- sleduje výkony jednotlivců a týmů - ověří si úroveň tělesné zdatnosti	<b>6.</b>	<b>Soutěže:</b> - Práce v kolektivu - Pravidla soutěží, her a závodů - Příprava a organizace soutěží	<b>průběžně</b>

#### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

<b>Ročník:</b>	<b>2.</b>	<b>Celkový počet hodin:</b>	<b>32</b>
----------------	-----------	-----------------------------	-----------

Výsledky vzdělávání		Rozpis učiva	Počet hodin
<b>Žák:</b> - volí správnou výstroj dle klimatických podmínek a tuto správně ošetřuje a udržuje - komunikuje a používá odbornou terminologii - dokáže rozhodnout a zapisovat výkony	<b>1.</b>	<b>Tělesná výchova</b> - Bezpečnost a hygiena - Teoretické poznatky - Význam pohybu pro zdraví - Odborné názvosloví - Pravidla soutěží a her a závodů - Pohybové testy - Měření výkonů	<b>2</b>
- rozvíjí svalovou sílu, rychlost, vytrvalost a pohyblivost - uplatňuje zásady sportovního tréninku, chová se v přírodě ekologicky	<b>2.</b>	<b>Atletika:</b> - Rychlostní a vytrvalostní běhy (60,100,400,800,1500 přespolní běh) - Technika nízkého startu - Atletická abeceda, vrh koulí, skok do dálky	<b>8</b>
- používá týmové herní činnosti - pracuje při zápisech - sleduje výkony jednotlivců a týmů	<b>3.</b>	<b>Pohybové hry:</b> - Zaměření na jednotlivé míčové sporty (volejbal, sálová kopaná, florbal, košíková, stolní tenis) - Jednotlivé herní systémy, technika herní kombinace	<b>13</b>



<ul style="list-style-type: none"> <li>- je schopen sladit jednotlivé dílčí pohyby do celku</li> <li>- je schopen uvolňovacích a relaxačních cvičení</li> </ul>	<b>4.</b>	<b>Gymnastika:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cvičení na náradí</li> <li>- Šplh na laně, tyči</li> <li>- Prostná cvičení</li> <li>- Aerobik, lidový tanec</li> </ul>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zvládá základy kondičního cvičení s náčiním a náradím</li> <li>- rozlišuje jednání fair play od nespportovního jednání</li> <li>- objasní význam úpolových sportů pro svoji obranu</li> </ul>	<b>5.</b>	<b>Kondiční a průpravná cvičení, úpoly</b>	<b>3</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- sleduje výkony jednotlivců a týmů</li> <li>- ověří si úroveň tělesné zdatnosti</li> </ul>	<b>6.</b>	<b>Soutěže:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Práce v kolektivu</li> <li>- Pravidla soutěží, her a závodů</li> <li>- Příprava a organizace soutěží</li> </ul>	<b>průběžně</b>

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

<b>Ročník:</b>	<b>3.</b>	<b>Celkový počet hodin:</b>	<b>32</b>
----------------	-----------	-----------------------------	-----------

Výsledky vzdělávání		Rozpis učiva	Počet hodin
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- volí správnou výstroj dle klimatických podmínek a tuto správně ošetřuje a udržuje</li> <li>- komunikuje a používá odbornou terminologii</li> <li>- rozhoduje a zapisuje výkony</li> </ul>	<b>1.</b>	<b>Tělesná výchova</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bezpečnost a hygiena</li> <li>- Teoretické poznatky</li> <li>- Význam pohybu pro zdraví</li> <li>- Odborné názvosloví</li> <li>- Pravidla soutěží a her a závodů</li> <li>- Pohybové testy</li> <li>- Měření výkonů</li> </ul>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozvíjí svalovou sílu, rychlost, vytrvalost a pohyblivost</li> <li>- uplatňuje zásady sportovního tréninku, chová se v přírodě ekologicky</li> </ul>	<b>2.</b>	<b>Atletika:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rychlostní a vytrvalostní běhy (60,100,400,800,1500 přespolní běh)</li> <li>- Technika nízkého startu</li> <li>- Atletická abeceda, vrh koulí, skok do dálky</li> </ul>	<b>8</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- používá týmové herní činnosti</li> <li>- pracuje při zápisech</li> <li>- sleduje výkony jednotlivců a týmů</li> </ul>	<b>3.</b>	<b>Pohybové hry:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Zaměření na jednotlivé míčové sporty (volejbal, sálová kopaná, florbal, košíková, stolní tenis)</li> <li>- Jednotlivé herní systémy, technika herní kombinace</li> </ul>	<b>13</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- je schopen sladit jednotlivé dílčí pohyby do celku</li> </ul>	<b>4.</b>	<b>Gymnastika:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cvičení na náradí</li> </ul>	



- je schopen uvolňovacích a relaxačních cvičení		- Šplh na laně, tyči - Prostná cvičení - Aerobik, lidový tanec	<b>5</b>
- zvládá základy kondičního cvičení s náčiním a náradím - objasní význam úpolových sportů pro svoji obranu - rozlišuje jednání fair play od nesportovního chování	<b>5.</b>	<b>Kondiční a průpravná cvičení, úpoly</b>	<b>3</b>
- sleduje výkony jednotlivců a týmů - ověřuje si úroveň tělesné zdatnosti	<b>6.</b>	<b>Soutěže:</b> - Práce v kolektivu - Pravidla soutěží, her a závodů - Příprava a organizace soutěží	<b>průběžně</b>
- provádí sportovní testy	<b>7.</b>	<b>Ukončení studia:</b> - Kontrolní sportovní test	<b>1</b>

### Učební osnova předmětu

#### INFORMAČNÍ A KOMUNIKAČNÍ TECHNOLOGIE

<b>Obor vzdělání:</b>	Kuchař - číšník	<b>Platnost švp:</b>	od 1.9.2018 počínaje 1.ročníkem
<b>Kód:</b>	65-51-H/01	<b>Forma vzdělání:</b>	denní
<b>Název ŠVP:</b>	Číšník - servírka	<b>Celkový počet hodin:</b>	96

#### Pojetí předmětu

<b>Cíl předmětu</b>	Obecným cílem je naučit žáka efektivně používat výpočetní techniku a její programové vybavení, pracovat s informacemi a komunikačními prostředky, správně se orientovat při řešení problémů spojených s využíváním prostředků ICT, komunikovat pomocí internetu. Naučit žáka praktickým dovednostem při práci s texty, výpočty,
---------------------	--



	grafikou a za pomoci vhodných prostředků tyto dovednosti prezentovat.
<b>Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí</b>	Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli <ul style="list-style-type: none"><li>- využívat teoretických poznatků o funkcích jednotlivých složek (hardware, software)</li><li>- efektivně pracovat s informacemi</li><li>- komunikovat pomocí prostředků VT</li><li>- pracovat s internetem v souladu se zákonem o duševním vlastnictví</li><li>- dodržovat pravidla a zásady správného chování v internetové komunikaci</li></ul>
<b>Charakteristika učiva</b>	Předmět Informační a komunikační technologie vychází z oblasti vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích Informatické vzdělání. Žáci se naučí na uživatelské úrovni používat operační systém a základní aplikační software. Zvládnou efektivně pracovat s informacemi z různých zdrojů a dovedou komunikovat pomocí Internetu a elektronické pošty. Věcně správně a srozumitelně zpracovávají texty, pracovní a jiné písemnosti. Uvědomí si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupují k získaným informacím Výuka probíhá ve všech třech ročnících s týdenní dotací 1 hodiny, celkem 96 vyučovacích hodin.
<b>Metody a formy výuky</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- výuka probíhá v odborné učebně výpočetní techniky ve skupinách tak, aby na každé pracovní stanici pracoval 1 žák.</li><li>- praktická výuka – stěžejní, následuje po každém výkladu</li><li>- frontální výuka s použitím vhodných prezentačních pomůcek (data projektor aj.) – s následujícím praktickým procvičením</li><li>- práce v týmu</li><li>- referáty</li><li>- práce s odbornou literaturou</li><li>- práce s informačními zdroji na internetu (u některých témat)</li></ul> vytvořené dokumenty si žáci mohou ukládat do svých složek v počítačové síti, v případě zájmu na přenosná media nebo
<b>Hodnocení žáků</b>	Při hodnocení je kladen důraz hlavně na samostatnou praktickou činnost, která slouží žákům k procvičení a upevnění učiva a také působí jako zpětná vazba pro žáky i vyučující. Základním ověřováním znalostí jsou kontrolní testy a písemné prověrky u těch témat, kde je nemožné nebo obtížné praktické ověření znalostí. Žák je hodnocen za grafickou úpravu, nápaditost, samostatnost a dovednost při zpracování zadaných úloh. Žáci 3. ročníku zpracují na základě zadání Samostatně odbornou práci (SOP) dle daného zadání.





	<p>SOP bude hodnocena z těchto částí:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- dodržení zadání (editace napsaného, formátování textu, vlastnosti písma, odstavce, styly, odrážky, číslování vkládání dalších objektů do textu a typografická pravidla</li><li>- zpracování obsahu</li><li>- tvorba tabulek a vkládání dat, zpracování výšeče</li><li>- tvorba MENU</li><li>- správné odkazování na zdroje informací</li></ul> <p>Žák je povinen práci odevzdat v digitální podobě v daném termínu. Pokud žák práci neodevzdá dle kritérií, bude hodnocen z IKT nedostatečnou známkou.</p> <p>Žáci jsou průběžně hodnoceni v souladu s Pravidly pro hodnocení výsledků vzdělávání a chování žáků, která jsou součástí školního řádu, a podle kapitoly 3.3.3. tohoto ŠVP ( hodnocení žáků ).</p>
<p><b>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat</b></p>	<p><b>Kompetence k pracovnímu uplatnění</b> <b>Žáci jsou schopni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech</li></ul> <p><b>Matematické kompetence</b> <b>Žáci jsou schopni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- využívat tabulek, matematických a finančních výpočtů v tabulkovém procesoru</li><li>- používat základní typy matematických funkcí</li><li>- prezentovat matematické údaje grafem</li><li>- převádět základní jednotky</li></ul> <p><b>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií</b> <b>Žáci jsou schopni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- používat informační technologie v každodenní společnosti</li><li>- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií</li><li>- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením</li><li>- učit se používat nové aplikace</li><li>- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace</li><li>- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet</li><li>- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií</li><li>- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní</li></ul>



	<p>Ve výuce předmětu Informační a komunikační technologie jsou realizována průřezová témata:</p> <p><b>Člověk a svět práce</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vede žáka k práci s informacemi, jejich hledání, třídění a zpracování</li> <li>- přispívá k tomu, aby se žáci uměli písemně vyjadřovat pro úřední korespondenci, hledat a vyplňovat úřední dokumenty</li> <li>- pracovní úřady, inzerce a informace na Internetu</li> </ul> <p><b>Informační a komunikační technologie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vede žáky k řešení úkolů za pomoci prostředků ICT</li> <li>- vede žáky ke komunikaci a výměně informací s lidmi z různých zemí</li> </ul>
<b>Mezipředmětové vztahy:</b>	<p>Předmět souvisí:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- s matematikou při tvorbě tabulek a propočtů v excelu</li> <li>- s korespondencí při tvorbě dokumentů</li> <li>- s ostatními předměty při tvorbě prezentací a vyhledávání informací</li> </ul>

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

<b>Ročník:</b>	<b>1.</b>	<b>Celkový počet hodin:</b>	<b>32</b>
----------------	-----------	-----------------------------	-----------

Výsledky vzdělávání		Rozpis učiva	počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zapíná a vypíná počítač, přihlašuje se do počítačové sítě</li> <li>- přizpůsobuje prostředí operačního systému</li> <li>- orientuje se v běžném systému – chápe strukturu dat a možnosti jejich uložení, rozumí a orientuje se v systému adresářů, ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání), odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi</li> <li>- využívá nápovědy a manuálu pro práci se základním programovým vybavením</li> <li>- má vytvořeny předpoklady učit se používat nové aplikace, zejména za pomoci manuálu a nápovědy</li> <li>- je seznámen s principy algoritmizace</li> </ul>	<b>1</b>	<p><b>Počítač, operační systém, soubory, adresářová struktura, algoritmizace</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- princip práce počítače, základní a aplikační programové vybavení</li> <li>- operační systém a jeho prostředí (nabídka Start, spuštění programu)</li> <li>- okno programu a jeho prvky, manipulace s oknem, přepínání mezi více otevřenými okny</li> <li>- data, soubor, složka</li> <li>- souborový manažer (průzkumník)</li> <li>- ochrana autorských práv</li> <li>- nápověda, manuál</li> </ul>	<b>7</b>



úloh			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- seznámí se s různými vyhledávači a umí si jejich prostřednictvím vyhledat dané téma</li> <li>- ukládá zajímavé weby do „oblíbených“ a tvoří si zde různé složky</li> <li>- zakládá e-mailovou schránku, čte si zprávu, odpovídá na ni, přeposílá zprávu, píše novou zprávu, dává si novou adresu do adresáře</li> </ul> <p>seznamuje se s druhy přímé komunikace a teoreticky je dovede použít</p>	<b>2</b>	<p><b>Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- internet jako zdroj informací – jak internet pracuje, práce s různými prohlížeči (Google, Seznam, Atlas...), vyhledávání na webu</li> <li>- komunikace prostřednictvím internetu e-mail, elektronická konference, diskusní fórum</li> <li>- přímá (on-line) komunikace – chat, ICQ, IP telefonie</li> </ul>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- seznámí se s pojmy vir, červ, hoax, adware, spyware a ví jak se jim bránit (antivirové programy)</li> </ul>	<b>3</b>	<p><b>Údržba a bezpečnost systému</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- viry, červi, hackeři a ochrana proti nim</li> <li>- spyware a adware, spam a ochrana proti němu</li> </ul>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- samostatně vytváří, upravuje a ukládá textový dokument</li> <li>- zvládá základní typografická a estetická pravidla</li> <li>- pracuje s odstavci, tabulátory, klávesovými zkratkami</li> </ul> <p>vkládá do textu obrázky nebo jiný text např. z internetu zkopírováním do schránky a následným vložením</p>	<b>4</b>	<p><b>Práce s textem a textový procesor</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- software pro práci s textem (např. Microsoft Word, OpenOffice Writer) a seznámení s jeho prostředím</li> <li>- psaní textu na počítači – typografická pravidla, kontrola pravopisu</li> <li>- editace napsaného textu – přesun, kopírování, mazání, vyhledávání a nahrazování</li> <li>- formátování textu, vlastnosti písma, odstavce, styly, odrážky, číslování</li> <li>- vkládání dalších objektů do textu</li> <li>- práce s textem</li> </ul>	<b>15</b>

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

<b>Ročník:</b>	<b>2.</b>	<b>Celkový počet hodin:</b>	<b>32</b>
<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Rozpis učiva</b>	<b>počet hodin</b>
Žák:	<b>1</b>	<p><b>Operační systém, průzkumník</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zopakování a procvičení z 1. ročníku (především práce se soubory a složkami)</li> </ul>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- přizpůsobuje si prostředí operačního systému</li> <li>- rozlišuje základní typy souborů,</li> </ul>			



<ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se v adresářové struktuře</li> <li>- umí „zabalit“ a „rozbalit“ více souborů či složek do jednoho souboru formátu <i>.zip</i> nebo <i>.rar</i>;</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- hledání souborů a složek;</li> <li>- komprese a dekomprese souborů a složek;</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vytváří a esteticky zpracovává jednoduchou tabulku</li> <li>- pracuje se záhlavím a zápatím stránky</li> <li>- vyhledává na internetu zadaná data, která následně zpracovává do textové tabulky</li> <li>- tiskne dokument</li> </ul>	<b>2</b>	<b>Textový editor</b> - pokračování <ul style="list-style-type: none"> <li>- vlastnosti stránky, záhlaví a zápatí</li> <li>- sloupce a psaní textu ve sloupcích</li> <li>- tabulky – vytvoření, grafická úprava</li> <li>- zpracování zadaných informací do tabulky</li> <li>- úprava pro tisk a tisk</li> </ul>	<b>3</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá běžné práce s tabulkovým procesorem</li> <li>- zvládá vkládání matematických operací a základních funkcí</li> <li>- vkládá do tabulek jiné objekty, např. obrázky</li> <li>- graficky prezentuje data z tabulek</li> <li>- tvoří jednoduché grafy</li> </ul>	<b>3</b>	<b>Tabulkový procesor</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- software pro práci s tabulkami (např. Microsoft. Excel, OpenOffice Calc) –</li> <li>- vzorce, vestavěné funkce, vyhledávání, filtrování, třídění</li> <li>- tvorba grafů</li> <li>- zpracování zadaných informací do tabulky, vkládání objektů do tabulek</li> </ul>	<b>12</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- samostatně zpracuje dané téma do textového souboru, pro jehož tvorbu nalezne informace na internetu</li> <li>- využívá vkládání různých objektů (obrázky, klipart, grafy, texty ...)</li> <li>- provádí úpravu pro tisk</li> </ul>	<b>4</b>	<b>Souhrnná práce textový editor, tabulkový procesor, internet</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vyhledávání cestovní trasy</li> <li>- zadané téma s automobilní tematikou</li> </ul>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- samostatně vytváří prezentaci podle zadání</li> </ul>	<b>5</b>	<b>Tvorba prezentace v aplikaci powerpoint</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Základní možnosti</li> <li>- Časování</li> <li>- Přechody snímků</li> <li>- Vkládání hudby, videa</li> </ul>	<b>13</b>

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

<b>Ročník:</b>	<b>3.</b>	<b>Celkový počet hodin:</b>	<b>32</b>
----------------	-----------	-----------------------------	-----------

Výsledky vzdělávání		Rozpis učiva	počet hodin
<ul style="list-style-type: none"> <li>- určí hlavní typy grafických formátů, na základní úrovni dovede grafiku tvořit a</li> </ul>	<b>1</b>	<b>Práce s grafikou</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- software pro práci s grafikou</li> </ul>	<b>6</b>



<p>upravovat</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- volí vhodné formáty grafických dat a nástroje pro práci s nimi</li><li>- používá běžné základní a aplikační programové vybavení</li><li>- provádí úpravu pro tisk</li></ul>		<p>(např. Gimp, Corel Draw, Adobe Photoshop...)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- rastrová a vektorová grafika, barevné modely, ukládání grafických dat</li><li>- principy komprimace grafických dat, běžné grafické formáty a jejich vlastnosti</li><li>- konverze mezi formáty (změna počtu barev, rozlišení, ztrátovost grafické informace)</li><li>- sdílení a výměna dat, jejich import a export</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>- samostatně vytváří, upravuje a ukládá textový dokument</li><li>- zvládá základní typografická a estetická pravidla</li><li>- upravuje obrázky různými způsoby</li><li>- dokáže vhodně navrhnout vizitku, brožuru, menu</li></ul>	<b>2</b>	<b>Publisher</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- seznámení se s prostředím programu</li><li>- vytvoření nového dokumentu</li><li>- práce se šablonami</li><li>- vizitky</li><li>- brožury</li><li>- menu</li><li>- opakování</li></ul>	<b>10</b>
<p>Orientuje se v zadání SOP</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- samostatně zpracuje dané téma do textového souboru</li><li>- využívá vkládání různých objektů (obrázky, klipart, grafy, texty ...)</li><li>- vkládá do tabulek jiné objekty, např. obrázky</li><li>- graficky prezentuje data z tabulek</li><li>- dokáže správně citovat použitou literaturu</li></ul>	<b>3</b>	<b>SOP</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- zadání samostatně odborné práce</li><li>- Zopakování probraného učiva<ul style="list-style-type: none"><li>- formátování textu</li><li>- tvorba obsahu</li><li>- stránkování</li><li>- menu</li><li>- vkládání tabulek,</li><li>- tvorba výseče</li><li>- citace knih a online obsahu</li></ul></li></ul> Opakování	<b>11</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- orientuje se v modulech programu</li><li>- ovládá základní způsoby vkládání dat do programu</li><li>- eviduje zásoby veškerého materiálu na skladě s následnou možností dalšího zpracování dat</li><li>- připravuje jídelní lístek a kalkulace cen s ohledem na používané diety, předpokládaného množství surovin v závislosti na věkových skupinách a počtech strávníků</li></ul>	<b>4</b>	<b>Program MSKLAD</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- normování stravy</li><li>- Spotřební koš</li><li>- Nutriční hodnoty</li><li>- Dietní normování, finanční bilance</li><li>- Kalkulace ceny</li><li>- Došlé faktury</li><li>- Střediskové hospodaření</li></ul>	<b>5</b>



