



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.

**Střední škola hospodářská a lesnická,
Frýdlant, Bělikova 1387,
příspěvková organizace**



**Školní vzdělávací program
Stravovací a ubytovací služby
65 – 51 – E / 01
Platnost 1.9.2020**

OBSAH

Identifikační údaje	2
Profil absolventa	3
Charakteristika školního vzdělávacího programu	7
Organizační, personální a materiální podmínky	26
Charakteristika školy	29
Učební plán	36
Učební osnovy	38
Transformace RVP do ŠVP	39
Český jazyk a literatura	40
Anglický jazyk	80
Německý jazyk	99
Občanská nauka	171
Matematika	229
Tělesná výchova	274
Informační a komunikační technologie	287
Zařízení závodů	319
Výživa	329
Technologie	343
Stolničení	358
Odborný výcvik	372
Nepovinné předměty	
Myslivost	389
Včelařství	393
Kurz	
Řízení motorových vozidel	402

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

Název školy :	Střední škola hospodářská a lesnická, Frýdlant, příspěvková organizace
Adresa :	Bělíkova 1387, 464 01 Frýdlant
IZO :	600010678
IČ :	00082554
Jméno ředitele :	Ing. Miroslav Kudrna
Kontakty :	tel: + 420 482 428 861 e – mail: info@sshlfrydlant.cz www.sshlfrydlant.cz
Kód a název oboru vzdělání :	65 – 51 – E / 01 Stravovací a ubytovací služby
Název školního vzdělávacího programu :	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání :	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání :	3 roky, denní studium
Zřizovatel :	Liberecký kraj
Adresa :	U Jezu 642/2a, 461 80 Liberec 2
IČ :	70891508
Kontakty :	tel: + 420 485 226 111 e – mail: info@kraj-lbc.cz www.kraj-lbc.cz
Platnost ŠVP :	1. 9. 2020 – počínaje 1. ročníkem

Školní vzdělávací program vznikl na základě rámcového vzdělávacího programu pro obor vzdělání 65 – 51 – E/01 Stravovací a ubytovací služby.

PROFIL ABSOLVENTA

Název školy :	Střední škola hospodářská a lesnická, Frýdlant, příspěvková organizace
Adresa :	Bělíkova 1387, 464 01 Frýdlant
Zřizovatel :	Liberecký kraj, U Jezu 642/2a, 461 80 Liberec 2
Kód a název oboru vzdělání :	65 – 51 – E / 01 Stravovací a ubytovací služby
Název školního vzdělávacího programu :	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání :	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání :	3 roky, denní studium
Jméno ředitele :	Ing. Miroslav Kudrna
Kontakty :	tel: + 420 482 428 861 e – mail: info@sshlfrydlant.cz www.sshlfrydlant.cz
Platnost ŠVP :	1. 9. 2020 počínaje 1. ročníkem

Pracovní uplatnění absolventa

Absolvent školního vzdělávacího programu Stravovací a ubytovací služby se uplatní ve stravovacích službách při výrobě pokrmů a jejich výdeji jako pomocný kuchař. Absolvent bude připravovat základní teplé i studené pokrmy, pokrmy připravované z polotovarů a jednoduché moučníky. Bude připravovat teplé a studené nápoje. Absolvent bude provádět obsluhu, základní seřízení a úklid strojů a zařízení připraven, varen, teplé i studené kuchyně. Bude vykonávat činnosti související s prodejem kuchařských výrobků jak teplé tak i studené kuchyně. Hodnotí kvalitu vstupních surovin, polotovarů i hotových výrobků dle norem.

Školou byl zařazen i volitelný okruh ubytovací služby, proto absolvent najde uplatnění i ve službách ubytovacích, například při úklidu v pokojích a dalších prostorách ubytovacího zařízení, při vykonávání drobné údržby v zařízení a vykonávání služeb spojených s ubytováním hostů. Jedná se tedy zejména o práci pokojské, dvevníka, nosiče zavazadel apod.

Výsledky vzdělávání

Absolvent v oblasti výkonu práce (odborné kompetence)

- pomáhá a připravuje pokrmy a přílohy
- připravuje jednoduché moučníky
- připravuje vybrané studené pokrmy
- připravuje teplé a studené nápoje
- skladuje suroviny v souladu s požadavky na jejich uskladnění a na hygienu
- provádí úklid zařízení jak ve výrobních, odbytových tak v ubytovacích zařízeních
- pod dozorem pracuje a používá technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu a v ubytovacích střediscích
- provádí činnosti spojené s pracovní pozicí dveřníka a pokojské
- při práci dodržuje zásady BOZP

Absolvent byl veden tak, aby : (postojové kompetence)

- jednal v souladu s etickými normami a pravidly společenského chování,
- rozpoznal své reálné odborné a osobnostní kvality, konstruktivně zvažoval své možnosti v oblasti profesionální dráhy,
- prezentoval vhodným způsobem výsledky své práce,
- měl reálnou představu o kvalitě své práce, pracoval svědomitě, pečlivě, iniciativně,
- měl reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a uměl je srovnat se svými předpoklady,
- měl základní představu o nabídce profesních a vzdělávacích možností a příležitostí v regionu,
- rozvíjel své estetické cítění ve svém oboru,
- uvažoval a jednal ekonomicky v osobním i pracovním životě (bral v úvahu náklady, výnosy a zisk každé činnosti), pracoval hospodárně a snažil se o loajlnost v pozici zaměstnance,
- jednal hospodárně v pracovním i osobním životě,
- chránil životní prostředí,
- respektoval lidská práva a vážil si lidského života.

Předpoklady absolventa pro další rozvoj v pracovním, občanském a osobním životě:

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

- čte s porozuměním texty v populární i odborné literatuře a čerpá z nich informace pro řešení zadaných úkolů a problémů
- vyjadřuje se v mateřském tak, jak to vyžaduje konkrétní situace
- využívá ke komunikaci základní znalosti cizího jazyka
- využívá moderní komunikační technologie
- využívá vědomostí a dovedností při plnění úkolů a to i při týmové práci, přispívá k vytváření vhodných mezilidských vztahů v týmu

- identifikuje běžné problémy, s nimiž se v životě setká a hledá způsoby jejich řešení
- má základní znalosti o fungování demokratické společnosti a v oblasti právního vědomí
- využívá vědomosti a dovednosti z oblasti ekonomiky a podnikání pro orientaci na trhu práce, v podnikových činnostech a pracovněprávních vztazích
- zajímá se o politické a společenské dění u nás i ve světě
- využívá matematické kompetence v osobní a pracovním životě
- dodržuje zásady správné životosprávy, relaxace a regenerace duševních i fyzických sil
- poskytne první pomoc při úrazu
- bezpečně, efektivně a účelně pracuje s informacemi, daty a obsahem v digitální podobě, komunikuje pomocí digitálních technologií
- používá digitální technologie při práci, při učení, ve volném čase i při svém zapojení do společenského života

Způsob ukončení vzdělání a certifikace, možnosti dalšího vzdělání

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

Úspěšné složení závěrečné zkoušky a získání výučního listu umožňuje absolventovi ucházet se o studium na středních odborných školách a středních odborných učilištích a tím získat výuční list v kategorii vzdělání H. Absolvent je připraven prohlubovat si specifické znalosti v oboru různými školeními a kurzy.

CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

Název školy :	Střední škola hospodářská a lesnická, Frýdlant, příspěvková organizace
Adresa :	Bělíkova 1387, 464 01 Frýdlant
Zřizovatel :	Liberecký kraj, U Jezu 642/2a, 461 80 Liberec 2
Kód a název oboru vzdělání :	65 – 51 – E / 01 Stravovací a ubytovací služby
Název školního vzdělávacího programu :	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání :	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání :	3 roky, denní studium
Jméno ředitelky :	Ing. Miroslav Kudrna
Kontakty :	tel: + 420 482 428 861 e – mail: info@sshlfrydlant.cz www. sshlfrydlant.cz
Platnost ŠVP :	1. 9. 2020 počínaje 1. ročníkem

Podmínky pro přijetí

- přijímací zkoušky se nekonají, žáci jsou přijímáni na základě splnění kritérií stanovených pro přijímací řízení v daném školním roce, s přihlédnutím k hodnocení žáka ze ZŠ a mimořádným aktivitám
- pro přijetí ke studiu je nutné lékařské potvrzení zdravotní způsobilosti, které stanovuje Nařízení vlády č. 211/2010 Sb, o soustavě oborů vzdělání v základním, středním a vyšším odborném vzdělání, ve znění pozdějších předpisů

Zdravotní způsobilost

Ke vzdělávání ve školním vzdělávacím programu Stravovací a ubytovací služby mohou být přijati uchazeči s dobrým zdravotním stavem, k posouzení zdravotního stavu uchazeče je způsobilý příslušný regionální praktický lékař.

Ukončení vzdělávání

Vzdělávání se ukončuje závěrečnou zkouškou dle jednotného zadání. Závěrečná zkouška se skládá z písemné, ústní a praktické zkoušky. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

Organizace výuky

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

Teoretická výuka je realizována v budově Střední školy hospodářské a lesnické Frýdlant. Jsou využívány běžné učebny se základním vybavením, tak učebny specializované – výpočetní technika, tělocvična, multimediální učebna, laboratoř, učebna motorových vozidel.

Odborný výcvik zajišťují učitelé odborného výcviku v provozovnách školy a odborných učebnách (školní kuchyni a cvičných kuchyňkách a odborné učebně pro nácvik ubytovacích služeb) nebo na smluvních pracovištích pod vedením odborníka z praxe. Kontrola probíhajícího odborného výcviku je prováděny vedoucím odborného výcviku. Praktické vyučování je organizováno tak, aby žáci poznali celý technologický proces. K tomu je nutné žáky rozdělit na skupiny. Jednotlivé skupiny se v průběhu školního roku prostřídají na všech činnostech a na pracovištích školy a na smluvních pracovištích u právnických i fyzických osob. Smluvní zajištění praktického vyučování žáků oboru Stravovací a ubytovací služby je realizováno v podnikové sféře u právnických a fyzických osob na základě smlouvy o výuce. Zástupci podnikové sféry jsou pravidelně zváni k závěrečným zkouškám.

Pojetí vzdělávacího programu

Školní vzdělávací program pro obor Stravovací a ubytovací služby spojuje všeobecné a odborné vzdělání na úrovni středního vzdělání s výučním listem a dává základní předpoklady k provádění odborných činností. Poměr mezi teoretickou a praktickou složkou je vyvážený. Vzdělávací program poskytuje žákům ve všeobecně vzdělávacích předmětech rozšířit a prohloubit všeobecné znalosti a dovednosti a v odborných předmětech vytvářet předpoklady pro výkon povolání.

Odborné vzdělávání poskytuje žákům soubor teoretických vědomostí a praktických dovedností a návyků nezbytných pro jejich budoucí uplatnění ve zvoleném oboru.

Školní vzdělávací program pro obor Stravovací a ubytovací služby je koncipován tak, aby u absolventů navodil profesionální návyky, které ocení a využije budoucí zaměstnavatel. Vytvoří kladný vztah ke kuchařskému řemeslu, začlení žáky již během studia mezi odborníky, kterých si žáci mohou vážít.

Školou byl využit a zařazen i volitelný okruh ubytovací služby, proto absolvent najde uplatnění i ve službách ubytovacích, například při úklidu v pokojích a dalších prostorách ubytovacího zařízení, při vykonávání drobné údržby v zařízení a vykonávání služeb spojených s ubytováním hostů. Jedná se tedy zejména o práci pokojské, dveřníka, nosiče zavazadel apod.

V teoretická výuka v odborných předmětech je zaměřena na získání přehledu o potravinách, jejich vlastnostech, způsobu skladování a ošetřování, zpracování surovin a osvojení si technologických postupů při přípravě veškerých produktů teplé i studené kuchyně a teplých i studených nápojů. V teoretické výuce se žáci seznamují se zařízením stravovacích provozoven a používaným inventářem na úseku obsluhy i odbytu. Praktická příprava je zaměřena na výrobu a zhotovení teplých pokrmů,

produktů studené kuchyně, polotovarů pro výrobu, nabídku pro rychlá občerstvení, částečně i cukrářských výrobků a pekařských produktů, teplých i studených nápojů jak alkoholických tak nealkoholických.

Obsah odborných předmětů je předmětně koordinován s odborným výcvikem. Cílem odborného výcviku je praktické osvojení dovedností a aplikace všeobecných i odborných dovedností.

Veškerá výuka je vedena tak, aby žák splňoval po absolvování podmínky pro uplatnění na trhu práce jak v rámci České republiky, tak i jiných států Evropské unie. Obsah odborných předmětů je předmětově koordinován s odborným výcvikem. Cílem odborného výcviku je praktické osvojení dovedností a aplikace všeobecných a odborných dovedností.

Při vzdělávání je žák veden i ke kladnému vztahu ochrany životní prostředí.. S ohledem na neustálý rozvoj potravinářského průmyslu (nové materiály – technologie) je motivován k návyku celoživotního vzdělávání pro růst vlastní osobnosti. Nedílnou součástí je i výchova k získávání základních vědomostí a návyků v oblasti požární ochrany a bezpečnosti práce.

Vzdělávací program umožňuje získat všeobecné a odborné vědomosti i manuální a intelektové dovednosti potřebných k vykovávání povolání. Při sestavování a naplňování ŠVP je respektovaná snaha o vybavení absolventů takovými předpoklady, které mu umožní dobré uplatnění na trhu práce. Při sestavování ŠVP jsou respektovány požadavky sociálních partnerů. Učivo odborných předmětů je vybráno tak, aby absolventům umožnilo pracovní uplatnění na trhu práce.

Vzhledem k tomu, že SŠHL Frýdlant je školou nabízející velké množství oborů a různé kategorie vzdělání (kategorie vzdělání E, H, M, přistoupila škola k realizaci ŠVP kombinovaně. Některé předměty jsou zpracovány klasicky (s použitím učební osnovy) a 10 předmětů je zpracováno modulárně. Na modulární způsob výuky byl školou vypracován projekt, který umožnil získat finanční prostředky z fondů EU. Během školního roku 2009/2010 tým tvůrců vzdělávacích modulů, ze všech tří pracovišť, vypracoval pro následujících 10 předmětů, pro všechny kategorie vzdělávání (E, H, M) modulárně zpracované pedagogické dokumenty. Součástí jednotlivých modulů jsou také testové otázky a způsoby ověřování výsledků vzdělávání.

Modulárně byly zpracovány tyto předměty: Český jazyk a literatura, Anglický jazyk, Německý jazyk, Občanská nauka, Matematika, Fyzika, Ekologie, Chemie, Biologie, Informační a komunikační technologie.

Tyto moduly jsou ve školním roce 2010/11 pilotně ověřovány ve všech prvních ročnících všech kategorií vzdělávání. Moduly zajišťují vertikální i horizontální propustnost.