**Střední škola Živnostenská  
Sokolov,**  
příspěvková organizace

--	--	--	--



## Učební osnova předmětu

### E K O N O M I K A

<b>Obor vzdělání:</b>	Kuchař - číšník	<b>Platnost švp:</b>	od 1.9.2018 počínaje 1.ročníkem
<b>Kód:</b>	65-51-H/01	<b>Forma vzdělání:</b>	denní
<b>Název ŠVP:</b>	Číšník - servírka	<b>Celkový počet hodin:</b>	96

#### Pojetí předmětu

<b>Cíl předmětu</b>	<p>Cílem předmětu je umožnit žákům teoreticky i prakticky poznat základní ekonomické činnosti související s provozem podniků a s jejich hospodařením, osvojit si základní ekonomické pojmy a vztahy v tržním hospodářství a získat základní vědomosti o principech a pracovních metodách uplatňovaných v těchto ekonomických činnostech.</p> <p>V oblasti ekonomického vzdělávání je kladen důraz především na přípravu žáků pro praktický život. K tomu je třeba mít dostatek vybraných vědomostí a dovedností, které jsou zároveň prostředkem k posilování ekonomického, sociálního a právního vědomí žáků a k dosažení jejich gramotnosti v této oblasti. Zvláštní důraz je kladen především na rozvoj kompetencí vedoucích k pracovnímu uplatnění v daném oboru.</p> <p>Vzdělání směřuje k tomu, aby žáci:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- pochopili logiku ekonomických činností</li><li>- měli aktuální přehled o možnostech uplatnění na trhu práce</li><li>- znali práva a povinnosti zaměstnanců a zaměstnavatelů</li><li>- chápali mechanismus trhu, podstatu a cíle podnikání</li><li>- získali přehled o jednotlivých ekonomických činnostech</li></ul>
<b>Cíl vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí</b>	<p>Vzdělání směřuje k tomu, aby žáci:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- rozvíjeli své schopnosti vedoucí k samostatné hospodářské a podnikatelské činnosti, k podnikatelskému myšlení typickému pro tržní hospodářství,</li><li>- sledovali a průběžně se seznamovali s vývojem a postupnou realizací tržního hospodářství ve vztahu k danému oboru a reagovali na jeho vývojové změny.</li></ul>
<b>Charakteristika učiva</b>	<p>Učivo je rozděleno do jednotlivých tematických celků:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- základní ekonomické pojmy</li><li>- základní činnosti související s provozem podniků</li><li>- principy tržního hospodářství</li><li>- základy pracovně právních vztahů v podnicích</li></ul> <p>Obsah předmětu vychází z odborného okruhu RVP - Ekonomické vzdělávání a je sestaven tak, aby odpovídal reálným potřebám praxe. Je vyučován ve všech třech ročnících 1 hodinu týdně, celkem 96</p>



	vyučovacích hodin.
<b>Metody a formy výuky</b>	Výklad se zpětnou vazbou na žáky, zadávání a řešení samostatných úkolů, zpracovávání aktuálních informací, práce s odbornými texty, aplikace v praxi, využití výpočetní techniky v oblasti získávání informací, beseda na úřadu práce, sestavení profesního životopisu.
<b>Hodnocení žáků</b>	Žáci jsou hodnoceni za řešení písemných i ústních úloh. Žáci jsou průběžně hodnoceni v souladu s Pravidly pro hodnocení výsledků vzdělávání a chování žáků, která jsou součástí školního řádu a podle kapitoly 3.3.3. tohoto ŠVP (hodnocení žáků).
<b>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat</b>	<b>Kompetence k učení</b> <b>Žáci jsou schopni:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– mít pozitivní vztah k vzdělávání</li><li>– uplatňovat různé způsoby práce s textem</li><li>– vyhledávat informace a dělat si poznámky</li><li>– přijímat hodnocení výsledků svého učení</li><li>– znát možnosti dalšího vzdělávání v oboru (nástavbové studium, rekvalifikace, zdokonalovací kurzy)</li></ul> <b>Kompetence k řešení problémů</b> <b>Žáci jsou schopni:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– rozumět zadání úkolů</li><li>– uplatňovat různé metody myšlení</li><li>– zvolit prostředky a způsoby vedoucí ke splnění jednotlivých úkolů</li></ul> <b>Komunikativní kompetence</b> <b>Žáci jsou schopni:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- vhodně se vyjadřovat jak slovně, tak i písemně</li><li>- formulovat své myšlenky</li><li>- zúčastňovat se diskuzí</li><li>- zpracovat administrativní písemnosti (životopis, žádost) - vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.</li></ul> <b>Personální a sociální kompetence</b> <b>Žáci jsou schopni:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– odhadnout důsledky svého jednání</li><li>– adekvátně reagovat na své hodnocení ze strany jiných lidí</li><li>– přizpůsobit se měnícím se životním a pracovním podmínkám</li><li>– být finančně gramotní (kontakt s úřady práce, změna zaměstnání, výpočet mezd, půjčky)</li></ul> <b>Občanské kompetence a kulturní povědomí</b> <b>Žáci jsou schopni:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– jednat samostatně v souladu s morálními principy</li><li>– dodržovat zákony (Zákoník práce, daňové zákony, Živnostenský zákon)</li><li>– respektovat práva a osobnost jiných lidí</li><li>– chápat význam ochrany životního prostředí</li></ul>





- jednat v zájmu udržitelného rozvoje

### **Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**

#### **Žáci jsou schopni:**

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru
- mít reálnou představu o mzdových podmínkách
- získat a vyhodnotit informace o pracovních příležitostech
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli (příjímací pohovor)
- znát práva a povinnosti zaměstnanců
- porozumět podstatě podnikání.

### **Matematické kompetence**

#### **Žáci jsou schopni:**

- účelně aplikovat jednoduché matematické postupy při řešení praktických úkolů (např. výpočet mzdy, úroky z půjček)

### **Kompetence využívat prostředky IKT a pracovat s informacemi**

#### **Žáci jsou schopni:**

- pracovat s osobním počítačem
- komunikovat elektronickou poštou
- získávat a zpracovávat informace z otevřených zdrojů (především Internet)

### **Realizace průřezových témat v předmětu**

#### **Občan v demokratické společnosti:**

Obsah tohoto tématu se prolíná do všech oblastí ekonomiky. Jde především o to, aby žáci dodržovali pravidla nutná pro život v demokratické společnosti. Z hlediska předmětu ekonomika jde o dodržování zákonů (daňové zákony, živnostenský zákon, Zákoník práce), orientaci v masmédiích a schopnost zhodnotit a využít získané informace pro praktický život.

#### **Člověk a svět práce:**

V předmětu ekonomika se jedná především o tyto oblasti : podnikání(založení podniku, právní formy podnikání, práva povinnosti podnikatele), vztahy mezi zaměstnanci a zaměstnavateli(vznik a zánik pracovního poměru, mzdové zabezpečení, práva a povinnosti zaměstnanců a zaměstnavatelů), uplatnění na trhu práce(nabídka a poptávka po práci, nezaměstnanost, podpory v nezaměstnanosti, politika zaměstnanosti), komunikace s úřady (Banky, Živnostenský úřad, Úřad práce, Zdravotní pojišťovna, Správa sociálního zabezpečení, Finanční úřad).

#### **Člověk a životní prostředí:**

Žáci si uvědomují význam životního prostředí pro život člověka. V předmětu ekonomika je toto téma spojováno především s majetkem podniku (zásoby, skladování, likvidace majetku) a s podnikáním



	(povinnosti podnikatele v této oblasti). <b>Informační a komunikační technologie:</b> V předmětu ekonomika žáci získávají informace o domácí i světové ekonomice z internetové sítě a potom je dále zpracovávají a vyhodnocují (různé statistické údaje, zákony, vyhlášky).
<b>Mezipředmětové vztahy</b>	<b>Informační a komunikační technologie</b> – práce s internetem <b>Občanská nauka</b> – nezaměstnanost <b>Matematika</b> – základní početní úkony, procenta

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

<b>Ročník:</b>	<b>1.</b>	<b>Celkový počet hodin:</b>	<b>32</b>
----------------	-----------	-----------------------------	-----------

Výsledky vzdělávání		Rozpis učiva	počet hodin
<b>Žák:-</b> - správně používá základní ekonomické pojmy - vysvětlí rozdíly mezi mikroekonomií a makroekonomií - chápe význam statků a služeb - vyjmenuje a vysvětlí základní výrobní faktory - vysvětlí pojem životní úroveň a popsat její složky	1.	<b>Základní ekonomické pojmy</b> - ekonomie, mikroekonomie, makroekonomie, statky služby, spotřeba, hospodaření, výrobní faktory, práce, produktivita práce, životní úroveň	8
- chápe význam a podstatu tržního hospodářství - posoudí vlivy působící na nabídku a poptávku - ví, které subjekty se zúčastňují trhu - chápe význam a funkce peněz, rozpozná běžné triky a klamavé nabídky cenové - vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníka, místa a období - na příkladu vysvětlí jak uplatňovat práva spotřebitele (při nákupu zboží a služeb včetně produktů finančního trhu) - na příkladu ukáže možné důsledky neznalosti smlouvy včetně jejich všeobecných podmínek - vysvětlí, co je inflace a její důsledky na příjmy obyvatelstva, vlády a úvěry, dlouhodobé finanční plánování a jak se důsledkům inflace bránit	2.	<b>Tržní ekonomika</b> - trh, typy trhů, tržní subjekty, nabídka, poptávka, tržní rovnováha - funkce reklamy a propagačních prostředků a její vliv na životní styl	8



<ul style="list-style-type: none"> <li>- má přehled o odvětvích národního hospodářství</li> <li>- dokáže jednotlivé obory správně zařadit do odvětví a sektorů NH</li> <li>- vysvětlí úlohu státního rozpočtu v NH</li> </ul>	3.	<b>Národní hospodářství</b> - národní hospodářství – pojmy, sektory, odvětví, Evropská unie, Evropské instituce, obchod, mezinárodní obchod	8
<ul style="list-style-type: none"> <li>- chápe význam společného stravování v rámci hospodářství státu</li> <li>- ví, které jsou hlavní činnosti podniku společného stravování a dokáže vysvětlit jeho hospodářské cíle</li> <li>- zná význam cestovního ruchu pro hospodářství státu, dokáže jej rozdělit a popsat</li> <li>- stanoví předpoklady a podmínky cestovního ruchu</li> </ul>	4.	<b>Společné stravování a cestovní ruch</b> - členění a formy podniků společného stravování, hlavní činnosti a hospodářské cíle, charakteristika cestovního ruchu, předpoklady a podmínky cest. ruchu	8

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

<b>Ročník:</b>	<b>2.</b>	<b>Celkový počet hodin:</b>	<b>32</b>
----------------	-----------	-----------------------------	-----------

Výsledky vzdělávání		Rozpis učiva	počet hodin
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zná možnosti podnikání v tržní ekonomice</li> <li>- popíše jednotlivé právní formy podnikání,</li> <li>- orientuje se v živnostenském zákoně</li> <li>- sestaví jednoduchý podnikatelský záměr</li> <li>- ovládá práva a povinnosti podnikatele</li> </ul>	1.	<b>Podnikání v tržní ekonomice</b> - základní pojmy - podnikání, podnik, podnikatel - formy podnikání – obchodní společnosti, živnostenské podnikání - podnikatelský záměr, práva a povinnosti podnikatele	10
<ul style="list-style-type: none"> <li>- má přehled o členění majetku podniku, správně zařadí jednotlivé druhy</li> <li>- charakterizuje zdroje krytí majetku podniku, má přehled o účetní evidenci majetku</li> <li>- vysvětlí, co je to opotřebení majetku, jak lze majetek pořídit a jakými způsoby jej lze financovat a oceňovat</li> <li>- řeší jednoduché kalkulace ceny, jako součet nákladů, zisku a DPH</li> </ul>	2.	<b>Majetek podniku</b> - základní dělení majetku, zdroje krytí, opotřebení, oceňování, odpisy - pořízení a financování investic	10



<ul style="list-style-type: none"> <li>- chápe význam pracovně právních vztahů</li> <li>- charakterizuje práva a povinnosti zaměstnanců a zaměstnavatelů, popíše jejich hierarchii</li> <li>- na příkladech vysvětlí druhy odpovědnosti za škody ze stran zaměstnance i zaměstnavatele</li> <li>- ví, co musí obsahovat pracovní smlouva, jak se uzavírá pracovní poměr</li> <li>- napíše strukturovaný životopis</li> <li>- připraví se na pracovní pohovor</li> <li>- ví, jakými způsoby lze ukončit pracovní poměr</li> <li>- ovládá jednotlivé druhy mezd, ví, jaké složky má mzda, určí zákonné srážky ze mzdy</li> <li>- vypočítá čistou mzdu</li> <li>- ví, co zahrnuje pojem péče o pracovníky a co je to kolektivní smlouva - orientuje se ve styku s úřadem práce v souvislosti s podporou v nezaměstnanosti</li> <li>- popíše jednotlivé druhy nezaměstnanosti</li> <li>- ví, co je to rekvalifikace a celoživotní vzdělávání a jaký význam to má pro jeho další profesní život</li> </ul>	3.	<p><b>Pracovně právní vztahy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- práva a povinnosti zaměstnanců a zaměstnavatelů, Zákoník práce</li> <li>- nástupní pohovor, pracovní smlouva, ukončení pracovního poměru</li> <li>- mzda, druhy mezd, složky mzdy, zákonné srážky ze mzdy, výpočty mezd</li> <li>- péče o pracovníky, kolektivní smlouva</li> <li>- nezaměstnanosti, příčiny, druhy, podpora v nezaměstnanosti, činnost úřadů práce</li> <li>- rekvalifikace, celoživotní vzdělávání</li> </ul>	12
---	----	---	----

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

<b>Ročník:</b>	<b>3.</b>	<b>Celkový počet hodin:</b>	<b>32</b>
----------------	-----------	-----------------------------	-----------

Výsledky vzdělávání		Rozpis učiva	počet hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- chápe význam bankovního systému</li> <li>- zná strukturu bankovní soustavy</li> <li>- popíše úlohu České národní banky</li> <li>- ví, jaké služby mohou banky poskytovat občanům i podnikatelům, ví, jak směnit peníze podle kurzovního lístku</li> <li>- vysvětlí podstatu bankovních operací</li> <li>- charakterizuje možnosti platebního styku</li> <li>- vyplní jednoduché doklady související s pohybem peněz</li> <li>- navrhne způsoby, jak využít volné</li> </ul>	1.	<p><b>Financování činností podniku</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- struktura bankovní soustavy, úloha ČNB</li> <li>- služby poskytované komerčními bankami, bankovní operace, druhy úvěrů</li> <li>- druhy platebního styku, výhody, nevýhody</li> <li>- pokladna, vedení pokladny v podniku</li> <li>- pojišťovny</li> </ul>	8



<p>finanční prostředky (spoření, cenné papíry, nemovitosti)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-vybere nejvýhodnější produkt pro investování volných finančních prostředků a vysvětlí proč</li><li>-vybere nejvýhodnější úvěrový produkt s ohledem na své potřeby a zdůvodní volbu</li><li>-posoudí způsoby zajištění úvěru</li><li>-vysvětlí, jak se vyvarovat předlužení</li><li>-vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb</li><li>-vysvětlí rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN</li><li>-vybere nejvýhodnější pojistný produkt s ohledem na své potřeby</li></ul>			
<ul style="list-style-type: none"><li>- vysvětlí co jsou pro podnik náklady a co výnosy a rozdělí je do jednotlivých skupin</li><li>- ví, jaký může podnik vykazovat výsledek hospodaření a jak může naložit s případným ziskem, umí řešit jednoduché výpočty výsledku hospodaření</li><li>- chápe význam účetnictví pro činnost podniku</li><li>- ví, jak vést účetní evidenci pro plátce i neplátce DPH a jak vyhotovit zjednodušené daňové přiznání k DPH</li></ul>	2.	<b>Hospodaření podniku</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- náklady, výnosy, výsledek hospodaření, použití zisku</li><li>- význam účetnictví, Zákon o účetnictví, účetní soustavy, účetní zásady, účetní doklady</li></ul>	8
<ul style="list-style-type: none"><li>- chápe význam daní</li><li>- popíše daňovou strukturu a zná její význam pro stát</li><li>- objasní jednotlivé daňové pojmy (plátce, poplatní, správce daně)</li><li>- ví, jaké daně se týkají podnikatelské činnosti a jaké povinnosti mají podnikatelé v daňové oblasti, vyhotoví daňový doklad a provede jednoduché výpočty DPH</li></ul>	3.	<b>Daňová soustava</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- pojem daně, ostatní daňové pojmy</li><li>- struktura daňové soustavy (daně přímé a nepřímé)</li><li>- podnikatel a daně</li></ul>	8



## Učební osnova předmětu

### KOMUNIKACE S HOSTEM

<b>Obor vzdělání:</b>	Kuchař - číšník	<b>Platnost švp:</b>	od 1.9.2018 počínaje 1.ročníkem
<b>Kód:</b>	65-51-H/01	<b>Forma vzdělání:</b>	denní
<b>Název ŠVP:</b>	Číšník - servírka	<b>Celkový počet hodin:</b>	32

#### Pojetí předmětu

<b>Cíl předmětu</b>	Cílem předmětu je aplikovat zásady společenského chování na podmínky v gastronomickém provozu. Žáci se učí sebezpoznavat, sebehodnotit a postupně se u nich vytváří profesionální postoj při komunikaci s hosty.
<b>Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí</b>	Vzdělání směřuje k tomu, aby žáci: - porozuměli lidem, uvědomili si vlastní identitu, kriticky mysleli a hodnotili obklopující realitu, zaujímali stanovisko na základě argumentů - uplatňovali zásady společenského chování, profesního jednání a kultivovaně vystupovali v přímém osobním styku s hosty a spolupracovníky - pochopili význam práce z hlediska společenského a osobního rozvoje - respektovali přání hostů s odlišnými stravovacími zvyklostmi pramenící z tradic různých národů
<b>Charakteristika učiva</b>	Obsah předmětu vychází z odborného okruhu RVP - Komunikace ve službách. Učivo tvoří témata z obecné psychologie, zabývající se osobností člověka a její socializací, kultivuje osobnost žáka. Žáci se seznamují s významem a způsoby komunikace ve službách, jsou informováni mimo jiné o pravidlech společenského chování, jak se pohybovat ve společnosti a především, jak jednat s hosty. Předmět se vyučuje ve druhém ročníku 1 hodinu týdně, celkem 32 vyučovacích hodin.
<b>Metody a formy výuky</b>	Výklad, diskuze, samostatná práce a práce žáků ve skupinách Výuka je vedena formou výkladu v návaznosti na znalosti žáků, řízeným rozhovorem, samostatným řešením úkolů, skupinovou prací, nácvikem a řešením konkrétních situací.
<b>Hodnocení žáků</b>	Žáci jsou průběžně hodnoceni v souladu s Pravidly pro hodnocení výsledků vzdělávání a chování žáků, která jsou součástí školního řádu, a podle kapitoly 3.3.3. tohoto ŠVP (hodnocení žáků). Kriteriem hodnocení je hloubka žákova porozumění