Od školního roku 2015/2016 byl do ŠVP všech oborů kategorie vzdělání E zakomponován další modul, který je platný od 1. 6. 2015. Jedná se o předmět Tělesná výchova. Tento modul vznikl v rámci udržitelnosti projektu Inovace výuky za využití modulového systému vzdělávání, CZ.1.07/1.1.09/02.0055.

Školní vzdělávací program v oblasti odborného vzdělání je doplněn vzdělávacími moduly a komplexními úlohami, které vznikly v průběhu realizace evropského projektu CZ.02.3.68/0.0/0.0/16_020/0004176 Modernizace odborného vzdělávání (MOV), který rozvíjí kvalitu odborného vzdělávání a podporuje uplatnitelnost absolventů na trhu práce. Je financován z Evropských strukturálních a investičních fondů a jeho realizaci zajišťuje Národní ústav pro vzdělávání.

Metody a formy výuky

Metody a formy vzdělávací práce jsou voleny s ohledem na konkrétní obsah učiva a výsledky vzdělávání. Učitelé volí metody podle svých potřeb a zkušeností a s ohledem na charakter vyučovacího předmětu. Uplatňují vhodnou motivaci, která stimuluje práci žáků a nejčastěji se opírá o zájem o zvolený učební předmět. Škola ve výukové strategii upřednostňuje ty výukové metody, které vedou k harmonizaci teoretické a praktické přípravy jak pro profesní život, tak i pro život ve společnosti, mezi lidmi.

Důraz je kladen na podporování samostatné práce žáků, tedy na autodidaktické metody – problémové učení, týmovou práci, učení v životních situacích.

Dále se využívají dialogické slovní metody – diskuse, brainstorming, referáty, prezentace ústní, písemné i jiné, společné hodnocení, analýza výsledků. Tyto metody dávají žákům prostor pro vyjádření vlastního názoru a vytvoření vlastního úsudku. Vedou žáky k odmítání populistických a extrémních názorů.

Při výuce se využívají i informační metody, které předávají žákům informace z daných předmětů. Tyto metody musí být doprovázeny používáním názorných pomůcek v různé formě. Pomůcky usnadňují žákům pochopení učiva – vzorky, odborná literatura a časopisy, nástěnné obrazy, zvukové nahrávky, instruktážní a výukové video, exkurze.

K procvičování a upevňování učiva se využívají ústní, písemná a praktická cvičení, soutěže.

Součástí výuky jsou besedy s odborníky, návštěvy výstav, odborné exkurze, zapojení žáků do různých forem prezentačních akcí školy (den otevřených dveří školy, burzy škol).

Metody činnostně zaměřeného vyučování využívají především praktické práce žáků aplikačního a heuristického typu.

Praktické vyučování umožňuje žákům využití teoretických poznatků v praxi, ověření a rozšíření odborných znalostí a rozvoj dovedností potřebných pro daný obor tak, aby žák získal jistotu při vykonávání praktických činností. Žáci jsou vedeni k samostatnosti, k praktickému řešení úkolů, k zodpovědnosti, k vykonávání kvalitní práce. Použité metody rozvíjí komunikační dovednosti, estetické cítění, upevňování pracovních návyků. Metody odborné praxe jsou doplněny o návštěvy odborných pracovišť a exkurze, stáže v partnerských školách v cizině.

Výukové metody byt' sebelepší, by však neměly šanci na úspěch bez motivace žáků, tzn. vnitřní potřeby žáků vykonávat konkrétní činnost. Velký důraz je proto kladen na motivační činitele.

Zařazování jednotlivých metod do školního vzdělávacího programu bude konkretizováno až na úrovni vyučovacích předmětů.

Hodnocení žáků

Při hodnocení žáků se využívá jak slovní, tak numerické vyjádření. Kritéria hodnocení vychází ze Školního řádu SŠHL Frýdlant – Pravidla pro hodnocení žáka.

Hodnocení žáků po absolvování jednotlivých vzdělávacích modulů a komplexních úloh, které vznikly v průběhu realizace evropského projektu CZ.02.3.68/0.0/0.0/16_020/0004176 Modernizace odborného vzdělávání (MOV), bude probíhat dle výstupu vzdělávacího modulu.

Při hodnocení průběžné i celkové klasifikace učitel uplatňuje přiměřenou náročnost a pedagogický takt vůči žákovi.

Každý pedagogický pracovník na začátku školního roku seznámí žáky se způsobem a formou hodnocení daného předmětu, toto bude konkretizováno v části pojetí vyučovacího předmětu.

Hodnocení žáků vychází z dílčí klasifikace žáky během pololetí. Příslušný vyučující učitel předmětu využívá k hodnocení znalostí různé druhy zkoušení – písemné práce jednotlivce, výsledky skupinové práce, praktické, ústní nebo pohybové zkoušení, prezentace referátů a projektů. Sleduje se průběžný výkon žáka, jeho aktivita při vyučování a připravenost na vyučování.

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

V předmětech praktického zaměření se hodnotí také vztah k práci, k pracovnímu kolektivu a k praktickým činnostem, osvojení si praktických dovedností a návyků, využití získaných teoretických vědomostí v praktických činnostech.

Součástí hodnocení žáků je hodnocení chování a vystupování žáků a prezentování školy, výsledky žáků při soutěžích apod.

Rozvíjení klíčových a odborných kompetencí

Cíl vzdělávacího programu lze vyjádřit kompetencemi jako kvalitou, která je u absolventa schopná rozvoje po celý život člověka. Učitel vede vzdělání tak, aby se na vzniku a utváření kompetencí podílela profesní příprava, odborná příprava, všeobecné vzdělání a praktická zkušenost.

Způsob rozvoje kompetencí je konkretizován v jednotlivých vyučovacích předmětech. Dále jsou tyto kompetence rozvíjeny v rámci pracovního klimatu školy.

Vzdělání směřuje k naplnění těchto kompetencí:

Kompetence v oblasti obecných vědomostí, dovedností a postojů – vyjadřují kvality občana v demokratické společnosti jako soubor preferencí, hodnot a postojů vlastních demokracii. Tyto výsledky vzdělávání se vztahují k občanskému a osobnímu životu a pro učitele znamenají důraz na socializační, personalizační a akulturační funkci školy (proces prolínání kulturních a sociálních prvků související s migrací etnik).

Žák je veden tak, aby:

- jednal odpovědně, samostatně, aktivně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i pro veřejný zájem
- dbal na dodržování zákonů a pravidel chování, respektoval práva a osobnost jiných občanů
- jednal v souladu s morálními principy
- přispíval k uplatňování hodnot demokracie a plurality
- zajímal se o politické a společenské dění u nás i ve světě
- chápal význam životního prostředí pro člověka
- uznával život jako nejvyšší hodnotu a řešení racionálně své osobní a sociální problémy
- uvažoval racionálně a kriticky, tvořil si vlastní úsudek a byl schopen o něm diskutovat

Kompetence klíčové – jsou kompetence, které zaměstnavatelé vždy vyžadují vedle odborných kompetencí. Při výuce je chápeme jako obecně přenositelné a použitelné kompetence, které člověk potřebuje k tomu, aby mohl plnohodnotně žít

v současném světě. Jsou potřebné u každé práce bez ohledu na odbornost, vytvářejí základ a prostor pro flexibilitu a celoživotní učení. Jedná se především o kompetence komunikativní, k řešení problémů, personální a interpersonální, k využívání informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi, kompetence k učení, k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám, k matematickým aplikacím.

S tímto vymezením korespondují i cíle vyhlášené UNESCO pro 21. stol :
učit se poznávat – učit se jednat – učit se společně žít – učit se být.