	<p>společenským jevům a procesům, schopnost používat poznatky při praktickém řešení různých problémů, kriticky myslet a diskutovat a pracovat s verbálními a ikonickými texty.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- ústní zkoušení</li><li>- písemné zkoušení</li><li>- hodnocení aktivity ve vyučování</li><li>- numerické a slovní hodnocení</li><li>- sebehodnocení žáka</li></ul>
<b>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat</b>	<p><b>Komunikativní kompetence</b> <b>Žáci jsou schopni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- vyjadřovat se přiměřeně v psaném i mluveném projevu, formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, zpracovávat texty na běžná a odborná témata,</li><li>- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování.</li></ul> <p><b>Personální kompetence</b> <b>Žáci jsou schopni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- odhadovat výsledky svého jednání a chování v různých situacích, učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností, přijímat hodnocení svých výsledků a způsobů jednání i ze strany jiných lidí, adekvátně na ně reagovat, přijímat i kritiku, dále se vzdělávat, pečovat o své fyzické a duševní zdraví.</li></ul> <p><b>Sociální kompetence</b> <b>Žáci jsou schopni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních i jiných činností, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům přístupu k jiným lidem, uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace.</li></ul> <p><b>Realizace průřezových témat:</b></p> <p><b>Občan v demokratické společnosti</b> - žáci jsou vedeni k toleranci a respektování všech účastníků distribučního řetězce, žáci jsou vedeni k dovednosti jednat s lidmi, hledání kompromisního řešení, předcházení konfliktům, adaptování se ve společnosti.</p> <p><b>Člověk a svět práce</b> – žáci jsou vedeni k zodpovědnosti za vlastní život, odpovědnému rozhodování, vyhledávání vhodných informací pro pracovní uplatnění.</p>
<b>Mezipředmětové vztahy</b>	<p>Znalosti a dovednosti získané z předmětu Komunikace s hostem mohou žáci uplatnit v dalších odborných předmětech a při odborném výcviku.</p> <p><b>Občanská nauka</b> - sociální psychologie <b>Odborný výcvik</b> - komunikace s hostem</p>



**Stolníčení - komunikace s hostem**

**Rozpis výsledků vzdělávání a učiva**

<b>Ročník:</b>	<b>2.</b>	<b>Celkový počet hodin:</b>	<b>32</b>
----------------	-----------	-----------------------------	-----------

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva		počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- je odolný a připravený pro zvolenou profesi nejen fyzicky, ale i psychicky</li> </ul>	1.	<p><b>Úvod</b> Význam a využití psychologie a společenské výchovy pro pracovníky v gastronomickém provozu</p>	1
<ul style="list-style-type: none"> <li>- odpoví si na otázky: „Kdo jsem?“ „Co chci a co nechci?“ „Na co mám a nemám?“</li> <li>- si ujasní vztah sám k sobě, druhým lidem, přírodě, práci</li> <li>- naučí se usměrňovat svůj temperament při práci v gastronomickém provozu</li> <li>- konfrontace „subjektivního já“ „reflexním já“</li> <li>- je připraven pro zvolenou profesi nejen po stránce zdravotní, psychické, ale i odborné a morální</li> </ul>	2.	<p><b>Osobnost člověka</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vymezení osobnosti, struktura osobnosti</li> <li>– charakter</li> <li>– temperament</li> <li>– zpracování pohledu žáka na vlastní osobnost</li> <li>– profil osobnosti pracovníka v gastronomickém provozu</li> </ul>	5
<ul style="list-style-type: none"> <li>- „bez společnosti bych nebyl člověkem“</li> <li>- zvládne nejen verbální komunikační prostředky, ale i své neverbální projevy</li> <li>- chápe význam „prvního dojmu“</li> <li>- je připraven na svoji roli pracovníka v gastronomické provozu</li> </ul>	3.	<p><b>Osobnost člověka z hlediska sociálního vývoje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vliv společenského prostředí na utváření osobnosti</li> <li>- pojem a podstata socializace</li> <li>- sociální prostředí, sociální interakce a komunikace</li> <li>- proces přizpůsobování normám</li> <li>- osobnost ve společenských situacích</li> <li>- pozice, status, společenská role</li> </ul>	7
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vychází dobře s lidmi</li> <li>- osvojí si pilíře společenských pravidel i další vlastnosti usnadňující jednání s lidmi</li> <li>- je připraven na nejrůznější situace, ve kterých se může v praxi ocitnout</li> <li>- orientuje se v situacích, do kterých se při svých obchodních či soukromých cestách dostane</li> </ul>	4.	<p><b>Společenské chování</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vznik společenského chování zásadní pravidla spol. chování</li> <li>– první kontakty – pozdravy, oslovování, podání ruky, úklony, rukavice, představování, vizitky, tykání a vykání</li> <li>– kultura těla – osobní upravenost, duševní hygiena, chůze, pohyb, oblékání k různým příležitostem,</li> </ul>	7





		telefonické rozhovory, kouření, rozhovor – chování ve veřejných místnostech – společenská zábava, kultura, tanec rodinné obřady a tradice – akademické tituly a hodnocení	
<ul style="list-style-type: none"><li>- kriticky přistupuje k sobě samému</li><li>- zodpovědně pečuje o své zdraví fyzické, ale i psychické</li><li>- dokáže rozpoznat frustraci, stres deprivaci, zvládá jejich prevenci</li><li>- dokáže se ústně kulturně projevovat</li><li>- zvládá prostředky osobního působení na hosta</li><li>- ví, že nejen slova vypovídají o jeho momentálním naladění a rozpozná totéž u svých zákazníků</li><li>– naučí se usměrňovat svůj temperament při práci v gastronomickém provozu, rozpozná typy hostů a ví, jak reagovat na projevy jejich chování, snaží se předcházet konfliktům</li><li>– řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta</li><li>– komunikuje s hosty i v cizím jazyce, respektuje národní mentalitu a zvyklosti</li><li>– uplatňuje estetická hlediska při formování prostředí</li></ul>	5.	<b>Vystupování a chování pracovníků v gastronomickém provozu</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– zevnějšek pracovníka, duševní hygiena, péče o zdraví</li><li>– zvládání stresu, kultura ústního projevu,</li><li>– vystupování pracovníků vůči hostům, řeč těla, postřeh a iniciativa</li><li>– způsoby záměrného působení pracovníků na hosty a jejich úloha při ovlivňování hostů</li><li>– chování obsluhujícího pracovníka v obvyklých situacích: přivítání a usazení hosta, nabídka a příjem objednávky</li><li>– obsluha hostů a vyúčtování s hostem</li><li>– chování obsluhujícího pracovníka ve špičkovém provozu</li><li>– chování pracovníka k různým typům hostů</li><li>– řešení nepříjemných situací, problematičtí hosté</li><li>– zahraniční klientela: odlišné zvyklosti různých národů</li><li>– praktický nácvik situací pracovníků v gastro. provozu a jejich řešení</li></ul>	12



## Učební osnova předmětu

### ELEKTRONICKÁ KOMUNIKACE

<b>Obor vzdělání:</b>	Kuchař - číšník	<b>Platnost švp:</b>	od 1.9.2018 počínaje 1.ročníkem
<b>Kód:</b>	65-51-H/01	<b>Forma vzdělání:</b>	denní
<b>Název ŠVP:</b>	Číšník - servírka	<b>Celkový počet hodin:</b>	32

#### Pojetí předmětu

<b>Cíl předmětu</b>	<p>Cílem předmětu je zvýšení produktivity a kvality práce na počítači, kdy psaní desetiprstovou hmatovou metodou je základním předpokladem pro efektivní ovládnutí počítače a tvoří základy tzv. klávesnicové gramotnosti. Seznámit žáky se základy obchodní korespondence. Získané dovednosti používat při vyhotovování různých písemností, vypracovávat zadané úkoly v přiměřené rychlosti s důrazem na přesnost a pracovat s normou ČSN 01 6910 pro vypracování písemností. Vybavit žáky všestrannými vědomostmi o vyhotovování písemností, které se týkají obchodních operací v provozovnách veřejného stravování a vyřízení reklamace, zvládat běžnou úpravu obchodních dopisů. Seznámit žáky s doklady v platebním styku, s jednoduchými právními doklady a naučit je tyto doklady věcně, jazykově a formálně vyplňovat. V oblasti elektronické komunikace jsou žáci vedeni k jejímu využívání a stylizují písemnosti ve vyhovující formální úpravě v souladu s normou pro úpravu písemností.</p>
<b>Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí</b>	<p>Vzdělání směřuje k tomu, aby žáci:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- měli vhodnou míru sebevědomí a byli schopni sebehodnocení</li><li>-pracovali kvalitně a pečlivě, uvědomovali si nutnost dodržovat normy a technologické postupy, dovedli šetrně hospodařit s materiálními hodnotami</li><li>-dodržovali zásady a předpisy BOZP</li><li>-vážili si kvalitní práce jiných lidí</li><li>-dodržovali pracovní dobu</li><li>-byli schopni kriticky se dívat na výsledky své vlastní práce</li></ul>
<b>Charakteristika učiva</b>	<p>Obsah předmětu vychází z odborného okruhu RVP - Komunikace ve službách.</p> <p>Předmět se vyučuje ve třetím ročníku 1 hodinu týdně, celkem 32 vyučovacích hodin.</p> <p>Do předmětu je zařazen tematický celek Základy psaní na klávesnici. Vyučuje se výukovým programem a podle učebnice. Žák se seznámí s klávesnicí počítače a naučí se ji ovládat desetiprstovou hmatovou metodou. Dále se žák naučí pořizovat záznam podle přímého diktátu, vyhotovovat základní druhy tabulek. Seznámení s náležitostmi</p>



	<p>obchodních písemností podle ČSN 01 6910. Je zařazeno učivo o písemnostech používaných při organizaci a řízení podniku, písemnostech souvisejících s vyřizováním personálních záležitostí, o dokladech používaných v platebním styku a dopravních dokladech, o vyhotovování jednoduchých právních listin a o používání moderních metod zpracovávání textů. Písemná komunikace je základem úspěšné prezentace firmy na veřejnosti, vnitropodnikové, personální i právní písemnosti jsou nástrojem vedení a motivace a tedy je nedílnou součástí marketingových aktivit.</p>
<b>Metody a formy výuky</b>	<p>Výuka probíhá zásadně v odborné učebně vybavené počítači. K výuce se využívají učebnic, šablony pro vypracovávání písemností, elektronická pošta ke komunikaci, webové stránky, využívá se také program typu ATF. K nejčastějším metodám patří výklad a praktická ukázka.</p>
<b>Hodnocení žáků</b>	<p>Žáci jsou průběžně hodnoceni v souladu s Pravidly pro hodnocení výsledků vzdělávání a chování žáků, která jsou součástí školního řádu, a podle kapitoly 3.3.3. tohoto ŠVP (hodnocení žáků). Základem pro hodnocení výkonů v psaní jsou praktické (manuální) zkoušky, ve kterých se posuzuje dosažená rychlost a přesnost podle limitů. U vyhotovených písemností se hodnotí věcný obsah, stylizace, pravopis a formální úprava podle normy. Při hodnocení vědomostí je průběžně využíváno ústní i písemné zkoušení. Důležitým kritériem je úprava písemností a pořádek při jejich zakládání. Znalosti žáka jsou ověřovány v písemných cvičeních, která jsou zaměřena na přesnost a rychlost psaného textu, čtvrtletně souhrnná písemná práce, na konci každého pololetí žák píše pololetní písemnou práci, která je zaměřena na přesnost - opis textu, na rychlost - počet úhozů za minutu.</p>
<b>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat</b>	<p><b>Komunikativní kompetence</b> Žák: - zvládá komunikaci v projevech psaných, zpracovává věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné souvislé texty, pracovní a jiné písemnosti.</p> <p><b>Personální a sociální kompetence</b> Žák: - využívá ke svému učení zkušenosti, nabytých vědomostí, ale i zkušenosti jiných lidí a učí se i na základě zprostředkovaných zkušeností.</p> <p><b>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</b> Žák: - získá základní vědomosti a dovednosti potřebné pro rozvíjení vlastních podnikatelských aktivit</p> <p><b>Matematické kompetence</b></p>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>– čte a vytváří různé formy grafického znázornění (diagramy, grafy, tabulky)</li> <li>– efektivně aplikuje matematické postupy při řešení různých úkolů v běžných situacích</li> </ul> <p><b>Kompetence k učení</b> Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- efektivně vyhledává informace pro výuku, s porozuměním poslouchá výklad, hodnotí své výsledky a přijímá hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí</li> </ul> <p><b>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi</b> Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– pracuje s osobním počítačem při výuce psaní desetiprstovou metodou na počítači a při zpracování obchodních dopisů využívá programů počítače pro výuku a hodnocení své práce, vyhledává informace z internetu pro potřeby výuky</li> </ul> <p><b>Realizace průřezových témat</b> <b>Člověk a svět práce</b> Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– cílevědomě usilovali o dobré znalosti a dovednosti ve vybraném oboru</li> <li>– rozvíjeli a aplikovali získané poznatky</li> <li>– přijímali odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání</li> <li>– prosazovali trvale rozvoj své pracovní činnosti</li> </ul> <p><b>Informační a komunikační technologie</b> Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– se zdokonalovali ve schopnosti efektivně používat prostředky výpočetní techniky v běžném každodenním životě, zvláště v profesním životě</li> </ul>
<p><b>Mezipředmětové vztahy</b></p>	<p><b>Informační a komunikační technologie</b> – práce s počítačem  <b>Odborný výcvik</b> – soupisy zboží, surovin a inventáře, komunikace s obchodními partnery  <b>Český jazyk</b> – správná jazyková úprava  <b>Ekonomika</b> - k propojení dochází zejména v oblasti obchodní korespondence, vnitropodnikových a personálních písemností.</p>

**Rozpis výsledků vzdělávání a učiva**

<b>Ročník:</b>	<b>3.</b>	<b>Celkový počet hodin:</b>	<b>32</b>
----------------	-----------	-----------------------------	-----------

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva		počet hodin
Žák: -ovládá psaní na klávesnici desetiprstovou	1.	Úvod do předmětu – Seznámení žáků s PC a jeho	10



<p>hmatovou metodou, píše v přiměřené rychlosti a přesnosti</p>		<p>používáním</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pokyny pro psaní na PC</li> <li>- Běžná kontrola a údržba PC</li> <li>- Zásady bezpečnosti a řádu učebny</li> <li>- Seznámení s klávesnicí počítače, základní prstoklad, program ATF</li> </ul> <p>Základy psaní na klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základní řada – d, f, j, k</li> <li>- a, s, l, ů</li> <li>- t, r, z, u</li> <li>- e, w, o, p</li> <li>- o, ú</li> <li>- b, v, m, n,</li> <li>- y, x, čárka, tečka</li> <li>- velká písmena, číslice</li> </ul>	
<p>-dokáže vyhotovit písemnosti spojené s obchodním a stravovacím provozem, a to věcně, jazykově i formálně správně podle normalizované úpravy písemností</p>	<p>2.</p>	<p>Normalizovaná úprava obchodního dopisu Psaní adres Poptávka, nabídka Objednávka Potvrzení objednávky Reklamace Odpověď na reklamaci Faktura Urgence Žádost Osobní dopisy Písemný styk s bankou Elektronické bankovníctví Elektronický obchod</p>	<p>15</p>
<p>-chápe význam marketingu pro chod provozovny -dokáže použít nástrojů na podporu prodeje -dodržuje pořádek, dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků -dokáže vybrat vhodný reklamní prostředek pro určitý produkt</p>	<p>3.</p>	<p>Význam marketingu Produkt Cena Distribuce, prodej Propagace, reklama Aplikace marketingového plánu Souhrnné opakování</p>	<p>7</p>



## Učební osnova předmětu

### STOLNIČENÍ

<b>Obor vzdělání:</b>	Kuchař - číšník	<b>Platnost ŠVP:</b>	od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem
<b>Kód:</b>	65-51-H/01	<b>Forma vzdělání:</b>	denní
<b>Název ŠVP:</b>	Číšník - servírka	<b>Celkový počet hodin:</b>	160
<b>Název modulu:</b>	65-3/4- ČS/STOL/01-01-T/P	<b>Počet hodin: 4</b>	Inventář na úseku obsluhy
	65-3/4- ČS/STOL/01-02 T/P	<b>Počet hodin: 4</b>	Profesní etika
	65-3/4- ČS/STOL/02-02 T/P	<b>Počet hodin: 4</b>	Jednoduchá obsluha hostů
	65-3/4- ČS/STOL/03-01 T/P	<b>Počet hodin: 4</b>	Banketní a cateringové služby
	65-3/4- ČS/STOL/03-02-T	<b>Počet hodin: 4</b>	Společensko-gastronomické události
	65-3/4- ČS/STOL/03-03 T/P	<b>Počet hodin: 2</b>	Menu

#### Pojetí předmětu

<b>Cíl předmětu</b>	Cílem předmětu je seznámit žáky s požadavky na hygienu v gastronomii, s jejich uplatňováním, s trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích. Podle získaných poznatků se žáci naučí sestavovat jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek. Ovládají techniku odbytu, volí vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru, používají vhodný inventář.
<b>Cíl vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí</b>	Vzdělání směřuje k tomu, aby žáci: <ul style="list-style-type: none"><li>- byli připraveni na nebezpečí alkoholismu a dalších návykových látek v souvislosti s profesí a na nutnost boje proti nim</li><li>- společensky vystupovali a profesionálně jednali ve styku s hostem, pracovními partnery a spolupracovníky</li><li>- dbali na estetiku prostředí, péči o zevnějšek</li></ul>
<b>Charakteristika učiva</b>	Obsah učiva vychází z oblasti RVP – Odbyt a obsluha. V učivu jsou vysvětleny pojmy z oblasti stolničení a stolování a ovládání techniky obsluhy a služeb ve stravovacích zařízeních. Cílem předmětu je seznámit žáky s technikou odbytu, s technikou složité obsluhy a pivním zařízením a jeho použitím, s obchodně-provozními aktivitami, se sjednáváním odbytu výrobků a služeb,