Přehled uplatňování klíčových kompetencí

Vyučovací předmět	Kompetence k učení	Komunikativní kompetence	Personální a sociální kompetence	Občanské kompetence kulturní povědomí	Kompetence k řešení problémů	Kompetence k pracovnímu uplatnění	Matematické kompetence	Digitální kompetence
Český jazyk a literatura	X	X	X	X	X	X	-	X
Německý jazyk / Anglický jazyk	X	X	X	X	X	X	X	X
Občanská nauka	X	X	X	-	X	X	-	-
Matematika	X	X	X	-	X	X	X	X
Tělesná výchova	-	-	X	-	X	-	-	-
Informační a komunikační technologie	X	X	-	-	X	X	-	X
Zařízení závodů	X	X	X	X	X	X	X	X
Výživa	X	X	X	X	X	X	X	X
Technologie	X	X	X	X	X	X	X	X
Stolničení	X	X	X	X	X	X	X	X
Odborný výcvik	X	X	X	X	X	X	X	X

Odborné kompetence – jsou přímo definovány ve výstupní části vyučovacích předmětů a popsány v profilu absolventa. Absolvent je získává při realizaci vzdělávacího programu jako paralelu k předpokládaným pracovním činnostem. Směřují k tomu, aby absolvent získal kompetence potřebné k úspěšnému zvládnutí náročného povolání. V jednotlivých předmětech jsou rozvíjeny tyto odborné kompetence:

Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, tzn., aby absolventi:

- dodržovali osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností
- prováděli úklid a čišťení zařízení a prostor pro výrobu pokrmů a dodržovali sanační řád
- skladovali suroviny a nápoje v souladu s požadavky na jejich uskladnění a na hygienu
- prováděli úklid a čišťení skladovacích prostor.

Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů, tzn., aby absolventi:

- pomáhali při přípravě pokrmů
- připravovali teplé pokrmy a přílohy
- připravovali jednoduché moučníky
- připravovali vybrané studené pokrmy
- připravovali vybrané teplé nápoje
- čistili, udržovali a zabezpečovali inventář po jeho použití
- dodržovali posloupnost prací a časový harmonogram
- udržovali a zabezpečovali použitý inventář
- pod dozorem používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu

Vykonávat práce spojené s provozem ubytovacího zařízení a poskytováním služeb hostům, tzn., aby absolventi:

- jednali slušně a poctivě ve styku s hosty
- dbali na bezpečnost hostů
- obstarávali drobné pochůzky podle požadavku hosta, péči o domácí zvíře hosta apod.
- vykonávali jednoduché práce na recepci, např. vydávali a přebírali klíče od hostů, pomáhali se zavazadly, apod.
- používali vhodné čisticí prostředky a úklidové pomůcky
- uklízeli prostory v ubytovacím zařízení, pokoje a jejich příslušenství
- obsluhovali stroje a zařízení používané při úklidu za dodržení bezpečnostních zásad
- vykonávali drobnou údržbu inventáře

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

- vysvětlili bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků)
- dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- dodržovali 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
- vysvětlili 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)
- poskytovali první pomoci při náhlém úrazu a snažili

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

- vysvětlili význam kvality jako významného nástroje konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
- pod vedením dodržovali stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
- pod vedením dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana)

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

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

Začleňování průřezových témat

Témata jsou do výuky začleňována tak, aby si žák uvědomil vzájemnou použitelnost a souvislost znalostí a dovedností z různých vzdělávacích oblastí. Průřezová témata výrazně formují charakter žáků, jsou zařazována do všech ročníků, vždy podle vhodné vazby na učivo.

Jedná se o témata, která mají vysoký společenský význam a zaujímají v rozvoji osobnosti žáka prioritní pozici. Mají výrazně formativní charakter. Jednotlivá průřezová témata jsou zařazována do tématických celků tak, aby svým pojetím vedly žáky k odpovědnému jednání a vztahu k přírodě, k ekologii, k demokratické společnosti, vychovávaly žáky k zodpovědnosti, vztahu k práci a naučily je pracovat s informačními technologiemi při vyhledávání potřebných informací.

Průřezová témata výrazně formují charakter žáků a jejich postoje. Jsou zařazována do všech ročníků vždy podle vhodné vazby na učivo. Dále je průřezovým tématům věnován prostor i v nadstavbových aktivitách, např. žáci spolu se svými učiteli pečují o úklid školního pozemku, ve škole jsou umístěny koše na tříděný odpad atd.

V rámci průřezových témat je pozornost věnována především těmto tématům:

Občan v demokratické společnosti

Charakteristika tématu

Výchova k demokratickému občanství se zaměřuje na vytváření a upevňování takových postojů a hodnotové orientace žáků, které jsou potřebné pro fungování a zdokonalování demokracie. Nejde však pouze o postoje, hodnoty a jejich preference, ale také o budování občanské gramotnosti žáků, tj. osvojení si faktické, věcné a normativní stránky jednání odpovědného aktivního občana. Výchova k demokratickému občanství se netýká jen společenskovední oblasti vzdělávání, v níž se nejvíce realizuje, ale prostupuje celým vzděláváním a nezbytnou podmínkou její realizace je také demokratické klima školy, otevřené k rodičům a k širší občanské komunitě v místě školy.

Přínos tématu k naplňování cílů školního vzdělávacího programu

K odpovědnému a demokratickému občanství je třeba mít dostatečně rozvinuté klíčové kompetence (komunikativní kompetence, personální a sociální kompetence, kompetence k řešení problémů a k práci s informacemi...), proto je jejich rozvíjení při výchově k demokratickému občanství velmi významné.

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku

- byli připraveni si klást základní existenční otázky a hledat na ně odpovědi a řešení
- hledali kompromisy mezi osobní svobodou a sociální odpovědností a byli kriticky tolerantní
- byli schopni odolávat myšlenkové manipulaci
- dovedli se orientovat v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro své různé potřeby
- dovedli jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení
- byli ochotni se angažovat nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy a ve prospěch lidí v jiných zemích a na jiných kontinentech
- vážili si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažili se je chránit a zachovat pro budoucí generace

Obsah tématu a jeho realizace

Výchova k odpovědnému a aktivnímu občanství v demokratické společnosti zahrnuje vědomosti a dovednosti z těchto oblastí:

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

Těžiště realizace průřezového tématu se předpokládá v/ve:

- vytvoření demokratického klimatu školy (např. dobré přátelské vztahy mezi učiteli a žáky a mezi žáky navzájem)
- náležitém rozvržení prvků průřezového tématu do jednotlivých částí školního vzdělávacího programu včetně plánované činnosti žáků mimo vyučování
- cílevědomém úsilí o dobré znalosti a dovednosti žáků, které jsou nezbytně potřebné pro informované a odpovědné občanské a jiné rozhodování a jednání; tyto vědomosti a dovednosti budou žáci nejvíce získávat ve vyučovacích předmětech zaměřených na výchovu k občanství a společenskovední vzdělávání, tedy např. v občanské nauce, v základech společenských věd nebo v dějepisu
- promyšleném a funkčním používání strategií výuky, např. používání aktivizujících metod a forem práce ve výuce, jako je problémové a projektové učení, kooperativní učení, různé diskusní a simulační metody, metody směřující k rozvoji funkční gramotnosti žáků (tj. schopnost číst textový materiál s porozuměním, interpretovat jej, hodnotit a používat pro různé účely) atp.
- realizaci mediální výchovy.

Napomáhá rozvoji sociálních kompetencí žáků. Zejména v prvním ročníku se zařazují témata k pochopení postavení člověka ve společnosti, formování postojů žáků, aby byli schopni vytvořit dobrý třídní kolektiv, dovedli se navzájem respektovat a pomáhat si, stmelovat kolektiv. Další oblastí je formování názorů mladých lidí a jejich orientace na správné hodnoty života, předcházení šikaně, pěstování zdravého životního stylu.

Napomáhají vytvoření demokratického klimatu školy (např. dobré přátelské vztahy mezi učiteli a žáky a mezi žáky navzájem). Žáci i pedagogové jsou si vědomi, že všichni vytvářejí image školy zvláště ve vztahu k veřejnosti. Do této

oblasti spadá i vyhledávání problémových žáků, kteří narušují kolektiv a řešení těchto situací ve spolupráci s výchovným poradcem.

Téma Občan v demokratické společnosti napomáhá rozvoji sociálních kompetencí žáků. Využívají se besedy a přednášky k problematice regionu, komunální politiky, nebezpečí návykových látek a šikany (zpracováno ve školním programu sociálně patologických jevů). Velký význam je kladen na jednotný přístup všech pedagogů i nepedagogických pracovníků k chování žáků ve škole i na veřejnosti.

Člověk a životní prostředí

Charakteristika tématu

Udržitelný rozvoj patří mezi priority EU včetně naší republiky. Nezbytným předpokladem jeho realizace je příprava budoucí generace k myšlení a jednání v souladu s principy udržitelného rozvoje, k vědomí odpovědnosti za udržení kvality životního prostředí a jeho jednotlivých složek a k úctě k životu ve všech jeho formách. Průřezové téma Člověk a životní prostředí se podílí na zvyšování gramotnosti pro udržitelnost rozvoje a přispívá k realizaci jednoho z pěti základních směrů rozvoje lidských zdrojů. Environmentální vzdělávání a výchova poskytuje žákům znalosti a dovednosti potřebné pro pochopení principu udržitelnosti, podněcuje aktivní integrovaný přístup k realitě a ovlivňuje etické vztahy k prostředí. V souvislosti s jejich odborným vzděláváním poukazuje na vlivy pracovních činností na prostředí a zdraví a využívání moderní techniky a technologie v zájmu udržitelnosti rozvoje.

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- pochopili souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, mezi lokálními, regionálními a globálními environmentálními problémy
- chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život
- porozuměli souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji
- respektovali principy udržitelného rozvoje
- získali přehled o způsobech ochrany přírody, o používání technologických, ekonomických a právních nástrojů pro zajištění udržitelného rozvoje
- samostatně a aktivně poznávali okolní prostředí, získávali informace v přímých kontaktech s prostředím a z různých informačních zdrojů
- pochopili vlastní odpovědnost za své jednání a snažili se aktivně podílet na řešení environmentálních problémů
- osvojili si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání
- dokázali esteticky a citově vnímat své okolí a přírodní prostředí
- osvojili si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví

Přínos tématu k naplňování cílů školního vzdělávacího programu

Přínos průřezového tématu je ve třech rovinách:

- informativní, směřující k získání potřebných znalostí a dovedností, jejich chápání a hodnocení

- formativní, zaměřené zejména na vytváření hodnot a postojů ve vztahu k životnímu prostředí (etických, citových, estetických apod.)
- sociálně-komunikativní, zaměřené na rozvoj dovedností vyjadřovat a zdůvodňovat své názory, zprostředkovávat informace, obhajovat řešení problematiky životního prostředí a působit pozitivním směrem na jednání a postoje druhých lidí

Obsah tématu a jeho realizace

Průřezové téma je začleněno v rámci vzdělávacího programu do cílů vzdělávání a výsledků vzdělávání v různých souvislostech. Získané vědomosti a dovednosti se v průřezovém tématu propojují a doplňují tak, aby vznikl ucelený obraz ukazující složitost souvislostí v přírodě, ve společnosti, mezi přírodou a člověkem a jeho životním prostředím. Ve složce všeobecného vzdělávání je průřezové téma začleněno např. ve vzdělávacím občanském základu, estetickém vzdělávání a vzdělávání pro zdraví. V odborné složce je průřezové téma diferencovaně začleněno do obsahových okruhů podle charakteru oborů vzdělání. Zaměřuje se zejména na materiálové a energetické zdroje, na kvalitu pracovního prostředí, vlivy pracovních činností na prostředí a na zdraví, na technické a technologické procesy a řídicí činnosti.

Obsah průřezového tématu Člověk a životní prostředí zahrnuje témata:

- biosféra v ekosystémovém pojetí (znalosti o abiotických a biotických podmínkách života, o ekologické přizpůsobivosti, o vzájemných vztazích organismů a prostředí, o struktuře a funkci ekosystémů, o významu biodiverzity a ochrany přírody a krajiny)
- současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí (klimatické změny, ohrožování ovzduší, vody, půdy, ekosystémů i biosféry z různých hledisek rozvoje lidské populace, vliv prostředí na lidské zdraví)
- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě (např. nástroje právní, ekonomické, informační, technické, technologické, organizační, prevence negativních jevů, principy udržitelnosti rozvoje)

Průřezové téma je vhodné realizovat ve školním vzdělávacím programu třemi základními způsoby:

- komplexně – v samostatném ekologickém vyučovací předmetu (vzdělávacím modulu) nebo v uceleném bloku ekologického učiva zahrnutého do některého vhodného předmětu (vzdělávacího modulu), který umožňuje integraci a doplnění poznatků o ekologii a životním prostředí, komplexní pohled na udržitelnost rozvoje v občanském životě a v daném oboru vzdělání a uvědomění si vlastní odpovědnosti za kvalitu životního prostředí
- rozptýleně (difúzně) – v logických souvislostech v jednotlivých vyučovacích předmětech (vzdělávacích modulech) všeobecně vzdělávací i odborné složky vzdělávání, v praktickém vyučování
- nadpředmětově – v žákovských projektech.
-

Průřezové téma lze ve školním vzdělávacím programu realizovat různými metodami a formami v rámci teoretického a praktického vyučování a mimoškolními aktivitami, popřípadě škola může zařadit samostatný vyučovací předmět. V praktickém vyučování je vhodné vést žáky správně odstraňovat odpad, využívat úsporné spotřebiče a postupy, dodržovat požadavky na bezpečnost a hygienu práce.

Problémově zadávané otázky, úkoly nebo situace mají žákům umožnit nejen pochopení a procvičování probíraného učiva, ale i uplatnění jejich dalších znalostí z různých oblastí vzdělávání i z mimoškolního prostředí. Vzdělávací a výchovný význam mají žákovské projekty (přiměřené schopnostem žáků) s environmentální problematikou. Při realizaci environmentálního vzdělávání a výchovy doporučujeme spolupracovat se středisky a centry ekologické výchovy a s dalšími ekologickými institucemi a pracovišti.

Toto průřezové téma vede k pochopení významu přírody a správnému chování člověka v přírodě. Toto téma se dobře začleňuje do odborného učiva, kde se klade důraz na pochopení závislosti člověka na přírodních surovinách, správnému hospodaření s výrobky, ale i přírodovědných předmětů, kde se žák seznamuje s vlivem toxických látek na životní prostředí, s likvidací těchto látek, plastů, ropných produktů. Toto téma vede k naplňování cílů environmentální výchovy, tyto cíle určuje Státní program environmentálního vzdělávání, které v listopadu 2000 schválila vláda ČR.

Člověk a svět práce

Charakteristika tématu

Jedním ze základních cílů vymezených tímto vzdělávacím programem je příprava takového absolventa, který má nejen určitý odborný profil, ale který se díky němu dokáže také úspěšně prosadit na trhu práce i v životě. Průřezové téma Člověk a svět práce doplňuje znalosti a dovednosti žáka získané v odborné složce vzdělávání o nejdůležitější poznatky a dovednosti související s jeho uplatněním ve světě práce, které by mu měly pomoci při rozhodování o další profesní a vzdělávací orientaci, při vstupu na trh práce a při uplatňování pracovních práv. Prostřednictvím kariérového vzdělávání si žák osvojí znalosti a dovednosti potřebné pro řízení své kariery, pro plánování svého osobního rozvoje a další vzdělávání a seberealizaci.