	<p>s vyúčtováním, s kalkulacemi cen výrobků a služeb, se zabezpečením provozu akce, jednotlivými pracovními činnostmi v ubytovacích střediscích i s gastronomickými službami v dopravních prostředcích. Předmět se vyučuje v prvním ročníku 1 hodinu týdně, ve druhém 2 hodiny týdně a ve třetím ročníku 2 hodiny týdně, celkem 160 vyučovacích hodin.</p>
<b>Metody a formy výuky</b>	<p>Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, práce s učebnicí, ICT technikou, video – naučné a instruktážní filmy, praktická ukázka. Dle možností jsou v průběhu roku uskutečňovány odborné exkurze. Při výuce se používají odborné časopisy, ze kterých se žáci učí vyhledávat a srovnávat informace. Do výuky jsou zařazeny vzdělávací moduly včetně komplexních úloh. Žáci v každém ročníku zpracovávají ročníkové práce na předem zadané téma ve spolupráci s odborným výcvikem.</p>
<b>Hodnocení žáků</b>	<p>Hodnocení žáků je prováděno kombinací slovního a numerického hodnocení.</p> <p>Žáci jsou hodnoceni za samostatné práce a za vytvoření ročníkové práce na dané téma (např. sestavení jídelních a nápojových listků, menu, legenda pro slavnostní hostinu). Práce má praktickou a teoretickou část. Praktická část se hodnotí v rámci odborného výcviku. Teoretická část je zpracovávána písemně nebo elektronicky a je hodnocena z hlediska grafické úpravy a dodržení gastronomických pravidel a pravidel pro obsluhu.</p> <p>Dále se sleduje aktivita žáků při hodinách.</p> <p>Žáci jsou průběžně hodnoceni v souladu s Pravidly pro hodnocení výsledků vzdělávání a chování žáků, která jsou součástí školního řádu, a podle kapitoly 3.3.3. tohoto ŠVP (hodnocení žáků) a dále podle kritéria hodnocení absolvovaného modulu.</p>
<b>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat</b>	<p><b>Klíčové kompetence</b></p> <p><b>Kompetence k učení</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání</li><li>- Uplatňovat různé způsoby práce s textem</li><li>- S porozuměním poslouchat mluvené projevy</li><li>- Znat možnosti dalšího vzdělávání</li></ul> <p><b>Kompetence k řešení problémů</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Porozumět zadanému úkolu nebo určit jádro problému</li></ul> <p><b>Komunikativní kompetence</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech psaných i mluvených</li><li>- Zpracovávat administrativní písemnosti a pracovní dokumenty</li><li>- Vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování</li></ul> <p><b>Sociální kompetence</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly, učit se spolupracovat v kolektivu</li></ul>



	<p><b>Kompetence k pracovnímu uplatnění</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti</li> </ul> <p><b>Matematické kompetence</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Správně používat a převádět běžné jednotky</li> <li>- Umět odhadnout správnost výsledku</li> </ul> <p><b>Digitální kompetence</b> bezpečně, efektivně a účelně pracovat s informacemi, daty a obsahem v digitální podobě i komunikovat pomocí digitálních technologií;</p> <p><b>Realizace průřezových témat v předmětu</b></p> <p><b>Občan v demokratické společnosti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Žáci jsou vedeni k tomu, aby měli vhodnou míru sebevědomí a angažovali se nejen ve vlastním, ale i veřejném zájmu</li> <li>- Žáci jsou vedeni k tomu, aby dovedli jednat s lidmi, diskutovali o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledali kompromisní řešení</li> </ul> <p><b>Člověk a svět práce</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Žáci jsou vedeni k tomu, aby si uvědomili zodpovědnost za vlastní život, význam vzdělávání pro život, aby byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu a získali vztah k oboru.</li> </ul> <p><b>Člověk a životní prostředí</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Žáci jsou vedeni k tomu, aby rozvíjeli dovednost aplikovat získané poznatky, přijímali odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, prosazovali trvale udržitelný rozvoj ve své činnosti</li> </ul> <p><b>Člověk a digitální svět</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- žáci jsou vedeni k efektivnímu využívání digitálních nástrojů potřebných nebo vhodných pro odborné činnosti.</li> </ul>
<p><b>Mezipředmětové vztahy</b></p>	<p><b>Odborný výcvik - stolování</b>  <b>Speciální obsluha</b> – složitá obsluha  <b>Komunikace s hostem</b> – chování hosta, osobnost  <b>Nápojová gastronomie</b> – výroba a servírování nápojů</p>

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Ročník:	1.	Celkový počet hodin:	32
Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva		počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí historii pohostinství a její rozdělení s jejich hlavními znaky</li> <li>- rozlišuje pojem stolničení a</li> </ul>	1.	<p><b><u>Základní pojmy a předpisy</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- historie pohostinství</li> <li>- rozdělení společného stravování</li> </ul>	4





<p>stolování, druhy odbytových středisek</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá předpisy o bezpečnosti a hygieny v odbytovém středisku</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- pracovní oblečení a pomůcky při obsluze</li> <li>- hygienické a bezpečnostní předpisy</li> </ul>	
<p><b>65-3/4- ČS/STOL/01-01-T - Inventář na úseku obsluhy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje malý a velký stolní inventář</li> <li>- charakterizuje základní druhy inventáře</li> <li>- pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář</li> <li>- používá vhodné dekorace při přípravě odbytového střediska</li> <li>- uplatňuje estetická hlediska při formování prostředí</li> </ul>	<b>2.</b>	<p><b>Zařízení a vybavení na úseku obsluhy</b></p> <p><b>65-3/4- ČS/STOL/01-01-T/P - Inventář na úseku obsluhy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- inventář, údržba, použití</li> <li>- rozdělení inventáře</li> <li>- malý a velký stolní inventář</li> <li>- restaurační a kuchyňské prádlo</li> <li>- pomocný inventář, zařízení</li> <li>- skladování a údržba</li> <li>- dekorace solů a tabulí</li> </ul>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- používá gastronomická pravidla při sestavování JL, NL a menu</li> <li>- ovládá náležitosti jídelního a nápojového lístku</li> <li>- sestavuje jídelní, nápojový lístek a menu</li> </ul>	<b>3.</b>	<p><b><u>Gastronomická pravidla</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gastronomická pravidla pro jídelní, nápojový lístek a menu</li> <li>- jídelní lístek – druhy, náležitosti</li> <li>- nápojový lístek – druhy, náležitost</li> <li>- Restaurace menu</li> </ul>	<b>8</b>
<p><b>65-3/4- ČS/STOL/01-02-T/P - Profesní etika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- používá správný postup při přípravě pracoviště na provoz</li> <li>- udržuje pořádek během provozu</li> <li>- vysvětlí úlohu jednotlivce v oblasti osobního prodeje a stravovacích služeb</li> <li>- charakterizuje různé způsoby obsluhy</li> <li>- ovládá organizaci práce v různých</li> </ul>	<b>4.</b>	<p><b>Základy obsluhy</b></p> <p><b>65-3/4- ČS/STOL/01-02-T/P - Profesní etika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- formy a pravidla obsluhy</li> <li>- hlavní zásady obsluhy</li> <li>- organizace práce v různých formách obsluhy</li> <li>- technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché a složité obsluze</li> <li>- příprava a údržba pracoviště</li> </ul>	<b>6</b>



<p>formách obsluhy</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- přijímá, eviduje a vyřizuje</li> <li>- objednávky hostů, pracuje se zúčtovací technikou</li> <li>- charakterizuje práce po ukončení provozu</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- evidence objednávek hosta</li> <li>- práce po skončení provozu</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vhodně používá inventář podle způsobu obsluhy podávaného pokrmu a nápoje</li> <li>- rozlišuje systém a způsob obsluhy</li> <li>- Ovládá organizaci práce v různých způsobech obsluhy, popíše úlohy jednotlivých pracovníků</li> </ul>	<b>5.</b>	<p><b><u>Systémy a způsoby obsluhy</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- systém vrchního číšníka</li> <li>- systém rajónový</li> <li>- systém francouzský</li> <li>- restaurační způsob obsluhy</li> <li>- slavnostní způsob obsluhy</li> <li>- kavárenský, vinárenský</li> </ul>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb</li> <li>- používá různé způsoby placení v odbytových střediscích</li> </ul>	<b>6.</b>	<p><b><u>Způsoby nabídky, prodej a placení</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nabídka a prodej v odbytových střediscích</li> <li>- druhy placení</li> </ul>	<b>2</b>

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

<b>Ročník:</b>	<b>2.</b>	<b>Celkový počet hodin:</b>	<b>64</b>
----------------	-----------	-----------------------------	-----------

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva		počet hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prokáže znalosti získané za celý první ročník</li> </ul>	<b>1.</b>	<p><b>Opakování učiva z 1. ročníku</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Základní pojmy a předpisy</li> <li>- Zařízení a vybavení na úseku obsluhy</li> <li>- Gastronomická pravidla</li> <li>- Základy obsluhy</li> <li>- Systémy a způsoby obsluhy</li> </ul>	<b>2</b>
<p><b>65-3/4- ČS/STOL/02-02-T/P - Jednoduchá obsluha hostů</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ovládá techniku nižší a vyšší formy složité obsluhy</li> <li>- Servíruje dané pokrmy podle zásad složité obsluhy</li> </ul>	<b>2.</b>	<p><b>Jednoduchá obsluha</b> <b>65-3/4- ČS/STOL/02-02-T/P - Jednoduchá obsluha hostů</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- snídaně, přesnídávky, svačiny</li> <li>- oběd, servis základní forma</li> </ul>	<b>6</b>



		<p>servis vyšší forma</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- servis nápojů</li> <li>- večere</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- seznamuje se správným skladováním nápojů</li> <li>- popíše vybavení výčepního zařízení a jeho údržbu</li> <li>- podává nápoje ve správné teplotě a ve správném inventáři</li> <li>- ovládá charakteristiku nabízených nápojů</li> <li>- ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů</li> </ul>	<b>3.</b>	<p><b>Pivnice, pивní hospodářství</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pивní sklep</li> <li>- pивní zařízení a jeho údržba</li> <li>- narážení, čepování a ošetřování</li> <li>- skladování</li> </ul>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá přípravu kavárny na provoz</li> <li>- pracuje na skladbě kavárenského jídelního a nápojového lístku</li> <li>- samostatně připravuje základní druhy káv</li> <li>- zařazuje i některé speciální teplé a studené nápoje</li> <li>- je seznámen s prací v kavárenských hernách</li> <li>- charakterizuje druhy vináren</li> <li>- vypracuje nabídky jídel a nápojů</li> <li>- ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů</li> <li>- je seznámen s pracovními činnostmi sommeliera ve stravovacím zařízení</li> <li>- Vyhotovuje typickou nabídku</li> </ul>		<p><b>Společensko-zábavní střediska Kavárny a kavárenské herny</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- druhy kaváren</li> <li>- kavárenské lístky</li> <li>- pokrmy a nápoje</li> <li>- obsluha v kavárně</li> <li>- kavárenská herna</li> </ul> <p><b>Vinárna a vinný sklep</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- druhy a zařízení vináren</li> <li>- jídelní a nápojový lístek</li> <li>- ošetřování a servis vín</li> <li>- obsluha ve vinárně</li> <li>- pracovní činnosti sommeliera</li> <li>- vinný sklep</li> </ul> <p><b>Varieté, kabarety</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteristika</li> </ul>	<b>18</b>



pokrmů a nápojů pro jednotlivé druhy společensko-zábavních středisek		<b>Koliby, salaše</b> - charakteristika	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje gastronomická zařízení různých forem rychlého</li> <li>- stravování</li> <li>- připraví vhodné nabídky pokrmů a nápojů</li> <li>- v zařízeních rychlého stravování</li> </ul>	<b>4.</b>	<b>Formy rychlého stravování</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- fast food</li> <li>- restaurace typu mauredo a churasco (tzv. steak house), gril room</li> <li>- patisserie, pizzerie</li> <li>- lunch restaurant</li> <li>- barbecue</li> </ul>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- při sestavování složitých menu, navazuje na skladbu jednoduchých menu</li> <li>- adekvátně využívá odborné literatury a poznatků z praxe</li> </ul>	<b>5.</b>	<b>Sestavování složitých menu</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pravidla sestavování</li> <li>- sled jídel a nápojů</li> </ul>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ovládá jednotlivé úkony vyšší formy složitě obsluhy – flambování, vykostování, dranžírování, dochucování, zjemňování</li> </ul>	<b>6.</b>	<b>Složitá obsluha –základní formy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- snídaně, obědy</li> <li>- příprava pracoviště</li> <li>- servis pokrmů a nápojů</li> <li>- speciální pokrmy</li> <li>- večere</li> </ul> <b>Složitá obsluha –vyšší forma</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zásady přípravy pokrmů před hostem</li> <li>- míchání, ochucování,</li> <li>- dranžírování, flambování</li> </ul>	<b>20</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- seznamuje se s prací barmana, charakterizuje pomůcky barmana</li> <li>- a pracuje s nimi</li> <li>- ovládá základní</li> </ul>	<b>7.</b>	<b>Míšené nápojů</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- význam a nabídka míšených nápojů</li> <li>- základní povinnosti barmana</li> <li>- vybavení baru</li> </ul>	<b>6</b>



<ul style="list-style-type: none"><li>- rozdělení míšených nápojů, ujasňuje si jejich charakteristiku</li><li>- připravuje a servíruje míšené nápoje</li><li>- správně využívá inventář a suroviny</li><li>- pracuje na zvládnutí základní techniky míchání</li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>- suroviny, pravidla míchání</li><li>- druhy míšených nápojů</li><li>- příprava nealkoholických míšených</li><li>- nápojů</li></ul>	
---	--	---	--



## Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Ročník:	3.	Celkový počet hodin:	64
Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva		počet hodin
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- prokáže znalosti získané za celý druhý ročník</li> </ul>	<b>1.</b>	<u><b>Opakování učiva z 2. ročníku</b></u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Jednoduchá obsluha</li> <li>- Pivnice, pivní hospodářství</li> <li>- Společensko - zábavní střediska</li> <li>- Formy rychlého stravování</li> <li>- Sestavování složitých menu</li> </ul>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- použije vhodná technologická zařízení pro servis pokrmů</li> <li>- sestavuje vhodná menu pro stravování při kongresových akcích</li> <li>- vybere vhodný sortiment surovin pro přípravu a servis pokrmů</li> <li>- pro kongresové akce</li> <li>- zorganizuje vhodné způsoby občerstvení</li> <li>- coffee break</li> </ul>	<b>2.</b>	<b>Kongresová turistika</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- stravovací služby</li> <li>- stravování účastníků akcí</li> <li>- kongresového charakteru a jejich doprovodu</li> <li>- coffee break</li> </ul>	<b>4</b>
<b>65-3/4- ČS/STOL/03-01-T/P - Banketní a cateringové služby</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ovládá techniky obsluhy vhodné pro poskytování cateringových</li> <li>- Služeb volí vhodné pokrmy pro jednotlivé formy cateringu</li> </ul>	<b>3.</b>	<b>Cateringové služby</b> <b>65-3/4- ČS/STOL/03-01-T/P - Banketní a cateringové služby</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- catering pro společenské akce</li> <li>- catering pro uzavřené stravovací systémy</li> <li>- catering pro dopravní systémy</li> </ul>	<b>4</b>
<b>65-3/4- ČS/STOL/03-03-T/P - Menu</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce</li> <li>- charakterizuje a rozlišuje druhy slavnostních hostí</li> </ul>	<b>4.</b>	<b>Slavnostní hostiny</b> <b>65-3/4- ČS/STOL/03-03-T/P - Menu</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- organizační zajištění akcí</li> <li>- druhy hostin</li> <li>- skladba menu</li> </ul>	<b>16</b>



<ul style="list-style-type: none"> <li>- vypracovává dokumentaci pro uspořádání slavnostní hostiny</li> <li>- připraví zařízení a inventář</li> <li>- ovládá obsluhu slavnostní hostiny</li> <li>- uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem, vysvětlí vyúčtování tržeb</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- příprava inventáře</li> <li>- tvary a postavení tabulí</li> <li>- banketní obsluha</li> <li>- zvláštní typy akcí</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá přípravu hostin s nabídkovým stolem</li> <li>- sestavuje nabídku pokrmů a nápojů</li> <li>- při obsluze využívá zkušeností z denní praxe</li> <li>- ovládá vyúčtování akce</li> </ul>	<b>5.</b>	<p><b>Slavnostní hostiny s nabídkovým stolem</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteristika hostiny</li> <li>- nabídka pokrmů a nápojů</li> <li>- organizace hostiny</li> <li>- vyúčtování</li> </ul>	<b>8</b>
<p><b>65-3/4- ČS/STOL/03-02-T - Společensko-gastronomické události</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje jednotlivé malé společenské akce</li> <li>- zvládá jejich přípravu</li> <li>- správně používá inventář a zařízení</li> <li>- uplatňuje znalosti z estetiky a společenské výchovy</li> </ul>	<b>6.</b>	<p><b>Malé společenské akce a další události</b> <b>65-3/4- ČS/STOL/03-02-T - Společensko-gastronomické události</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- druhy společenských akcí</li> <li>- organizace a příprava</li> <li>- způsoby obsluhy</li> </ul>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje způsob obsluhy v dopravních prostředcích</li> <li>- používá zařízení a inventář</li> </ul>	<b>7.</b>	<p><b>Obsluha v dopravních prostředcích</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- obsluha v letadle</li> <li>- obsluha ve vlaku</li> <li>- obsluha v lodní dopravě</li> </ul>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá charakteristiky a rozdíly jednotlivých národních gastronomií</li> </ul>	<b>8.</b>	<p><b>Světová a národní gastronomie</b></p>	<b>5</b>



<ul style="list-style-type: none"><li>- rozlišuje druhy ubytovacích zařízení dle kategorizace</li><li>- ovládá výběr pokrmů a nápojů na hotelový jídelní lístek</li><li>- je seznámen s prací etážového číšníka</li><li>- zařadí pracovníky do jejich profesí podle vědomostí</li></ul>	<b>9.</b>	<b>Obsluha v ubytovacích zařízeních</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Druhy ubytovacích zařízení</li><li>- Pracovníci v ubytovacích zařízeních a jejich pracovní náplň</li><li>- Hotelová hala, recepce, vrátnice a ostatní zařízení</li></ul>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- průběžně se písemnou a ústní formou připravuje na závěrečné zkoušky</li><li>- samostatně zodpoví odbornou otázku z předmětu</li></ul>	<b>10.</b>	<b>Opakování učiva k závěrečným zkouškám</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Základní pojmy a předpisy</li><li>- Zařízení a vybavení na úseku obsluhy</li><li>- Gastronomická pravidla</li><li>- Základy obsluhy</li><li>- Systémy a způsoby obsluhy</li><li>- Jednoduchá obsluha</li><li>- Pivnice, pivní hospodářství</li><li>- Společensko - zábavní střediska</li><li>- Formy rychlého stravování</li><li>- Sestavování složitých menu</li><li>- Kongresová turistika</li><li>- Cateringové služby</li><li>- Slavnostní hostiny</li><li>- Slavnostní hostiny s nabídkovým stolem</li><li>- Malé společenské akce a další události</li><li>- Obsluha v dopravních prostředcích</li><li>- Světová a národní gastronomie</li><li>- Obsluha v ubytovacích zařízeních</li></ul>	<b>7</b>





## Učební osnova předmětu

### TECHNOLOGIE

<b>Obor vzdělání:</b>	Kuchař - číšník	<b>Platnost švp:</b>	od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem
<b>Kód:</b>	65-51-H/01	<b>Forma vzdělání:</b>	denní
<b>Název ŠVP:</b>	Číšník - servírka	<b>Celkový počet hodin:</b>	160
<b>Název modulu:</b>	<b>65-3/4- ČS/TECH/01-01-T</b>	<b>Počet hodin: 2</b>	BOZP, hygienické předpisy v gastronomii, HACCP
	<b>65-3/4- ČS/TECH/01-02-T</b>	<b>Počet hodin: 2</b>	Zařízení Provozoven

#### Pojetí předmětu

<b>Cíl předmětu</b>	<p>Cílem předmětu je:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- poskytnout žákům vědomosti o přípravě, úpravě a zpracování surovin, potravin a nápojů při vlastní přípravě jídel a nápojů</li><li>- seznámit žáky se zásadami racionální výživy v návaznosti na klasické i moderní technologické postupy přípravy a zpracování pokrmů</li><li>- zprostředkovat žákům ucelený přehled o hygienických předpisech HACCP a jejich uplatnění v praxi</li><li>- vést žáky k osvojování zásad přípravy pokrmů a jejich expedici a úpravu pro servírování a hospodárné využívání</li></ul>
<b>Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí</b>	<p>Vzdělání směřuje k tomu, aby žáci:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- dodržovali technologické postupy při přípravě a zpracování pokrmů</li><li>- pracovali kvalitně a pečlivě</li><li>- dodržovali pracovní dobu a též zásady a předpisy BOZP</li><li>- vážili si kvalitní práce jiných lidí</li><li>- byli schopni kriticky posoudit výsledky své práce a přijmout odpovědnost za svá rozhodnutí a jednání</li></ul>
<b>Charakteristika učiva</b>	<p>Do tematických celků učiva předmětu technologie je zařazeno učivo o bezpečnosti a hygienických předpisech (HACCP), které souvisejí se zpracováním surovin a jejich uváděním do praxe. Žáci se seznámí se základními druhy technického a technologického vybavení provozoven veřejného stravování, s předběžnou přípravou potravin, se základními technologickými postupy přípravy: polévek, hotových pokrmů, bezmasých pokrmů, minutkových pokrmů, příloh, moučnicků, zahraniční kuchyně a specialit kuchyně.</p> <p>Dále se seznámí s pravidly normování pokrmů z teplých i studených receptur.</p> <p>Obsah předmětu vychází z odborného okruhu RVP - Výroba pokrmů Předmět se vyučuje v prvním ročníku 1 hodinu týdně, ve druhém</p>



	ročníku 2 hodiny týdně a ve třetím ročníku 2 hodiny týdně, celkem 160 vyučovacích hodin.
<b>Metody a formy výuky</b>	<p>Při výuce je kladen důraz na samostatnou i skupinovou práci, na využívání dostupné odborné literatury, na získání poznatků z této literatury, které žáci využijí v ostatních odborných předmětech a při přípravě prezentačních akcí. Při výuce je používaná forma výkladu, řízeného rozhovoru, práce s učebnicí, video i instruktážní filmy, praktické ukázky. Do výuky jsou zařazeny vzdělávací moduly včetně komplexních úloh. Dalšími metodami vzdělávání jsou dle možností: odborné exkurze, návštěva pracovišť a gastronomických veletrhů.</p> <p>V každém ročníku žáci vypracují ročníkovou práci na předem zadané téma (výroba a prezentace daného pokrmu, nápoje)</p>
<b>Hodnocení žáků</b>	<p>Ve výuce jsou využívány metody diagnostické a kontrolní (hodnocení vědomostí, pracovních úloh, kontrola spojování dovedností a vytváření pracovních návyků).</p> <p>Při výuce se sleduje aktivita a vědomosti jednotlivých žáků. Znalosti jsou ověřovány písemnými testy, ústním zkoušením, vypracováním domácích úkolů a prací ve skupině po probrání jednotlivých tematických celků. Hodnocení žáka je prováděno kombinací slovního, numerického hodnocení a dále podle kritéria hodnocení absolvovaného modulu.</p> <p>Hodnocení ročníkové práce: Ročníková práce má praktickou a teoretickou část. Praktická část je hodnocena v rámci odborného výcviku. Teoretická část (písemná forma, elektronicky) je hodnocena z hlediska grafické úpravy, správné volby surovin při přípravě pokrmu, dodržení technologického postupu při výrobě pokrmu, dodržení gastronomických pravidel a pravidel zdravé výživy.</p> <p>Žáci jsou průběžně hodnoceni v souladu s Pravidly pro hodnocení výsledků vzdělávání a chování žáků, která jsou součástí školního řádu, a podle kapitoly 3.3.3. tohoto ŠVP (hodnocení žáků).</p>
<b>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat</b>	<p><b>Klíčové kompetence</b></p> <p><b>Kompetence k učení</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání</li><li>- Uplatňovat různé způsoby práce s textem</li><li>- S porozuměním poslouchat mluvené projevy</li><li>- Znat možnosti dalšího vzdělávání</li></ul> <p><b>Kompetence k řešení problémů</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Porozumět zadanému úkolu nebo určit jádro problému</li></ul> <p><b>Komunikativní kompetence</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech psaných i mluvených</li><li>- Vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování</li></ul>



	<p><b>Sociální kompetence</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly, učit se spolupracovat v kolektivu</li></ul> <p><b>Kompetence k pracovnímu uplatnění</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti</li></ul> <p><b>Matematické kompetence</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Správně používat a převádět běžné jednotky</li><li>- Umět odhadnout správnost výsledku</li></ul> <p><b>Digitální kompetence</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- bezpečně, efektivně a účelně pracovat s informacemi, daty a obsahem v digitální podobě i komunikovat pomocí digitálních technologií;</li></ul> <p><b>Realizace průřezových témat v předmětu</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Žáci jsou vedeni k tomu, aby měli vhodnou míru sebevědomí a angažovali se nejen ve vlastním, ale i veřejném zájmu</li><li>- Žáci jsou vedeni k tomu, aby dovedli jednat s lidmi, diskutovali o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledali kompromisní řešení</li></ul> <p><b>Člověk a svět práce</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Žáci jsou vedeni k tomu, aby si uvědomili zodpovědnost za vlastní život, význam vzdělávání pro život, aby byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu a získali vztah k oboru.</li></ul> <p><b>Člověk a životní prostředí</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Žáci jsou vedeni k tomu, aby rozvíjeli dovednost aplikovat získané poznatky, přijímali odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, prosazovali trvale udržitelný rozvoj ve své činnosti</li></ul>
<b>Mezipředmětové vztahy</b>	Předmět úzce souvisí s odborným výcvikem a jinými odbornými předměty <b>Odborný výcvik</b> - technologické postupy při přípravě pokrmů <b>Stolničení</b> – podávání pokrmů <b>Potraviny a výživa</b> - složení potravin <b>Zařízení provozoven</b> - strojní zařízení



### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Ročník:	1.	Celkový počet hodin:	32
---------	----	----------------------	----

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	počet hodin
<p>Žák:</p> <p><b>65-3/4- ČS/TECH/01-01-T - BOZP, hygienické předpisy v gastronomii, HACCP</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii</li><li>- jedná v souladu s předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany</li><li>- vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi, chápe jejich význam</li><li>- rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska</li><li>-</li></ul>	<p><b>1. Hygienické požadavky na provoz společenského stravování</b></p> <p><b>65-3/4- ČS/TECH/01-01-T - BOZP, hygienické předpisy v gastronomii, HACCP</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- hygienické předpisy v gastronomii</li><li>- kritické body HACCP</li><li>- Osobní hygiena, pracovní oblečení</li><li>- předpisy bezpečnosti práce</li><li>- skladování potravin</li><li>- členění výrobního střediska jejich vybavenost</li><li>- pracovníci a jejich povinnosti</li></ul>	2
<p><b>65-3/4- ČS/TECH/01-02-T - Zařízení Provozoven</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- rozlišuje obvyklé vybavení výrobního</li><li>- střediska z hlediska jeho funkce</li><li>- popíše organizaci práce ve výrobním středisku</li><li>- využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob</li><li>- uplatňuje požadavky na ošetřování a skladování potravin</li><li>- uplatňuje znalosti pracovních postupů při práci se stroji</li></ul>	<p><b>2. Výrobní středisko</b></p> <p><b>65-3/4- ČS/TECH/01-02-T - Zařízení Provozoven</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- rozdělení výrobního střediska</li><li>- základní vybavení</li><li>- povinnosti kuchaře</li><li>- pracovní pomůcky a inventář</li><li>- příprava výrobního střediska před zahájením provozu a práce po skončení provozu</li></ul>	3



<ul style="list-style-type: none"><li>- vypočítá množství potravin na zadaný počet porcí určitého pokrmu</li><li>- využívá receptury teplých pokrmů</li><li>- vypracuje žádanku a výdejku na potraviny</li></ul>	<b>3.</b>	<b>Normování pokrmů a práce s dokumenty</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- seznámení s recepturami teplých pokrmů</li><li>- normování pokrmů</li><li>- žádanky a výdejky potravin</li><li>-</li></ul>	2
<ul style="list-style-type: none"><li>- využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin</li><li>- ovládá způsoby předběžné úpravy i přípravy surovin a potravin</li><li>- vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy mas</li><li>- charakterizuje nabídku polotovarů a jejich vhodnosti použití</li></ul>	<b>4.</b>	<b>Základy technologie přípravy pokrmů</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- potraviny rostlinného původu, předběžná úprava a jejich další zpracování</li><li>- potraviny živočišného původu jejich předběžná úprava</li><li>- využití konvence při přípravě pokrmů</li></ul>	5
<ul style="list-style-type: none"><li>- chápe význam dodržování zásad jednotlivých tepelných úprav</li><li>- vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a ovládá jejich využití</li></ul>	<b>4.</b>	<b>Technologie přípravy pokrmů</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- technologické postupy přípravy</li><li>- podle jednotlivých druhů</li><li>- typické suroviny a pokrmy,</li><li>- technologické postupy</li></ul>	4



<ul style="list-style-type: none"><li>- ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů polévek</li><li>- ovládá dohotovování a estetickou úpravu a expeduje hotové výrobky</li></ul>	<b>5.</b>	<b>Technologické postupy přípravy polévek</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- význam, rozdělení, dávkování</li><li>- vývary a hnědé polévky</li><li>- zavářky a vložky do polévek</li><li>- speciální polévky</li><li>- přesnídávkové polévky</li></ul>	5
<ul style="list-style-type: none"><li>- ovládá technologické postupy základních omáček</li><li>- charakterizuje studené omáčky</li><li>- ovládá technologický postup výroby i nápravy majonéz</li></ul>	<b>6.</b>	<b>Technologické postupy přípravy omáček</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- význam, rozdělení a dávkování</li><li>- omáčky k hovězímu masu vařenému</li><li>- základní bílé a hnědé omáčky</li><li>- složité omáčky</li><li>- studené omáčky</li></ul>	5
<ul style="list-style-type: none"><li>- ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů příloh</li><li>- ovládá dohotovování a estetickou úpravu a expeduje hotové výrobky</li></ul>	<b>7.</b>	<b>Technologické postupy příloh</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- z brambor a mouky</li><li>- z rýže, těstovin a luštěnin</li><li>- ze zeleniny</li></ul>	4
<ul style="list-style-type: none"><li>- ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů bezmasých pokrmů</li><li>- ovládá dohotovování a estetickou úpravu a expeduje hotové výrobky</li></ul>	<b>8.</b>	<b>Technologické postupy přípravy bezmasých pokrmů</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- z brambor a zeleniny</li><li>- z luštěnin a hub</li><li>- z rýže a těstovin</li><li>- z vajec a sýrů</li></ul>	2



### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Ročník:	2.	Celkový počet hodin:	32
---------	----	----------------------	----

Výsledky vzdělávání		Rozpis učiva	počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozpozná a používá jednotlivé části masa</li> <li>- je seznámen s předběžnou úpravou hovězího masa i vnitřností</li> <li>- ovládá základní technologické postupy z hovězího masa</li> </ul>	1.	<p><b>Technologické postupy přípravy pokrmů z hovězího masa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozdělení a použití jednotlivých částí masa</li> <li>- porcování a dávkování masa</li> <li>- druhy základů – použití</li> <li>- vaření a dušení hovězího masa</li> <li>- pečení - anglická úprava</li> <li>- použití hovězích vnitřností</li> </ul>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>- je seznámen s předběžnou úpravou telecího masa i vnitřností</li> <li>- ovládá základní technologické postupy</li> </ul>	2.	<p><b>Pokrmů z telecího masa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozdělení, použití, porcování a dávkování telecího masa</li> <li>- vaření a zadělávání masa</li> <li>- dušení masa</li> <li>- pečení a smažení masa</li> <li>- použití telecích vnitřností</li> <li>-</li> </ul>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>- určí a používá jednotlivé druhy masa</li> <li>- je seznámen s předběžnou úpravou vepřového masa i vnitřností</li> <li>- ovládá základní technologické postupy</li> <li>- získá podvědomí o speciálních výrobcích (vepřové hody)</li> </ul>	3.	<p><b>Pokrmů z vepřového masa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozdělení, použití, porcování a dávkování vepřového masa</li> <li>- vaření a dušení masa</li> <li>- pečení a smažení masa</li> <li>- použití vepřových vnitřností</li> <li>- vepřové hody</li> <li>-</li> </ul>	4



<ul style="list-style-type: none"><li>- je seznámen s předběžnou úpravou masa i vnitřností</li><li>- ovládá základní technologické postupy</li><li>- uvědomuje si význam důležitosti jehněčího a králičího masa pro výživu</li></ul>	<b>4.</b>	<b>Pokrmý ze skopového, jehněčího a králičího masa</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- rozdělení, použití, porcování a dávkování masa</li><li>- vaření a dušen jehněčího a skopového masa</li><li>- pečení a smažení jehněčího a skopového masa, vnitřnosti</li><li>- příprava pokrmů z králíka</li><li>-</li></ul>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- je seznámen s předběžnou úpravou drůbežího masa i vnitřností</li><li>- ovládá základní technologické postupy</li><li>- uvědomuje si význam libového drůbežího masa pro výživu</li></ul>	<b>5.</b>	<b>Pokrmý z drůbežího masa</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- opakování předběžné úpravy</li><li>- vykostění a porcování drůbežího masa</li><li>- vaření a zadělávání drůbežího masa</li><li>- pečení a smažení drůbežího masa</li><li>- nádivky</li><li>- příprava a úprava vnitřností</li><li>-</li></ul>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- je seznámen s předběžnou úpravou sladkovodních ryb a mořských ryb</li><li>- ovládá základní technologické postupy</li><li>- získá podvědomí o přípravě koryšů a měkkýšů</li><li>- - vyhledává potřebné informace z odborné literatury</li></ul>	<b>6.</b>	<b>Pokrmý z ryb, koryšů a měkkýšů</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- zopakování předběžné úpravy ryb</li><li>- vaření a dušení ryb</li><li>- pečení a smažení ryb</li><li>- vnitřnosti z ryb a jejich použití</li><li>- předběžná úprava koryšů a měkkýšů</li></ul>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- je seznámen s předběžnou úpravou zvěřiny</li><li>- ovládá základní technologické</li></ul>	<b>7.</b>	<b>Pokrmý ze zvěřiny</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- předběžná úprava zvěřiny</li><li>- použití jednotlivých částí, dle</li></ul>	<b>4</b>





<p>postupy</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uvědomuje si nutnost delšího zrání masa</li> </ul>		<p>druhu zvěřiny</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pokrmy z vysoké, nízké a černé zvěřiny</li> <li>- pokrmy z pernaté zvěřiny</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů z mletého masa</li> <li>- ovládá dohotovování a estetickou úpravu a expeduje hotové výrobky</li> </ul>	<b>8.</b>	<p><b>Pokrmy z mletého masa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- význam mletého masa</li> <li>- technika mletí</li> <li>- vázací přísady</li> <li>- doplňky</li> <li>- tepelné úpravy mletého masa</li> <li>- tepelné úpravy kašovin a směsí</li> </ul>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- pracuje s recepturami, odbornou literaturou</li> <li>- charakterizuje jednotlivé druhy pokrmů a jejich vhodnost použití</li> </ul>	<b>9.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zopakování nejdůležitějších částí probraného učiva</li> </ul>	<b>4</b>

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

<b>Ročník:</b>	<b>3.</b>	<b>Celkový počet hodin:</b>	<b>32</b>
----------------	-----------	-----------------------------	-----------

Výsledky vzdělávání		Rozpis učiva	počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- je seznámen s jednotlivými druhy minutkových mas</li> <li>- ovládá základní technologické postupy minutkových jídel</li> <li>- sestavuje jídelní lístek s</li> </ul>	<b>1.</b>	<p><b>Příprava pokrmů na objednávku</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- technologické postupy přípravy pokrmů na objednávku z jatečních mas</li> <li>- z ryb</li> <li>- z drůbeže</li> </ul>	<b>4</b>



<p>využitím pokrmů na objednávku</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů na objednávku</li> <li>- ovládá dohotovování a estetickou úpravu a expeduje hotové výrobky</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- ze zvěřiny</li> <li>- z bezmasých minutek</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- normuje a připravuje výrobky studené kuchyně</li> <li>- dodržuje hygienické předpisy spojené s výrobou a uchováním výrobků studené kuchyně</li> <li>- ovládá dohotovování a estetickou úpravu a expeduje hotové výrobky</li> <li>- zohledňuje sezonní vlivy a zásady zdravé výživy</li> </ul>	2.	<p><b>Technologické postupy přípravy studených pokrmů</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- význam studené kuchyně</li> <li>- základní výrobky studené kuchyně</li> <li>- složité výrobky studené kuchyně</li> <li>- příprava předkrmů, pokrmů</li> <li>- sestava rautů</li> <li>- kalkulace pokrmů studené kuchyně</li> <li>-</li> </ul>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>- chápe význam, dávkování a servis teplých předkrmů</li> <li>- připravuje a sestavuje nabídku teplých předkrmů</li> <li>- vhodně je doplňuje do menu</li> <li>- ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů teplých předkrmů</li> <li>- ovládá dohotovování a estetickou úpravu a expeduje hotové výrobky</li> </ul>	3.	<p><b>Technologické postupy přípravy teplých předkrmů</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- význam, dávkování, servis</li> <li>- postup přípravy teplých předkrmů (masitých i bezmasých)</li> </ul>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>- chápe rozdělení, význam a dávkování moučníků</li> <li>- připravuje teplé i studené</li> </ul>	4.	<p><b>Technologické postupy přípravy moučníků</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozdělení, význam, dávkování</li> <li>- moučníky z kynutého, litého,</li> </ul>	4



<p>moučníky</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zařazuje moučníky do menu</li> <li>- sestavuje nabídku moučných jídel a dezertů</li> <li>- zohledňuje zdravou výživu</li> <li>- ovládá dohotovování a estetickou úpravu a expeduje hotové výrobky</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- plundrového, listového,</li> <li>- piškotového, odpalovaného</li> <li>- těsta</li> <li>- příprava zmrzliny, krémů a polev</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů</li> <li>- studených a teplých nápojů</li> <li>- ovládá dohotovování a estetickou úpravu a expeduje hotové výrobky</li> </ul>	<p><b>5.</b></p>	<p><b>Technologické postupy přípravy studených a teplých nápojů</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zeleninové a ovocné šťávy</li> <li>- mléčné nápoje</li> <li>- teplé nápoje (káva, kakao, čaj, punč)</li> </ul>	<p><b>2</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje pokrmy dle zásad dietologie</li> <li>- připravuje dietní pokrmy</li> <li>- využívá znalostí dietologie při sestavování vhodných menu pro dietní stravování</li> <li>- uplatňuje estetická i gastronomická hlediska</li> </ul>	<p><b>6.</b></p>	<p><b>Stravovací úsek v lázeňském zařízení</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- technologické postupy přípravy</li> <li>- dietních pokrmů dle zásad dietologie</li> <li>- sestavování jídelních lístků pro léčebnou stravu a wellness</li> <li>- příprava dietních pokrmů pro</li> <li>- režimové a neregimové stravování</li> <li>- příprava pokrmů pro doplňkové stravování</li> </ul>	<p><b>4</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje gastronomická zařízení různých forem rychlého občerstvení</li> <li>- ovládá přípravu pokrmů a nápojů v zařízeních rychlého stravování</li> </ul>	<p><b>7.</b></p>	<p><b>Formy rychlého stravování</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- fast food</li> <li>- restaurace typu mauredo a churasco</li> <li>- patisserie, pizzerie</li> <li>- lunch restaurant</li> <li>- barbecue</li> </ul>	<p><b>4</b></p>