Přínos tématu k naplňování cílů školního vzdělávacího programu

Téma Člověk a svět práce přispívá k naplňování cílů vzdělávání zejména v rozvoji následujících obecných kompetencí:

- identifikace a formulování vlastních priorit a cílů
- aktivní a tvořivý přístup při vytváření profesní kariery
- přijetí osobní odpovědnosti při rozhodování
- vyhledávání a kritické hodnocení kariérových informací
- komunikační dovednosti a sebeprezentace
- otevřenost vůči celoživotnímu učení

Hlavním cílem průřezového tématu je vybavit žáka znalostmi a kompetencemi, které mu pomohou optimálně využít svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění na trhu práce a pro budování profesní kariéry. Uskutečňování tohoto cíle předpokládá:

- vést žáky k tomu, aby si uvědomili zodpovědnost za vlastní život, význam vzdělání a celoživotního učení pro život, aby byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu a k úspěšné kariéře
- naučit žáka formulovat své profesní cíle, plánovat svou profesní kariéru dle svých potřeb a schopností
- motivovat žáky k celoživotnímu osobnímu a profesnímu rozvoji

- seznámit žáky s globalizovaným světem práce a s pracovními možnostmi
- naučit žáky vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech v relevantních informačních zdrojích, orientovat se v nich a kriticky je posuzovat a vytvářet si o nich základní představu
- naučit žáky sebereprezentaci při jednání s potencionálním zaměstnavatelem
- představit žákům služby kariérového poradenství

Obsah tématu a jeho realizace

Obsah kariérového vzdělávání je možné rozdělit do několika tematických okruhů:

1. Individuální příprava na pracovní trh

- sebereflexe ve vztahu k osobním profesním a vzdělávacím plánům, mimoškolním aktivitám, přístupu k učení a studijním výsledkům, schopnostem, vlastnostem i zdravotním předpokladům, vytvoření osobního portfolia dovedností i se zkušenostmi z informálního učení
- písemná i verbální prezentace v prostředí trhu práce – formy aktivního hledání práce, zpracování žádosti o zaměstnání, formy životopisů a motivačních dopisů a jejich vytvoření, praktická příprava na jednání s potenciálním zaměstnavatelem, přijímací pohovor a výběrové řízení
- vyhledávání zaměstnání, informační zdroje a jejich vyhodnocení
- aktivní plánování a projektování profesní kariéry, dosahování cílů podle stanoveného plánu

2. Svět vzdělávání

- význam celoživotního učení jako požadavku pro osobní růst a udržení konkurenceschopnosti a profesní restart
- formální a neformální vzdělávací příležitosti, možnosti vzdělávání v zahraničí, návaznosti vzdělávání po absolvování střední školy, rekvalifikace
- ověřené kariérové informace jako podmínka při rozhodování o profesních a vzdělávacích záměrech – informační zdroje, posuzování informací o vzdělávání, pracovních nabídkách, trhu práce

3. Svět práce

- trh práce z hlediska globalizace i regionální ekonomiky, jeho ukazatele, všeobecné vývojové trendy, požadavky zaměstnavatelů
- nové formy a podmínky práce, pracovní mobilita, možnosti zaměstnání v zahraničí
- technologický rozvoj v činnostech lidské práce, základní charakteristiky pracovních činností
- pracovní uplatnění po absolvování příslušného oboru vzdělání včetně alternativních možností
- zákoník práce, formy pracovního vztahu, práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele

4. Podpora státu ve sféře zaměstnanosti

- služby kariérového poradenství
- zprostředkovatelské služby při hledání práce, pracovní agentury, služby úřadu práce

Jednotlivé tematické okruhy průřezového tématu Člověk a svět práce se začlení ve školním vzdělávacím programu do všeobecné i odborné složky. Kariérové vzdělávání není jednorázovým tématem. Je třeba věnovat se této oblasti systematicky po celou dobu vzdělávání, a to nejen v rámci vyučovacího procesu, ale i s využitím jiných aktivit.

Výuka tematických okruhů musí být koncipována tak, aby měl žák praktické příležitosti k sebereflexi a objevování vlastního potenciálu, učil se řešit konkrétní situace, se kterými se může potkat na pracovním trhu a pracoval s konkrétními kariérovými informacemi. Při výuce lze využívat různé techniky, např. rolové hry, pracovní listy k sebepoznávání a vytváření osobního portfolia, simulační hry v rámci odborné praxe nebo odborného výcviku (ideálně v reálném pracovním prostředí), týmová i individuální práce, besedy s podporou sociálních partnerů, pracovních agentur, úřadů práce, odborníků z praxe apod., exkurze ve firmách a organizacích se zaměřením na odborné činnosti, organizační strukturu, celkový provoz, práce s informacemi aj.

Člověk a digitální svět

Charakteristika tématu

Cílem tématu je začlenit digitální technologie do výukových aktivit a do života školy a propojit formální výuku se zkušenostmi žáků z jejich neformálních vzdělávacích aktivit a učení mimo školu. Důležitým předpokladem rozvoje digitálních dovedností žáků i formování jejich postojů a hodnot souvisejících s využíváním digitálních technologií je promyšlené a plánované využívání digitálních technologií ve výuce různých předmětů tak, aby měli žáci dostatek příležitostí učit se s nimi bezpečně, tvořivě pracovat a diskutovat o možnostech i rizicích jejich využití.

Přínos tématu k naplňování cílů rámcového ŠVP

Hlavním cílem průřezového tématu je vybavit žáky digitálními kompetencemi, ty mají podpůrný charakter ve vztahu ke všem složkám kurikula.

Digitální kompetence chápeme jako průřezové klíčové kompetence, tj. kompetence, bez kterých není možné u žáků plnohodnotně rozvíjet další klíčové kompetence. Jejich základní charakteristikou je aplikace – využití digitálních technologií při nejrůznějších činnostech, při řešení nejrůznějších problémů.

- V jazykovém vzdělávání a komunikaci jsou žáci vedeni zejména k tomu, aby využívali digitální technologie k vyjádření, formulaci a obhajobě svých názorů, k získávání informací z různých zdrojů i k jejich sdílení, předávání a prezentaci způsobem vhodným pro danou (komunikační) situaci a s ohledem na zamýšleného příjemce
- Ve společenskovedním vzdělávání jsou žáci vedeni zejména k tomu, aby vnímali postavení, roli či vliv digitálních technologií a práci s nimi v historickém, politickém, sociálním, právním a ekonomickém kontextu
- V přírodovědném vzdělávání jsou žáci vedeni zejména k tomu, aby pracovali s digitálními technologiemi při vytváření modelů, při badatelských a experimentálních činnostech a jejich prezentaci, při zpracování a vyhodnocování získaných údajů, při analýze a řešení přírodovědných problémů a při komunikaci, vyhledávání a interpretaci přírodovědných informací