<ul style="list-style-type: none"><li>- získá podvědomí o přípravě a podávání jídel v přírodě a dopravních prostředcích</li></ul>	<b>8.</b>	<b>Příprava pokrmů ve speciálních a improvizovaných podmínkách</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- příprava a servis pokrmů v dopravních prostředcích</li><li>- příprava pokrmů v přírodě</li><li>-</li></ul>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje používané suroviny způsob zpracování a podávání</li><li>- sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství, podle tradic i jejich náboženství</li></ul>	<b>9.</b>	<b>Pokrmů národních kuchyní</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- stravovací zvyklosti cizích národů</li><li>- charakteristika jednotlivých národních kuchyní</li><li>- příprava specialit jednotlivých národních kuchyní: české, slovenské, německé, anglické, francouzské, italské, ruské,..</li><li>- krajské speciality</li></ul>	<b>4</b>



## Učební osnova předmětu

### POTRAVINY A VÝŽIVA

<b>Obor vzdělání:</b>	Kuchař - číšník	<b>Platnost švp:</b>	od 1.9.2018 počínaje 1.ročníkem
<b>Kód:</b>	65-51-H/01	<b>Forma vzdělání:</b>	denní
<b>Název ŠVP:</b>	Číšník - servírka	<b>Celkový počet hodin:</b>	96

#### Pojetí předmětu

<b>Cíl předmětu</b>	Cílem předmětu je poskytnout žákům ucelenou soustavu vědomostí o potravinách, nápojích a zásadách správné výživy a o jejich vlivu na zdraví člověka. V předmětu se žáci seznámí s potravinami, jejich jakostí, složením a dalšími vlastnostmi využitelnými při přípravě jídel a nápojů, se zásadami správného ošetřování a skladování potravin. Žáci si osvojí zásady racionální výživy, seznamují se s fyziologií lidského organismu a jeho potřebami, učí se pracovat s výživovými normami a vhodně kombinovat potraviny, tak aby bylo zabezpečeno optimální stravování.
<b>Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí</b>	Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci: - pracovali kvalitně a pečlivě, uvědomovali si nutnost dodržovat zákony, normy a technologické postupy, dovedli šetrně hospodařit s materiálními hodnotami - měli osvojeny poznatky o fyziologii trávicího systému a výživy - znali hygienické předpisy a požadavky na ochranu prostředí a bezpečnost při práci
<b>Charakteristika učiva</b>	Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP - Výroba pokrmů. Učivo je zaměřeno na způsob fungování trávicího systému, na složení potravin, fungování organismu a na zásady racionální výživy i s různými dietami. Předmět je vyučován ve všech třech ročnících, 1 hodinu týdně, celkem 96 vyučovacích hodin.
<b>Metody a formy výuky</b>	Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, práce s učebnicí, samostatné a skupinové práce žáků. Důraz je kladen na názornost a srozumitelnost s použitím různých vzorků, s využitím didaktických pomůcek – videa – naučné a instruktážní filmy a zpětného projektoru. Při výuce se používají odborné knihy a časopisy (Potraviny a výživa), ve kterých žák vyhledává a srovnává jednotlivé informace z oblasti potravin a výživy. Důraz se klade na samostatnou práci při vyhledávání nových informací, které se týkají zadaných témat. Důležitou součástí výuky jsou odborné exkurze.
<b>Hodnocení žáků</b>	Žáci jsou průběžně hodnoceni v souladu s Pravidly pro hodnocení výsledků vzdělávání a chování žáků, které jsou součástí školního řádu, a podle kapitoly 3.3.3. tohoto ŠVP (hodnocení žáků). Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se průběžně také aktivita žáka při vyučování. Důraz je kladen na spojování vědomostí, třídění



	<p>poznatků a jejich aplikaci. Numericky jsou hodnoceny projekty zaměřené na využití znalostí a vyhledávání informací, práce ve skupinách, práce v týmu, řešení příkladů z praxe. Žáci jsou hodnoceni kombinací slovního a numerického hodnocení. Učitel zjišťuje stupeň osvojení učiva, schopnost aplikovat, stupeň samostatnosti, kreativitu, úroveň vyjadřování.</p>
<b>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat</b>	<p><b>Klíčové kompetence</b> <b>Kompetence k učení</b> Žáci jsou schopni:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– mít pozitivní vztah k vzdělávání, uplatňují různé způsoby práce s textem</li><li>– vyhledávat informace a dělat si poznámky</li><li>– přijímat hodnocení výsledků svého učení a znát možnosti dalšího vzdělávání v oboru (nástavbového studia, rekvalifikace, zdokonalovací kurzy)</li></ul> <p><b>Kompetence k řešení problémů</b> Žáci jsou schopni:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– porozumět zadanému úkolu</li></ul> <p><b>Komunikativní kompetence</b> Žáci jsou schopni:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– věcně správně a srozumitelně zpracovávat náročné odborné texty,</li><li>– prezentovat výsledky své práce,</li><li>– používat správný odborný slovník.</li></ul> <p><b>Kompetence k pracovnímu uplatnění</b> Žáci jsou schopni:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– cílevědomě získávat základní vědomosti a dovednosti potřebné pro rozvíjení vlastních podnikatelských aktivit.</li></ul> <p><b>Personální a sociální kompetence</b> Žáci jsou schopni:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– odhadnout důsledky svého jednání</li><li>– reagovat na svá hodnocení ze strany jiných lidí</li><li>– přizpůsobit se měnícím se životním a pracovním podmínkám</li></ul> <p><b>Občanské kompetence a kulturní povědomí</b> Žáci jsou schopni:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– jednat samostatně v souladu s morálními principy</li><li>– dodržovat zákony na ochranu a bezpečnost zdraví</li><li>– respektovat práva a osobnost jiných lidí</li><li>– chápat význam ochrany životního prostředí</li></ul> <p><b>Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně pracovat s informacemi</b> Žáci jsou schopni:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– získávat informace z otevřených zdrojů,</li><li>– zpracovávat informace a vhodnou formou je prezentovat</li></ul> <p><b>Realizace průřezových témat v předmětu</b></p>



	<p><b>Člověk a svět práce</b> Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– chápali vztahy mezi zaměstnanci a zaměstnavateli (vznik a zánik pracovního poměru, mzdové zabezpečení)</li> <li>– chápali uplatnění na trhu práce (nabídka a poptávka po práci nezaměstnanost, podpory v nezaměstnanosti, politika zaměstnanosti)</li> </ul> <p><b>Občan v demokratické společnosti</b> Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– dodržovali zákon o hygieně a bezpečnosti práce</li> </ul> <p><b>Člověk a životní prostředí</b> Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– si uvědomovali význam životního prostředí pro život člověka</li> <li>– chápali ochranu přírody, prostředí a krajiny</li> </ul> <p><b>Člověk a digitální svět</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– žáci jsou vedeni k efektivnímu využívání digitálních nástrojů potřebných nebo vhodných pro odborné činnosti.</li> <li>–</li> </ul>
<p><b>Mezipředmětové vztahy</b></p>	<p>Obsah učiva je mezipředmětově provázán s předmětem odborný výcvik a technologie.</p> <p><b>Odborný výcvik</b> - zpracování, skladování a ošetřování poživatin <b>Technologie</b> - receptury , dodržování technologických postupů</p>

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

<b>Ročník:</b>	<b>1.</b>	<b>Celkový počet hodin:</b>	<b>32</b>
----------------	-----------	-----------------------------	-----------

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva		počet hodin
	<b>1.</b>	<b>Poživatiny</b>	<b>9</b>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska původu, druhů, technologického využití a významu ve výživě</li> <li>– se orientuje ve skladu, popíše správný způsob skladování</li> <li>– zná požadavky na ošetřování a skladování potravin</li> <li>– popíše jednotlivé způsoby konzervace potravin, výhody</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>– význam pro lidský organismus</li> <li>– rozdělení poživatin</li> <li>– jednotlivé složky potravin – bílkoviny, tuky, glycidy, min. látky a vitamíny, vláknina, voda</li> <li>– energetická a biologická hodnota potravin</li> <li>– jakost potravin, metody hodnocení kvality, jakostní znaky</li> <li>– skladování, konzervace potravin</li> <li>– konvence, aditiva</li> <li>– stravitelnost a využitelnost potravy</li> <li>– náklady z potravin</li> </ul>	



	<b>2.</b>	<b>Trávicí soustava</b>	<b>3</b>
– objasní princip přeměny látek a energií v organismu, vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin		– trávicí ústrojí a jeho části, trávicí šťávy a enzymy, trávení, vstřebávání a přeměna živin	
	<b>3.</b>	<b>Potraviny rostlinného původu</b>	<b>13</b>
– využívá znalosti o potravinách ve výživě je schopen určit význam jednotlivých druhů potravin pro lidský organismus, – charakterizuje jejich využití při tepelném zpracování  – uvede složení, rozdělení a význam ovoce ve výživě – popíše různé způsoby konzervace ovoce – uvede složení, rozdělení a význam zeleniny ve výživě – vyjmenuje způsoby konzervace zeleniny – uvede složení, druhy a význam brambor ve výživě, popíše podmínky ve skladu brambor – uvede složení, druhy, použití a význam hub ve výživě – uvede složení, druhy, význam ve výživě a použití luštěnin ve stravování – uvede složení, význam a použití obilovin – uvede příklady mlýnských a pekárenských výrobků a jejich použití ve stravování – uvede příklady různých druhů těstovin a použití těstovin ve stravování	– ovoce – složení, rozdělení, význam, použití, konzervované ovoce, vady – zelenina – složení, rozdělení, význam, použití, konzervovaná zelenina, vady – brambory – složení, rozdělení, význam, použití, vady – houby – složení, rozdělení, význam, vady – luštěniny – složení, druhy, význam, použití, vady – obiloviny a mlýnské výrobky – složení, rozdělení, význam, použití, vady – pekárenské a cukrářské výrobky složení, rozdělení, význam, použití, vady – těstoviny – složení, rozdělení, význam, použití, vady – sladidla - cukr, med, syntetická sladidla, složení, rozdělení, význam, použití, vady		
	<b>4.</b>	<b>Pochutiny</b>	<b>4</b>
– zná význam a vliv pochutin na lidské zdraví, jejich prospěšnost i špatný vliv – vhodně používá správné pochutiny při tepelném zpracování		– koření – charakteristika, rozdělení, druhy, význam použití – káva, čaj, kávoviny, kakao – charakteristika, druhy, význam, použití	
	<b>5.</b>	<b>Ostatní druhy pochutin</b>	<b>3</b>
– doceňuje přínos ostatních druhů pochutin při přípravě a dochucování pokrmů		– sůl, ocet – výroba, druhy, význam – pikantní omáčky, hořčice, polévkové koření – kypřící prostředky	





### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

<b>Ročník:</b>	<b>2.</b>	<b>Celkový počet hodin:</b>	<b>32</b>
----------------	-----------	-----------------------------	-----------

Výsledky vzdělávání		Rozpis učiva	počet hodin
	<b>1.</b>	<b>Potraviny živočišného původu</b>	<b>8</b>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vysvětlí význam potravin živočišného původu pro lidský organismus z hlediska jejich složení</li> <li>– vysvětlí pojem maso, složení masa, uvede rozdělení masa a význam masa ve výživě</li> <li>– orientuje se v pojmech – bourání masa, maso výsekové a pro výrobu</li> <li>– vyjmenuje látky, které maso obsahuje</li> <li>– uvede vlivy působící na kvalitu masa</li> <li>– vyjmenuje fáze zrání masa</li> <li>– charakterizuje hovězí maso podle složení a barvy, umí roztřídit části hovězího masa</li> <li>– charakterizuje telecí maso podle složení a barvy, roztřídí části telecího masa</li> <li>– charakterizuje vepřové maso podle složení a barvy, uvede části vepřového masa</li> <li>– charakterizuje skopové maso podle složení a barvy</li> <li>– je schopen určit charakteristické znaky jednotlivých druhů mas</li> </ul>		<p><b>Jatečné druhy masa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– pojem maso, složení masa, skladování, vady</li> <li>– hovězí - charakteristika, rozdělení, upotřebení</li> <li>– telecí - charakteristika, rozdělení</li> <li>– vepřové - charakteristika, rozdělení, upotřebení</li> <li>– skopové, jehněčí, kůzlečí maso charakteristika, rozdělení, význam ve výživě, upotřebení,</li> </ul>	
	<b>2.</b>	<b>Ostatní druhy masa</b>	<b>8</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– charakterizuje složení drůbežního a rybího masa</li> <li>– oceňuje přínos drůbežního masa a ryb v dietním stravování</li> <li>– vyjmenuje a popíše druhy korýšů, měkkýšů, obojživelníků, objasní zákonitosti při přípravě korýšů</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>– zvěřina – rozdělení, význam ve výživě, složení</li> <li>– ostatní druhy - maso koňské, králíčí, pštroší, z nutrií, klokaní</li> <li>– drůbež – rozdělení, význam ve výživě</li> <li>– ryby – rozdělení, význam ve</li> </ul>	



a měkkýšů		výživě, složení, jakost – koryši, měkkýši, obojživelníci – význam, specifika jednotlivých druhů, jednotlivé druhy pro použití – vnitřnosti - druhy, význam ve výživě, použití, ostatní využitelné části	
	<b>3.</b>	<b>Masné výrobky</b>	<b>4</b>
– definuje masný výrobek – roztrídí vybrané masné výrobky do příslušných skupin – uvede druhy masných konzerv – objasní příčiny vad konzerv – charakterizuje způsoby konzervace masa a podmínky při skladování		– drobné uzenářské výrobky – měkké a trvanlivé salámy – speciální uzeniny – uzená masa – vařené masné výrobky – pečené masné výrobky – konzervy a polokonzervy – rozdělení a skladování masných výrobků	
	<b>4.</b>	<b>Rybí výrobky</b>	<b>2</b>
– roztrídí výrobky z ryb do příslušných skupin (marinované, konzervy, uzené, mražené, chlazené, solené ryby		– jednotlivé skupiny rybích výrobků, skladování, použití	
	<b>5.</b>	<b>Mléko, mléčné výrobky</b>	<b>10</b>
– uvede složení mléka, popíše jednotlivé způsoby zpracování a ošetřování mléka, uvede druhy mléka a význam mléka ve výživě – rozdělení mléčné výrobky – popíše zrání sýrů a jeho význam – uvede základní rozdělení sýrů – uvede stavbu a složení vajec, metody zjišťování jakosti, rozdělení a význam vajec ve výživě, popíše vady vajec – objasní uchování a způsoby konzervace vajec, popíše nejrozšířenější nákazu z vajec		– mléko – mléčné výrobky – smetana – tvaroh – sýry – význam, složení, druhy, jakost – vejce – složení, druhy, jakost, nákazy	

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

<b>Ročník:</b>	<b>3.</b>	<b>Počet hodin:</b>	<b>32</b>
----------------	-----------	---------------------	-----------

<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Rozpis učiva</b>	<b>počet hodin</b>
----------------------------	--	---------------------	--------------------



<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– objasní rozdíl mezi nápojem alkoholickým a nealkoholickým</li><li>– vyjmenuje a charakterizuje suroviny pro výrobu piva, popíše vlastní výrobu piva, objasní rozdíl mezi světlým a tmavým pivem, vyjmenuje druhy piv a jejich jakostní znaky</li><li>– ovládá zásady při ošetřování piva</li><li>– vyjmenuje oblasti pěstování vinné révy</li><li>– uvede rozdělení vín, popíše výrobu vína vysvětlí rozdíl mezi výrobou bílého, červeného a šumivého vína</li><li>– objasní školení vína, orientuje se v posuzování vína</li><li>– má představu o ošetřování a skladování</li><li>– vína, uvede teplotu podávání červeného, bílého a šumivého vína</li><li>– vyjmenuje suroviny na výrobu lihu</li><li>– popíše výrobu alkoholu</li><li>– určí výchozí surovinu lihové složky u vybraných druhů lihovin</li><li>– objasní účinky alkoholu na člověka</li></ul>	<p><b>1. Nápoje</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– nealkoholické nápoje – význam, rozdělení, charakteristika jednotlivých druhů</li><li>– alkoholické nápoje – pivo – suroviny, výroba, tržní druhy, pivní zařízení, ošetřování</li><li>– víno – pěstitelské oblasti, význam, charakteristika, výroba, jednotlivé druhy, rozdělení, choroba a vady, skladování</li><li>– lihoviny – charakteristika, rozdělení, výroba, tržní druhy</li><li>– označování lihovin</li><li>– vliv alkoholu na lidské zdraví, boj proti alkoholismu</li></ul>	<p><b>20</b></p>
<ul style="list-style-type: none"><li>– objasní podstatu racionální výživy</li><li>– rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě</li><li>– uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků na civilizační choroby</li><li>– vysvětlí pojem výživa, uvede některé směry výživy</li><li>– vyjmenuje některé nesprávné stravovací návyky</li><li>– vysvětlí pojem civilizační choroba a uvede příklady</li></ul>	<p><b>2. Správná výživa a způsoby stravování</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– zásady správné výživy, druhy stravy, charakteristika, vliv na organismus</li><li>– druhy stravy - strava smíšená, vegetariánská, syrová a tepelně upravená</li><li>– stravovací návyky, obezita</li><li>– diferencovaná strava</li><li>– výživa dětí, dospívajících, těhotných a kojících žen,</li><li>– výživa sportovců</li><li>– výživa starých osob</li></ul>	<p><b>12</b></p>



<ul style="list-style-type: none"><li>– charakterizuje stravu smíšenou a vegetariánskou, vysvětlí pojem vegan, laktovegetarián a ovovegetarián</li><li>– uvede výhody a nevýhody syrové stravy</li><li>– uvede výhody a nevýhody tepelně upravené stravy</li><li>– charakterizuje diferencovanou stravu podle věku</li><li>– uvede zvýšené nároky na výživu těhotných a kojících žen</li><li>– charakterizuje výživu sportovců</li><li>– popíše druhy diet</li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>– strava v různých pracovních podmínkách,</li><li>– diety a jejich rozdělení</li><li>– směry ve výživě, stravování vybraných skupin osob podle různých kritérií</li></ul>	
--	--	---	--



## Učební osnova předmětu

### NÁPOJOVÁ GASTRONOMIE

<b>Obor vzdělání:</b>	Kuchař - číšník	<b>Platnost ŠVP:</b>	od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem
<b>Kód:</b>	65-51-H/01	<b>Forma vzdělání:</b>	denní
<b>Název ŠVP:</b>	Číšník - servírka	<b>Celkový počet hodin:</b>	64
<b>Název modulu:</b>	65-3/4- ČS/NG/02-01-T/P	<b>Počet hodin: 8</b>	Základy barmanství
	65-3/4- ČS/NG/03-01-T/P	<b>Počet hodin: 8</b>	Základy sommeliérství