- Matematické vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci pracovali s digitálními technologiemi při řešení běžných situací vyžadujících efektivní způsoby výpočtu, při práci s matematickým modelem a při vyhodnocování a interpretaci výsledku řešení vzhledem k realitě, při řešení problémů, včetně diskuse a prezentace výsledků těchto řešení
- V estetickém vzdělávání jsou žáci vedeni zejména k tomu, aby byli při tvořivých činnostech schopni využít potenciál, který nabízejí digitální média, a aby při digitální tvorbě a posuzování výsledků této tvorby uplatňovali estetická kritéria
- Oblast vzdělávání pro zdraví vybaví žáky také znalostmi a dovednostmi potřebnými k preventivní a aktivní péči o zdraví a bezpečnost při používání digitálních technologií
- Informatické vzdělávání vede žáky k hlubšímu porozumění principům, na kterých pracují digitální technologie, a k rozvoji informatického myšlení žáků, které uplatní při řešení i neinformatických problémů
- V ekonomickém vzdělávání jsou žáci vedeni k tomu, aby využívali vhodné nástroje pro výpočty ekonomických údajů (mzdy, RPSN aj.), pro jejich zobrazování (trendy nabídky a poptávky, podnikatelský záměr, rozpočet apod.) a aby používali dostupné aplikace k ekonomickým či pracovním účelům, např. k daňovým evidenčním povinnostem
- V odborné oblasti jsou žáci vedeni k efektivnímu využívání digitálních nástrojů potřebných nebo vhodných při odborné činnosti

Obsah tématu a jeho realizace

Obsah tématu je zpracován v souladu se Strategií digitálního vzdělávání do roku 2020 schválenou vládou v říjnu 2014 a vychází z Evropského rámce digitálních kompetencí pro občany (DigComp 2.1: The Digital Competence Framework for Citizens).

Žáci jsou vedeni zejména k tomu, aby:

- vyhledávali příležitosti k zapojení se do občanského života prostřednictvím vhodných digitálních technologií a služeb, např. při komunikaci s úřady; chápali význam digitálních technologií pro sociální začleňování, pro osoby s hendikepem, pro kvalitu života
- kriticky posuzovali vývoj technologií a jeho vliv na různé aspekty života člověka, společnosti a životního prostředí; zvažovali příležitosti a rizika a snažili se rizika minimalizovat
- běžně a samozřejmě využívali vhodné digitální technologie a jejich kombinace k naplnění svých potřeb; digitální technologie a způsob jejich použití nastavovali a měnili podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jejich vlastní potřeby
- využívali digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji, budovali si osobní vzdělávací prostředí
- rozpoznali, kdy je třeba vlastní digitální kompetence zdokonalit nebo aktualizovat, orientovali se v aktuálním dění v oblasti kybernetické bezpečnosti; byli schopni podpořit ostatní v rozvoji jejich digitálních kompetencí a předat základní bezpečnostní rady a tipy

- s vědomím souvislostí fyzického a digitálního světa vytvářeli a spravovali své digitální identity, aktivně pečovali o svou digitální stopu, ať už ji vytvářejí sami, nebo někdo jiný
- chránili sebe a ostatní před možným nebezpečím v digitálním prostředí, chránili digitální zařízení, digitální obsah i osobní údaje v digitálním prostředí před poškozením či zneužitím. při využívání digitálních služeb nejen v online prostředí posuzovali jejich spolehlivost a postupovali vždy s vědomím existence zásad ochrany osobních údajů a soukromí dané služby
- při pohybu v online světě a při používání digitálních technologií předcházeli situacím ohrožujícím tělesné i duševní zdraví, přizpůsobovali své digitální i fyzické pracovní prostředí tak, aby bylo v souladu s ergonomií a bezpečnostními zásadami
- uplatňovali právní normy v digitálním prostředí včetně norem týkajících se ochrany citlivých a osobních údajů, duševního vlastnictví a kybernetické bezpečnosti
- při interakcích v digitálním prostředí respektovali pravidla chování a jednali eticky, respektovali kulturní rozmanitost; aktivně vystupovali proti nepřijatelnému jednání v online světě; s daty získanými prostřednictvím různých nástrojů a služeb, v různém digitálním prostředí pracovali s ohledem na dobrou pověst svou i ostatních
- navrhovali taková (bezpečná) řešení prostřednictvím digitálních technologií, která jim pomohou vylepšit postupy či technologie, dokázali druhým poradit s vyřešením technických problémů
- vyjadřovali se za pomoci digitálních prostředků a vytvářeli a upravovali vlastní digitální obsah v různých formátech, měnili, vylepšovali a zdokonalovali obsah stávajících děl s cílem vytvořit nový, originální a relevantní obsah
- získávali data, informace a obsah z různých zdrojů v digitálním prostředí, při vyhledávání používali různé strategie, získaná data a informace kriticky hodnotili, posuzovali jejich spolehlivost a úplnost
- přizpůsobovali organizaci a uchování dat, informací a obsahu danému prostředí a účelu
- komunikovali prostřednictvím různých digitálních technologií a přizpůsobovali prostředky komunikace danému kontextu
- sdíleli prostřednictvím digitálních technologií data, informace a obsah s ostatními; používali digitální technologie pro spolupráci a společné vytváření zdrojů a znalostí

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami probíhá podle platných právních předpisů.

Za žáky se speciálními vzdělávacími potřebami jsou považováni ti 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. Na školu jsou na základě doporučení ŠPZ přijímáni žáci s rozmanitými důvody selhávání ve školském systému: mentální postižení a oslabení kognitivního výkonu; zrakové postižení a oslabení zrakového vnímání; sluchové postižení a oslabení sluchového vnímání; tělesné postižení či onemocnění (včetně psychického) se závažnějšími dopady do vzdělávání; snížené znalosti vyučovacího jazyka; poruchy autistického spektra nebo vybraných psychických onemocnění; narušené komunikační schopnosti a sociální znevýhodnění.

Při plánování a realizaci vzdělávání žáků s příznými podpůrnými opatřeními je třeba mít na zřeteli fakt, že se žáci ve svých individuálních vzdělávacích potřebách a možnostech liší. Účelem podpory vzdělávání těchto žáků je plné zapojení a maximální využití vzdělávacího potenciálu každého žáka s ohledem na jeho individuální možnosti a schopnosti. Učitel tomu přizpůsobuje své vzdělávací strategie na základě stanovených podpůrných opatření. Pravidla pro použití podpůrných opatření školou a školským zařízením jsou stanovena právním předpisem.

Závazný rámec pro obsahové a organizační zabezpečení vzdělávání všech žáků vymezují rámcové vzdělávací programy pro střední odborné vzdělávání, které jsou východiskem pro tvorbu školních vzdělávacích programů. Podle ŠVP se uskutečňuje vzdělávání všech žáků školy. Také pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami jsou školní vzdělávací programy podkladem pro zpracování plánu pedagogické podpory.

Žákům jsou ve škole nabízena podpůrná opatření prvního stupně, která jsou definována jako nezbytné úpravy ve vzdělávání a službách nabízených školním poradenským pracovištěm, odpovídající zdravotnímu stavu, kulturnímu prostředí nebo jiným životním podmínkám žáků. Podpůrná opatření jsou žákům nabízena bezplatně a mají za cíl naplnit jejich vzdělávací potenciál. Učiteli by měla podpůrná opatření přinést více možností v individualizaci výuky podle potřeb žáků. Pokud dílčí uplatňovaná opatření nezabírají, je zapotřebí navrhnout poskytování podpůrných opatření prostřednictvím Plánu pedagogické podpory – dále PLPP. Třídní učitel je prvoliniovým poradenským pracovníkem, hlavním garantem výchovné složky práce vyučujících pedagogů ve třídě. Žáci tvoří velmi nesourodé třídní kolektivy, ve kterých je zejména v prvních ročnících nezastupitelná individuální práce TU a učitelů jednotlivých předmětů. TU sleduje jednotlivé okolnosti vzdělávání žáků – prospěch v jednotlivých předmětech, realizace PO, docházka vs. absence ve škole, chování vůči spolužákům, pedagogům i dalším pracovníkům školy. Do kompetencí TU jsou koncentrovány všechny okolnosti existence třídy, cílem je poznání potřeb a schopností žáků a vytvoření příznivého klimatu pro celý další proces vzdělávání. Na škole je každý žák se SVP, proto má každý TU ve své kompetenci i odpovídající zodpovědnosti při péči o žáky své třídy a realizaci PO u žáků ve své třídě. Doporučení ze ŠPZ jsou v osobní složce každého žáka v dokumentaci třídy. Další informace o vzdělávání žáků získává třídní učitel i při individuálních jednáních s ostatními pedagogy. Třídní učitel ve vztahu k žákovi se SVP:

- Je zodpovědný za vedení pedagogické dokumentace žáka delegované ředitelem školy.
- Dohlíží na aplikaci PO.
- Informuje zákonné zástupce žáka o důležitých skutečnostech ve vzdělávání, přenáší informace od svých kolegů v pedagogickém sboru.