#### Pojetí předmětu

<b>Cíl předmětu</b>	<b>Cílem předmětu je:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- seznámit žáky se současnými moderními trendy týkající se výroby, obchodu a podávání piva</li><li>- osvojení odborných znalostí a dovedností týkajících se organizace práce, techniky práce barmana v jednotlivých speciálních provozech</li><li>- seznámit žáky s definicí jednotlivých nápojů, kategorizací a specifiky různých nápojů, jejich výrobou, použitím, skladováním a servírováním</li><li>- seznámit s tradičními pravidly enogastronomie, s historickým vývojem enogastronomie, ale také s moderními přístupy současné doby</li><li>- naučit žáky pracovat s odbornou literaturou a využít takto získané informace</li><li>- naučit žáky využívat moderní estetické hledisko při výrobě a expedici studených, teplých nápojů</li></ul>
<b>Cíl vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí</b>	Vzdělání směřuje k tomu, aby žáci: <ul style="list-style-type: none"><li>- pracovali kvalitně i pečlivě a dodržovali pracovní dobu a též zásady a předpisy BOZP</li><li>- vážili si kvalitní práce jiných lidí</li><li>- dodržovali technologické postupy při výrobě a expedici studených, teplých nápojů</li></ul>
<b>Charakteristika učiva</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- získání odborných dovedností týkající se piva, jeho výroby, obchodu a podávání, a jejich technologickými postupy přípravy</li><li>- schopnost doporučit k různým pivům vhodné pokrmy; správně servírovat pivo a výrobu piva i z praktického hlediska</li><li>- implementovat poznatky při sestavování nabídky, organizovat a řídit provoz ve všech typech barových provozů</li><li>- získání pokročilých poznatků týkající se nápojové gastronomie, výroby nápojů</li><li>- seznámení se s inventářem, spojeným se servírováním nápojů</li><li>- dle enogastronomických pravidel navrhnout k danému pokrmu</li></ul>



	<p>vhodné víno a naopak</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- získání základních znalostí týkající se vinařských regionů světa a jednotlivých pokrmů z těchto regionů pocházejících</li><li>- obsah učiva předmětu navazuje na vědomosti získané v předmětech: stolničení, potraviny a výživa a odborný výcvik.</li></ul> <p>Obsah učiva vychází z okruhu RVP – Odbyt a obsluha Předmět se vyučuje ve druhém ročníku 1 hodinu týdně a ve třetím ročníku 1 hodinu týdně, celkem 64 vyučovacích hodin.</p>
<b>Metody a formy výuky</b>	<p>Při výuce je kladen důraz na samostatnou i skupinovou práci, na využívání dostupné odborné literatury. Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, práce s učebnicí, video i instruktážní filmy, praktické ukázky. Dalšími metodami vzdělávání jsou dle možností: odborné exkurze, návštěvy gastronomických veletrhů. Do výuky jsou zařazeny vzdělávací moduly včetně komplexních úloh.</p> <p>Teoretická výuka je v tomto předmětu úzce provázána s její praktickou částí.</p>
<b>Hodnocení žáků:</b>	<p>Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se aktivita i schopnosti jednotlivých žáků, využívají se metody diagnostické a kontrolní (hodnocení vědomostí, pracovních úloh, kontrola spojování dovedností a vytváření pracovních návyků).</p> <p>Znalosti jsou ověřovány pomocí písemných testů, ústního zkoušení, vypracováním domácích úkolů a prací ve skupině. Hodnocení žáka je prováděno kombinací slovního a numerického hodnocení.</p> <p>Žáci jsou průběžně hodnoceni v souladu s Pravidly pro hodnocení výsledků vzdělávání a chování žáků, která jsou součástí školního řádu, a podle kapitoly 3.3.3. tohoto ŠVP (hodnocení žáků) a dále podle kritéria hodnocení absolvovaného modulu</p>
<b>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat</b>	<p><b>Klíčové kompetence</b></p> <p><b>Kompetence k učení</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání</li><li>- uplatňovat různé způsoby práce s textem</li><li>- s porozuměním poslouchat mluvené projevy</li><li>- znát možnosti dalšího vzdělávání</li></ul> <p><b>Kompetence k řešení problémů</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- porozumět zadanému úkolu nebo určit jádro problému</li></ul> <p><b>Komunikativní kompetence</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech psaných i mluvených</li><li>- zpracovávat administrativní písemnosti a pracovní dokumenty</li><li>- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování</li></ul> <p><b>Sociální kompetence</b></p>



	<ul style="list-style-type: none"><li>- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly, učit se spolupracovat v kolektivu</li></ul> <p><b>Kompetence k pracovnímu uplatnění</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti</li></ul> <p><b>Matematické kompetence</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- správně používat a převádět běžné jednotky</li><li>- umět odhadnout správnost výsledku</li></ul> <p><b>Digitální kompetence</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- bezpečně, efektivně a účelně pracovat s informacemi, daty a obsahem v digitální podobě i komunikovat pomocí digitálních technologií;</li></ul> <p><b>Realizace průřezových témat v předmětu</b></p> <p><b>Občan v demokratické společnosti</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- žáci jsou vedeni k tomu, aby měli vhodnou míru sebevědomí a angažovali se nejen ve vlastním, ale i veřejném zájmu</li><li>- žáci jsou vedeni k tomu, aby dovedli jednat s lidmi, diskutovali o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledali kompromisní řešení</li></ul> <p><b>Člověk a svět práce</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- žáci jsou vedeni k tomu, aby si uvědomili zodpovědnost za vlastní život, význam vzdělávání pro život, aby byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu a získali vztah k oboru.</li></ul> <p><b>Člověk a životní prostředí</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- žáci jsou vedeni k tomu, aby rozvíjeli dovednost aplikovat získané poznatky, přijímali odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, prosazovali trvale udržitelný rozvoj ve své činnosti</li></ul> <p><b>Člověk a digitální svět</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- žáci jsou vedeni k efektivnímu využívání digitálních nástrojů potřebných nebo vhodných pro odborné činnosti.</li></ul>
<b>Mezipředmětové vztahy</b>	Učivo souvisí s předmětem potravin a výživa a odborným výcvikem <b>Potraviny a výživa</b> – celek Nápoje <b>Odborný výcvik</b> – praktické nácviky získaných znalostí daného předmětu



## Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Ročník:	2. – teoretická část	Celkový počet hodin:	32
Výsledky vzdělávání		Rozpis učiva	počet hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatňuje požadavky na hygienu</li> <li>- jedná v souladu s předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany</li> <li>- senzorycky zhodnotí pivo</li> <li>- vysvětlí výrobu piva i z praktického hlediska.</li> <li>- využívá svých znalostí v praxi</li> <li>- doporučí k různým pivům vhodné pokrmy</li> <li>- dokáže správně servírovat pivo</li> <li>- ovládá dělení piva dle stupňovitosti, dle použitých surovin a zemí původu</li> </ul>	1.	<p><b>Pivovarnictví a pivní sommeliérství</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- úvod k předmětu, historie piva, definice piva, hygienické předpisy, BOZP, organizace práce, způsob senzoryckého hodnocení piva.</li> <li>- suroviny pro výrobu piva, výroba piva.</li> <li>- nutriční a zdravotní aspekty piva, servírování piva, párování piva a pokrmů.</li> <li>- vady piva, pivo ve světě, dělení piva dle stupňovitosti, dělení piva dle použitých surovin, dělení piva dle zemí původu.</li> <li>- <b>Zahraniční piva:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Německá piva</li> <li>- Dánská piva</li> <li>- Belgická piva</li> <li>- Nizozemská piva</li> <li>- Britská a irská piva</li> <li>- Česká piva</li> </ul> </li> </ul>	16
<p><b>65-3/4- ČS/NG/02-01-T - Základy barmanství</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatňuje požadavky na hygienu</li> <li>- jedná v souladu s předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany</li> <li>- uplatňuje odborné znalosti a dovednosti týkajících se organizace práce</li> <li>- ovládá techniku práce barmana v jednotlivých speciálních provozech</li> <li>- uplatňuje odborné znalosti technického vybavení včetně znalostí používání těchto</li> </ul>	2.	<p><b>Technologie výroby míšených nápojů</b></p> <p><b>65-3/4- ČS/NG/02-01-T - Základy barmanství</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- seznámení s hygienickými předpisy, bezpečnost práce.</li> <li>- osobnost barmana, vrozené a získané zkušenosti, etika a etiketa za barovým pultem. etický kodex barmana.</li> <li>- Seznámení s inventářem, použití inventáře při přípravě drinků za použití vody.</li> <li>- vznik barmanství, založení IBA a CBA, mýty o vzniku koktejlů, vznik koktejl barů v Evropě.</li> </ul>	16





<p>technických komponentů ve vztahu k provozním potřebám a ekonomice barových provozů.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá základní rozdělení míšených nápojů, výrobu základních bází a ujasňuje si jejich charakteristiku</li> <li>- připravuje a servíruje míšené nápoje</li> <li>- správně využívá inventář a suroviny</li> <li>- pracuje na zvládnutí základní techniky míchání</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- sirupy, likéry a vermuty jako modifikátor, použití při míchání drinků.</li> </ul> <p><b>Míšené nápoje z lihovin - historie, výroba a příprava nápojů z:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vodky</li> <li>- Ginu</li> <li>- Rumu</li> <li>- Tequily</li> <li>- Whiskey</li> <li>- Koňaku</li> </ul>	
--	--	--	--

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

<b>Ročník:</b>	<b>3. – teoretická část</b>	<b>Celkový počet hodin:</b>	<b>32</b>
----------------	-----------------------------	-----------------------------	-----------

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva		počet hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatňuje a rozšiřuje znalosti o kávě z předmětu Potraviny a výživa</li> <li>- určí druhy káv</li> <li>- rozlišuje různé druhy káv</li> <li>- ovládá způsob přípravy kávy</li> <li>- má základní znalosti o Laté art</li> <li>- používá správný inventář pro přípravu kávy</li> <li>- ovládá servis jednotlivých druhů káv</li> <li>- využívá svých znalostí v praxi</li> </ul>	<b>1.</b>	<p><b>Základy baristiky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pěstování kávy</li> <li>- sklizeň a zpracování kávy</li> <li>- výroba a ošetření kávy</li> <li>- úprava kávových zrn</li> <li>- pražení</li> <li>- skladování kávy</li> <li>- označování kávy</li> <li>- druhy kávy a jejich příprava způsoby přípravy kávy</li> <li>- laté art</li> <li>- podávání kávy</li> <li>- historie kaváren</li> </ul>	<b>16</b>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>- vybavení kaváren</li> <li>- inventář na podávání kávy</li> <li>- servis jednotlivých druhů kávy</li> </ul>	
<p><b>65-3/4- ČS/NG/03-01-T - Základy sommeliérství</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatňuje a rozšiřuje znalosti o víně z předmětu Potraviny a výživa</li> <li>- má povědomí o historii vína a odrůd vinné révy</li> <li>- zná definici vína</li> <li>- je schopen sensoricky zhodnotit víno</li> <li>- ovládá výrobu vína i z praktického hlediska.</li> <li>- využívá svých znalostí v praxi</li> <li>- je schopen doporučit k různým vínům vhodné pokrmy</li> <li>- dokáže správně servírovat víno, destiláty a likéry</li> </ul>	2.	<p><b>Základy sommeliérství</b> <b>65-3/4- ČS/NG/03-01-T - Základy sommeliérství</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kategorizace nápojů, obchod s nápoji, marketing, faktory ovlivňující jejich cenu; servírování nápojů</li> <li>- víno – historie, definice, odrůdy vinné révy, vinohradnictví.</li> <li>- víno – výroba bílého, růžového, červeného, šumivého a fortifikovaného. vína; degustace červených vín</li> <li>- víno – lahvování, zrání, marketing a obchod, enogastronomie.</li> <li>- destiláty - servírování</li> <li>- likéry - servírování</li> </ul>	8
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí historii a teorii oboru enogastronomie</li> <li>- navrhuje dle enogastronomických pravidel k danému pokrmu vhodné víno a naopak</li> <li>- má základní znalosti týkající se vinařských regionů světa a jednotlivých pokrmů z těchto regionů pocházejících</li> </ul>	3.	<p><b>Úvod k enogastronomii, základní principy párování vín a pokrmů, historie enogastronomie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- francouzská vína; pokrmy a sýry</li> <li>- německá, rakouská a maďarská vína; střeoevropská kuchyně a masné zahraniční výrobky</li> <li>- italská vína I; pokrmy a sýry severní Itálie</li> <li>- Španělská a portugalská vína; mořské ryby a mořské plody</li> </ul>	8



		<ul style="list-style-type: none"><li>- vína z USA, Chile, Argentiny; zvěřina</li><li>- jihoafrická republika, Austrálie, Nový Zéland; steaky (Wagyu, Angus Aberdeen, Charolais, ...)</li><li>- šumivá a fortifikovaná vína; předkrmy, lehké pokrmy, dezerty a pochutiny</li><li>- česká vína; česká kuchyně, tradiční vánoční a velikonoční pokrmy</li></ul>	
--	--	---	--



## Učební osnova předmětu

### Odborný výcvik

<b>Obor vzdělání:</b>	Kuchař - číšník	<b>Platnost švp:</b>	od 1.9.2015 počínaje 1.ročníkem
<b>Kód:</b>	29-54-H/01	<b>Forma vzdělání:</b>	denní
<b>Název ŠVP:</b>	Číšník - servírka	<b>Celkový počet hodin:</b>	1440
<b>Název modulu:</b>	<b>65-3/4- ČS/ STOL /01-01-T/P</b>	<b>Počet hodin: 28</b>	Inventář na úseku obsluhy
	<b>65-3/4- ČS/ STOL /01-02-T/P</b>	<b>Počet hodin: 12</b>	Profesní etika
	<b>65-3/4- ČS/ STOL /02-03-T/P</b>	<b>Počet hodin: 24</b>	Jednoduchá obsluha hostů
	<b>65-3/4- ČS/ STOL /02-02-T/P</b>	<b>Počet hodin: 8</b>	Základy barmanství
	<b>65-3/4- ČS/ STOL /02-03-P</b>	<b>Počet hodin: 24</b>	Baristické dovednosti
	<b>65-3/4- ČS/ STOL /03-01-T/P</b>	<b>Počet hodin: 24</b>	Základy sommeliérství
	<b>65-3/4- ČS/ STOL /03-02-T/P</b>	<b>Počet hodin: 20</b>	Banketní a cateringové služby
	<b>65-3/4- ČS/ STOL /03-03-T/P</b>	<b>Počet hodin: 10</b>	Menu

### Pojetí předmětu

<b>Cíl předmětu</b>	Cílem předmětu je vytvoření dovedností potřebných při praktické činnosti a osvojování si odborných dovedností a návyků potřebných k vykonávání profesionálních činností v gastronomickém a ubytovacím provozu, obsluze s uplatněním v různých systémech obsluhy, hotelových a ubytovacích službách.
<b>Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí</b>	Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci: <ul style="list-style-type: none"><li>- rozvíjeli aktivní přístup k pracovnímu životu a své profesní kariéře včetně schopnosti přizpůsobovat se změnám na trhu práce</li><li>- cílevědomě přistupovali k týmové i samostatné práci.</li><li>- uplatňovali požadavky na hygienu v gastronomii, respektovali trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích, samostatně sestavovali jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek.</li></ul>
<b>Charakteristika učiva</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Odbyt a obsluha, Výroba pokrmů .</li><li>- Během odborného výcviku se žák průběžně seznámí se základními hygienickými předpisy a předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví</li></ul>



	<p>při práci.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Žák dokáže připravit výrobní a odbytové středisko k jednotlivým pracovním činnostem, sestavit jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel.</li><li>- Žák si rozšiřuje znalosti z oblasti jednoduché obsluhy a jednotlivými formami prodeje, seznámí se s technikou složité obsluhy. Dokáže obsluhovat pivní zařízení a volit správné formy skladování jednotlivých druhů nápojů</li><li>- Při odborném výcviku je činnost žáka zaměřena na samostatné zvládnutí přípravy nápojů před hostem – flambování, vykostování, porcování, příprava ovoce a kávy.</li></ul> <p>Odborný výcvik je vyučován ve všech třech ročnících v celkové dotaci 1440 vyučovacích hodin.</p>
<b>Metody a formy výuky</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Při praktické výuce je používán výklad, demonstrační metody, názorné ukázky, práce s odbornou literaturou.</li><li>- Žáci pracují na zadaných úkolech samostatně i v týmu.</li><li>- Systematicky je využívána odborná literatura.</li><li>- Žáci se zúčastňují různých prezentačních akcí školy – rauty, bankety, slavnostní hostiny.</li><li>- Žáci v každém ročníku zpracují ročníkovou práci na předem zadané téma ve spolupráci s teoretickou výukou.</li></ul>
<b>Hodnocení žáků</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Je používáno slovní i numerické hodnocení.</li><li>- Posuzuje se kvalita provedené práce, pracovní přístup, schopnost spolupráce, průběžně jsou kontrolovány písemné úkoly – normování, které žák samostatně a včas odevzdává.</li><li>- Podle množství a kvality vykonané produktivní práce je žák hodnocen i finančně. (Hodnocení je prováděno na základě dosažených pracovních výsledků a kvality odvedené práce s ohledem na množství odpracovaných hodin).</li><li>- Hodnocení ročníkové práce : Ročníková práce se skládá z praktické a teoretické části. Praktická část je hodnocena z hlediska pravidel správné obsluhy, správnosti stavby tabule nebo výseče , prezentace a servírování nápojů. Teoretická část práce je hodnocena v rámci teoretické výuky (v odborných předmětech - stolničení, popř. speciální obsluha).</li></ul> <p>Pokud žák neodevzdá ročníkovou práci ve stanoveném termínu, nebude hodnocen a nepostoupí do dalšího ročníku.</p> <p>Jestliže žák neodevzdá SOP ve stanoveném termínu, může ředitelka školy v odůvodněných případech povolit odevzdání SOP v náhradním termínu.</p> <p><b>Jestliže žák SOP neodevzdá, nemůže vykonávat příslušnou část praktické zkoušky vyplývající ze SOP, a tudíž za ní nebude bodově hodnocen.</b></p> <p>Žáci jsou průběžně hodnoceni v souladu s Pravidly pro hodnocení výsledků vzdělávání a chování žáků, která jsou součástí školního řádu, a</p>



	podle kapitoly 3.3.3. tohoto ŠVP (hodnocení žáků).
<b>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat</b>	<p><b>Klíčové kompetence:</b> Během odborného výcviku jsou uplatňovány všechny klíčové kompetence.</p> <p><b>Kompetence k učení</b> <b>Žáci jsou schopni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání</li><li>- Uplatňovat různé způsoby práce s textem</li><li>- S porozuměním poslouchat mluvené projevy</li><li>- Znat možnosti dalšího vzdělávání</li></ul> <p><b>Kompetence k řešení problémů</b> <b>Žáci jsou schopni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Porozumět zadanému úkolu nebo určit jádro problému</li></ul> <p><b>Komunikativní kompetence</b> <b>Žáci jsou schopni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech psaných i mluvených</li><li>- Zpracovávat administrativní písemnosti a pracovní dokumenty</li><li>- Vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování</li></ul> <p><b>Sociální kompetence</b> <b>Žáci jsou schopni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly, učit se spolupracovat v kolektivu</li></ul> <p><b>Kompetence k pracovnímu uplatnění</b> <b>Žáci jsou schopni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti</li></ul> <p><b>Matematické kompetence</b> <b>Žáci jsou schopni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Správně používat a převádět běžné jednotky</li><li>- Odhadnout správnost výsledku</li></ul> <p><b>Digitální kompetence</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- bezpečně, efektivně a účelně pracovat s informacemi, daty a obsahem v digitální podobě i komunikovat pomocí digitálních technologií;</li></ul> <p><b>Realizace průřezových témat v předmětu</b> <b>Občan v demokratické společnosti:</b> <b>Žáci jsou vedeni k tomu, aby :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- se naučili řešit konfliktní situace na pracovišti i v životě, spolupracovat v týmu.</li></ul> <p><b>Člověk a životní prostředí:</b> <b>Žáci jsou vedeni k tomu, aby:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- zacházeli zodpovědně se surovinami, jednali s nimi hospodárně z hlediska ekonomického i ekologického.</li></ul> <p><b>Člověk a svět práce:</b></p>



	Žáci jsou vedeni k tomu, aby: - byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu.
<b>Mezipředmětové vztahy</b>	Znalosti a dovednosti získané v odborném výcviku souvisí s výukou: <b>Stolničení</b> - příprava slavnostní tabule <b>Komunikace s hostem</b> - přijímání a vyřizování objednávek <b>Technologie</b> - znalost receptur

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

<b>Ročník:</b>	<b>1.</b>	<b>Počet hodin:</b>	<b>480</b>
----------------	-----------	---------------------	------------

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	počet hodin
<p>Žák: <b>65-3/4- ČS/ STOL /01-02-T/P</b> - Profesní etika - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - jedná v souladu s předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany - ovládá pomůcky a zařízení ve výrobním a odbytovém středisku - příkladně se chová a vystupuje na veřejnosti i v soukromí: správně se vyjadřuje</p>	<p><b>1. Úvod</b> <b>65-3/4- ČS/ STOL /01-02-T/P</b> - Profesní etika Základní hygienické předpisy Bezpečnost, ochrana zdraví Právní předpisy, požární ochrana Povinnosti číšníka – pomůcky Odbytové středisko Použití nezávadného inventáře při obsluze, dodržování čistoty během provozu <b>Společenská výchova</b> Pracovní oblečení</p>	<b>30</b>
<p><b>65-3/4- ČS/ STOL /01-01-T/P</b> - Inventář na úseku obsluhy správně zachází s inventářem. - kontroluje inventáře z hlediska ochrany majetku. - připravuje pomocné stoly a vozíky - důsledně provádí přípravné práce - esteticky připravuje pracoviště a vhodně používá pracovní pomůcky</p>	<p><b>2. Návčik pracovních činností</b> <b>65-3/4- ČS/ STOL /01-01-T/P</b> <b>Inventář na úseku obsluhy</b> s pojených s přípravou odbytových středisek - uskladnění, údržba a příprava inventáře v odbyt. střediscích - přípravné práce v odbyt. středisku - základ. povinnosti obsluhujících - základ. pomůcky a jejich používání</p>	<b>125</b>
<p>- hospodárně nakládá při práci se surovinami, energií, plynem a vodou  - prakticky sestavuje jídelní a nápojové lístky</p>	<p><b>3. Gastronomická pravidla</b> Sestavování jídelních a nápojových lístků Gastronomická pravidla a jejich využití v praxi <b>Jídelní lístek</b> Náležitosti, druhy a obsah Doporučování jídel a nápojů</p>	<b>130</b>



- samostatně vzhledem k praktickým schopnostem plní zadané úkoly		<b>Servis jídel</b> Snídaní, přesnídávek, svačin, obědů a večeří, obsluha skupin <b>Nácvik práce s pokladnou</b> Práce po skončení provozu	
- připravuje pracoviště před zahájením provozu, prostírá, během provozu obsluhuje a udržuje pořádek a po ukončení provádí úklid	<b>4.</b>	<b>Odbytové středisko</b> <b>Přípravné práce ve středisku</b> Malý a velký stolní inventář, údržba Základní povinnosti obsluhujícího Technika jednoduché obsluhy Nošení podnosů a táců, podávání nealkoholických a alkoholických nápojů Nošení talířů Odnášení inventáře	<b>135</b>
- ovládá různé způsoby obsluhy a odbytu - ovládá oba systémy obsluhy - určuje základní potraviny ( druhy mas,zeleniny, ovoce) - orientuje se v rozdílech mezi druhy tepelných úprav pokrmů - citlivě rozeznává správné použití surovin.	<b>5.</b>	<b>Systémy a způsoby obsluhy</b> <b>Nácvik pracovních činností</b> spojených s přípravou zpracování potravin zákl. tepelné úpravy a zákl. úpravy jídel.	<b>60</b>

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

<b>Ročník:</b>	<b>2.</b>	<b>Počet hodin:</b>	<b>480</b>
----------------	-----------	---------------------	------------

<b>Výsledky vzdělávání</b>	<b>Rozpis učiva</b>		<b>počet hodin</b>
<b>Žák:</b> - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - jedná v souladu s předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany - ovládá pomůcky a zařízení ve výrobním a odbytovém středisku - příkladně se chová a vystupuje na veřejnosti i v soukromí: správně se vyjadřuje	<b>1.</b>	<b>Úvod</b> Základní hygienické předpisy Bezpečnost, ochrana zdraví Právní předpisy, požární ochrana Společenská výchova	<b>24</b>
<b>65-3/4- ČS/ STOL /02-03-T/P - Jednoduchá obsluha hostů</b>	<b>2.</b>	<b>Jednoduchá obsluha</b> <b>65-3/4- ČS/ STOL /02-03-T/P - Jednoduchá obsluha hostů</b>	<b>72</b>





<ul style="list-style-type: none"><li>- sestavuje jídelní lístky na snídaně, oběd a večeří</li><li>- připravuje pracoviště</li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>-podávání snídaní</li><li>-podávání přesnídávek a svačín</li><li>-sestavování jídelního, přesnídávkového a svačínového lístku</li><li>-podávání obědů, večeří</li><li>-sestavování JL a NL</li><li>-obsluha skupin</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>- seznamuje se správným skladováním nápojů</li><li>- orientuje se ve výčepním zařízení</li><li>- podává nápoje ve správné teplotě a ve správném inventáři ovládá techniku podávání nápojů</li><li>- ovládá druhy českých a zahraničních piv</li></ul>	<b>3.</b>	<b>Pivo, pivnice, pivní hospodářství, pivní sommelierství</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- pivní sklep</li><li>- pivní zařízení a jeho údržba</li><li>- narážení piva a jeho ošetřování</li><li>- česká a zahraniční piva</li><li>- podávání piva</li></ul>	<b>30</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- pracuje s inventářem a umí ho vhodně používat podle způsobu servisu podávaného pokrmu a nápoje</li></ul>	<b>4.</b>	<b>Obsluha</b> V kavárně, vinárně, baru a ostatních společenských střediscích	<b>120</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- charakterizuje gastronomická zařízení různých forem rychlého stravování</li><li>- orientuje se přípravě vhodné nabídky pokrmů a nápojů v zařízení rychlého stravování</li></ul>	<b>5.</b>	<b>Formy rychlého stravování</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- fast food</li><li>- gril room</li><li>- pizzerie</li><li>- lunch restaurant</li><li>- barbecue</li></ul>	<b>30</b>



<p><b>65-3/4- ČS/STOL /02-01-T/P</b> - sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určuje způsob obsluhy - ovládá techniku jednoduché obsluhy a nižší formy složité obsluhy - ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy - chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze  - zvládá přípravu potřebného inventáře při prostrání a úpravě stolů - zvládá podávání pokrmů - dokončuje pokrmy před hostem</p>	<p><b>6.</b></p>	<p><b>Složité obsluha</b> <b>65-3/4- ČS/STOL /02-01-T/P</b> Základní pravidla při složité obsluze Technika obsluhy, snídaně, inventář na složitý oběd Podávání polévek, ryb, sýrů, moučníků, ovoce a kávy při složité obsluze Dokončování pokrmů u stolu hosta <b>Vyšší forma složité obsluhy</b> - dokončování pokrmů u stolu hostů - podávání speciálních jídel - dochucování, porcování, flambování</p>	<p><b>126</b></p>
<p><b>65-3/4- ČS/STOL /02-02-T/P -</b> Základy barmanství <b>65-3/4- ČS/STOL /02-03-P -</b> Baristické dovednosti - seznamuje se s prací barmana - ovládá základní rozdělení MN - připravuje a servíruje MN - pracuje na zvládnutí základní techniky míchání</p>	<p><b>7.</b></p>	<p><b>Míšené nápoje a jejich technologie</b> <b>65-3/4- ČS/STOL /02-02-T/P -</b> Základy barmanství <b>65-3/4- ČS/STOL /02-03-P -</b> Baristické dovednosti - nabídka a význam MN - základní povinnosti barmana - suroviny a pravidla míchání MN - příprava MN - osobnost barmana - výroba ginu, koňaku, sirupů,..</p>	<p><b>78</b></p>

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

<b>Ročník:</b>	<b>3.</b>	<b>Počet hodin:</b>	<b>480</b>
<b>Výsledky vzdělávání</b>		<b>Rozpis učiva</b>	<b>počet hodin</b>



<p><b>Žák:</b> - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - jedná v souladu s předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany - ovládá pomůcky a zařízení ve výrobním a odbytovém středisku - příkladně se chová a vystupuje na veřejnosti i v soukromí: správně se vyjadřuje</p>	<p><b>1.</b></p>	<p><b>Úvod</b> Základní hygienické předpisy Bezpečnost, ochrana zdraví Právní předpisy, požární ochrana Společenská výchova</p>	<p><b>30</b></p>
<p>- sestavuje vhodná menu pro stravování kongresových akcí - zorganizuje vhodné způsoby občerstvení - coffee break</p>	<p><b>2.</b></p>	<p><b>Kongresová turistika</b> - stravování účastníků akcí kongresového charakteru a jejich doprovodu - coffee break</p>	<p><b>30</b></p>
<p><b>65-3/4- ČS/ STOL /03-02-T/P</b> - Banketní a cateringové služby - ovládá techniky obsluhy vhodné pro poskytování cateringových služeb - volí vhodné pokrmy pro jednotlivé formy cateringu</p>	<p><b>3.</b></p>	<p><b>Cateringové služby</b> <b>65-3/4- ČS/ STOL /03-02-T/P</b> - Banketní a cateringové služby - catering pro společenské akce - catering pro uzavřené stravovací systémy - catering pro dopravní systémy</p>	<p><b>30</b></p>
<p><b>65-3/4- ČS/ STOL /03-03-T/P - Menu</b> - dodržuje estetiku a pečlivost při provádění jednotlivých pracovních operací - správně uspořádá stolní inventář - sestavuje slavnostní menu - dodržuje zásady při složité obsluze - dodržuje stanovený časový plán - organizuje obsluhu u slavnostní tabule - dodržuje zásady společenského chování</p>	<p><b>4.</b></p>	<p><b>Slavnostní hostiny</b> <b>65-3/4- ČS/ STOL /03-03-T/P - Menu</b> - příprava místnosti, tvary tabulí, prostírání, výzdoba - zakládání inventáře - příprava příručního stolu a serv. stolků - příprava přilehlých místností - konečná kontrola přípravy - vyúčtování slavnostní hostiny - práce po ukončení hostiny</p>	<p><b>190</b></p>
<p>- zabezpečuje a organizuje společenská setkání a dodržuje zásady společenského chování obsluhujících pracovníků</p>	<p><b>5.</b></p>	<p><b>Slavnostní hostiny a nabídkové stoly</b> - společenská setkání - koktejl, odpolední čaj, číše vína, piknik, zahradní slavnost, výlet na lodi - snoubení pokrmů a nápojů</p>	<p><b>60</b></p>
<p>- charakterizuje způsob obsluhy v dopravních prostředcích - orientuje se v používání zařízení a inventáře</p>	<p><b>6.</b></p>	<p><b>Obsluha v dopravních prostředcích</b> - obsluha v letadle - obsluha ve vlaku - obsluha v lodní dopravě</p>	<p><b>50</b></p>



**Střední škola živnostenská  
Sokolov,**  
příspěvková organizace

<p>- ovládá správný postup při ubytování hostů</p> <p>- eviduje hosty a vyřizuje přání a stížnosti ubytovaných hostů</p>	<p><b>7.</b></p>	<p><b>Ubytovací zařízení</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- zařízení hotelů</li><li>- ubytovací řád, zásady styku s hotelovým hostem</li><li>-recepce, vrátnice, hotelová hala</li><li>-základní hotelová evidence</li><li>-mezinárodní hotelové řetězce</li></ul>	<p><b>60</b></p>
<p><i>65-3/4- ČS/ STOL /03-01-T/P - Základy sommeliérství</i></p>	<p><b>8.</b></p>	<p><b>Základy sommeliérství</b></p> <p><i>65-3/4- ČS/ STOL /03-01-T/P - Základy sommeliérství</i></p>	<p><b>30</b></p>



## **7. Personální a materiální zabezpečení vzdělávání**

### **7.1 Materiální podmínky realizace ŠVP**

Teoretické předměty se vyučují v kmenových třídách, které jsou standardně vybaveny běžnou technikou (tabule, zpětné projektory, video, televize DVD přehrávač), pro výuku jazyků mají učitelé k dispozici magnetofony a CD přehrávače, k dispozici jsou i třídy vybaveny data projektory a interaktivními tabulemi. Kapacita většiny učeben je 30 žáků, výuka informační a komunikační technologie probíhá v odborných učebnách s kapacitou 15 žáků, každý žák má k dispozici osobní počítač s potřebným softwarovým vybavením a připojením na internet. Výuka tělesné výchovy probíhá v tělocvičně, která je součástí školní budovy, k dispozici je i sportovní hřiště, využívané k atletickým disciplínám.

Pro výuku stravovacích oborů má škola tři vlastní školní jídelny v Sokolově, Kynšperku a Kraslicích a 25 smluvních partnerů pro zřízení provozních pracovišť.

Zcela modernizována dle nových hygienických požadavků je školní jídelna v Sokolově. Jídelny v Kynšperku a Kraslicích jsou také velmi pěkně vybaveny, ale novými zařízeními se ještě postupně dovybavují. V každé jídelně slouží k výuce kuchyň, zázemí kuchyně, jídelna, kde probíhá obsluha hostů a odborné učebny, které nejsou určeny pro veřejnost. V Sokolově je vybudována nová kuchyňka a další prostory, které slouží k výuce netradičních pokrmů a postupů nazvaných laboratorní práce. V jídelnách se stravují žáci naší školy, žáci z okolních škol a veřejnost. Mezi provozními pracovišti je řada vyhlášených restaurací, hotelů a lázeňských domů.

Stravování žáků je zajištěno ve vlastní školní jídelně, ubytování žáků ze vzdálených míst regionů je zajištěno na domově mládeže, který poskytuje žákům celodenní péči. Žáci mají zajištěné celodenní stravování, jsou ubytováni ve dvou až tří lůžkových pokojích se sociálním příslušenstvím. Ve volném čase mohou využívat studovny, společenské místnosti, posilovnu, sportovní hřiště. Při DM pracují i různé zájmové kroužky pod vedením zkušených vychovatelů a spolupracovníků školy.

### **7.2. Personální podmínky realizace ŠVP**

Výuka je v obou složkách (teoretická příprava i odborný výcvik) zajišťována učiteli teoretické výuky a učiteli odborného výcviku. Pedagogický sbor je stabilizován, v převážné většině je tvořen učiteli s dlouhodobější pedagogickou praxí. Všichni učitelé jsou zapojeni do systému dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků, kde si doplňují svoje vzdělání a průběžně rozvíjejí odborné i pedagogické vědomosti a dovednosti. Na škole působí proškolený metodik prevence sociálně patologických jevů a výchovný poradce. Odborný výcvik je zajišťován převážně učiteli s odbornou kvalifikací.



## **8. Spolupráce se sociálními partnery při realizaci ŠVP**

### **8.1 Žákovský parlament**

Ze zástupců žáků z každé třídy je vždy na začátku školního roku volen žákovský parlament, kteří jsou pravidelně informováni o chystaných akcích školy a mohou se k nim i jiným problémům, které se vyskytnou ve škole, prostřednictvím výchovné poradkyně vyjádřit a vznášet požadavky a přání k pedagogickému sboru i vedení školy a naopak. Na těchto schůzkách byli žáci informováni i o tvorbě ŠVP a mohli se k tomuto tématu také vyjádřit. Žádné připomínky z řad žáků nebyly.

### **8.2 Spolupráce se školskou radou**

Školská rada byla zřízena rozhodnutím zřizovatele 1.11.2007. Rada je šestičlenná, dva členové jsou voleni zákonnými zástupci nezletilých žáků a zletilými žáky, dva členové voleni pedagogickými pracovníky a dva členové jsou jmenováni zřizovatelem. Funkční období členů ŠR jsou 3 roky. Funkční období nového složení ŠR počalo dnem 10. 1. 2017. Školská rada se průběžně seznamuje s tvorbou a realizací ŠVP a schvaluje i Školní řád a Pravidla pro hodnocení výsledků vzdělávání a chování žáků.

### **8.3 Spolupráce s rodiči**

Rodiče a zákonní zástupci žáků byli pomocí internetového portálu školy, webových stránek školy a třídních schůzek postupně informováni o tvorbě jednotlivých částí ŠVP, ke kterým se mohli vyjádřit. Koordinátoři ŠVP nezaznamenali ze strany rodičů ani veřejnosti žádné připomínky.

### **8.4 Spolupráce s jinými subjekty**

Při zajišťování odborného výcviku spolupracuje škola s řadou firem a soukromých podnikatelů např. Hornický dům Sokolov Lázně Františkovy Lázně, Pizzeria Dolce Vita Sokolov. Tyto subjekty se podílely na tvorbě ŠVP formou konzultací s učiteli odborného výcviku a předsedou metodické komise. Podněty a připomínky k ŠVP se většinou týkaly upřesnění profilu absolventa a odborných kompetencí žáků. Výsledky vzdělávání v odborných dovednostech žáků se úspěšně prezentují na soutěžích v místních, regionálních i celostátních kolech, na Dnech otevřených dveří, na výstavách Burza škol a dalších společenských akcích. Při tvorbě ŠVP byla také využita vzájemná výměna zkušeností s partnerskou školou ze SRN v oblasti organizace výuky a získávání odborných kompetencí žáků.



**Střední škola Živnostenská  
Sokolov,**  
příspěvková organizace

## 09. Kolektiv autorů ŠVP

Koordinátoři ŠVP:

Mgr. Zdeněk Šporek

Ing. Alexandra Jarošová

Bc. Milan Louda - MOV

Ředitelka školy:

Mgr. Ilona Medunová

## 10. Vysvětlivky

KK -	Klíčové kompetence
PT -	Průřezová témata
ŠVP -	Školní vzdělávací plán
RVP -	Rámcový vzdělávací plán
IVP -	Individuální vzdělávací plán
IKT -	Informační, komunikační technologie
BOZP -	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci
NO -	Národní obrození
PČP -	Pravidla českého pravopisu
SSČ pro školu a veřejnost -	Slovník spisovné češtiny pro školu a veřejnost
ÚSP -	Úvod do světa práce



**Střední škola živnostenská  
Sokolov,**  
příspěvková organizace

## 11. Vzdělávací moduly



Zaklady-barmanství Jednoduchá-obsluha Společensko-gastro Profesní-etika-11-Sc Menu-10-Prípraven  
-11-Schváleno-po-příhlašování-11-Schváleno-události-1(hváleno-po-peer-revizi-pro-peer-review-1



BOZP-HACCP-a-hygieny Zařízení-provozovení  
ienické-předpisy-v-gn-11-Schváleno-po-





**Střední škola živnostenská  
Sokolov,**  
příspěvková organizace

**12. Dodatky**

**13. Přílohy**



Modernizace odborného vzdělávání (MOV)

Národní pedagogický institut České republiky  
Senovážné náměstí 25, 110 00 Praha 1