- Vyhodnocuje úroveň třídního klimatu, v případě potřeby realizuje činnosti směřující k jeho zlepšení, případně informuje vedení školy o potřebě zajištění odborné pomoci.
- Sleduje a vyhodnocuje efektivitu přítomnosti AP ve třídě, v níž je vzděláván žák se SVP.

Plány pedagogické podpory jsou primárně určeny pro žáky s potřebou PO v 1. stupni. Je zde opsána charakteristika žáka a jeho obtíží, jsou stanoveny cíle PLPP, podpůrná opatření v oblasti metod výuky, organizace výuky, hodnocení žáka, používané pomůcky, požadavky na organizaci práce učitelů, PO v části domácí přípravy, popř. jiná PO. PLPP slouží ŠPZ pro šetření v rámci diagnostiky potřeb žáka a nastavení PO pro další vzdělávání a podmínky pro závěrečné zkoušky.

Stručný postup při sestavování Plánu pedagogické podpory:

- 1) Učitel vytipuje žáka pro poskytování podpůrných opatření.
- 2) Učitel kontaktuje třídního učitele nebo výchovného poradce, se kterým svůj záměr konzultuje.
- 3) Učitel připraví Plán pedagogické podpory pro konkrétního žáka.
- 4) Učitel vyzve zákonné zástupce žáka, popř. zletilého žáka k představení PLPP. Svým podpisem zákonní zástupci popř. zletilý žák stvrdí, že byli s PLPP seznámeni.
- 5) Žákovi jsou poskytována podpůrná opatření, PLPP je učitelem vyhodnocován 2x za podporované období.
- 6) Nejpozději po třech měsících učitel spolu s výchovným poradcem, zákonnými zástupci žáka, popř. se zletilým žákem PLPP vyhodnotí.
- 7) Pokud nejsou podpůrná opatření prvního stupně účinná, výchovný poradce doporučí zákonným zástupcům, popř. zletilému žákovi vyšetření v poradenském zařízení.

Formulář PLPP je vyučujícím k dispozici na webu školy ve složce Inkluze spolu s ostatními materiály, jako např. Metodický pokyn MŠMT k práci se žáky s PAS – poruchou autistického spektra, práce se sluchově postiženými žáky.

Pokud školské poradenské zařízení doporučí žákovi individuální vzdělávací plán, stejným způsobem tento dokument vypracuje třídní učitel s pomocí výchovného poradce.

Žáci se speciálními vzdělávacími potřebami, jsou integrováni do běžných tříd. K žákům, poté co absolvovali vyšetření v pedagogicko – psychologické poradně, nebo v jiném odborném školském zařízení – např. speciálně pedagogickém centru, se přistupuje s ohledem na doporučení psychologů a speciálních pedagogů, kteří je mají v péči. Jsou voleny vhodné metody a formy výuky a hodnocení výsledků probíhá s ohledem na individuální potřeby žáka, stupeň a typ poruchy, možnosti školy. Učitelé volí individuální tempo, nahrazují psaní dlouhých textů testy, využívají se připravené texty k vyplňování, prodlužuje se čas vypracování úkolů, poskytují se individuální pracovní listy a materiály, využívá se názornost ve výuce, aktivní zapojení žáka do výuky, domácí přípravy na výuku atd. Žáci konzultují své problémy a potřeby s výchovným poradcem, který je vede v evidenci. Mezi hlavní prostředky a metody práce s těmito žáky patří poznání sociálního zázemí žáka, získání jeho důvěry, pomoc při začlenění do nového školního prostředí, poskytnutí individuální péče, motivace ke školním činnostem, využívání pochval i trestů, povzbuzování ke studiu, posilování sebevědomí. Stejným způsobem se přistupuje k žákům, kteří mají vyšší, nežli první stupeň podpůrných opatření. Podle zpráv odborných školských poradenských zařízení je jim poskytována navýšená hodinová dotace k lepšímu

zvládnutí učiva a k přípravě zakončení středního vzdělání závěrečnou zkouškou nebo maturitní zkouškou.

Pro každého žáka jsou voleny metody vzdělávání a společné formy ověřování osvojeného učiva. Výuka těchto žáků směřuje k tomu, aby si osvojili potřebné občanské, klíčové i odborné kompetence. Práce se žáky se spočívá především v jejich motivaci ke studiu a ve volbě vhodného výchovného postupu. Tito žáci jsou dlouhodobě sledováni třídními učiteli ve spolupráci s výchovným poradcem, asistentkou pedagoga a eventuálně s vychovateli DM.

Žákům mohou být poskytnuty podle jejich potřeb a na doporučení ŠPZ i další druhy podpůrných opatření, jako je poskytnutí asistenta pedagoga, speciálního pedagoga, tlumočnicka do znakového jazyka, přepisovatele pro neslyšící, poskytnutí potřebných kompenzačních pomůcek a speciálních didaktických prostředků, úpravu materiálních a organizačních podmínek výuky nebo úpravu podmínek k přijímání a ukončování vzdělání.

Pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními spočívajícími v úpravě vzdělávacích obsahů může být v souladu s principy individualizace a diferenciací vzdělávání zařazována do IVP na doporučení ŠPZ speciálně pedagogická a pedagogická intervence.

Všichni vyučující jsou v potřebném rozsahu informováni o žácích se SVP, které učí. Třídní učitelé jsou podrobněji informováni o potřebách žáků se SVP ve svých třídách. K péči o žáky se speciálními vzdělávacími potřebami slouží ve škole Školní poradenské pracoviště. Pedagogickým pracovníkům jsou k dispozici potřebné materiály a tiskopisy v dokumentu Inkluze. Při péči o tyto žáky spolupracuje škola s následujícími institucemi:

Pedagogicko - psychologická poradna
Speciálně pedagogické centrum
Středisko výchovné péče
Oddělení sociálně právní ochrany dětí
Výchovní poradci základních škol
Praktičtí lékaři pro děti a dorost
Policie ČR
Dětské domovy
POCES Frýdlant

Vzdělávání nadaných žáků

Škola vytváří ve svých školních vzdělávacích programech a při jejich realizaci podmínky k co největšímu využití potenciálu každého žáka s ohledem na jeho individuální možnosti. To platí v plné míře i pro vzdělávání žáků nadaných a mimořádně nadaných.

Výuka žáků probíhá takovým způsobem, aby byl stimulován rozvoj jejich potenciálu včetně různých druhů nadání a aby se tato nadání mohla ve škole projevit a pokud možno i uplatnit a dále rozvíjet.

Škola využívá pro podporu nadání podpůrných opatření podle individuálních vzdělávacích potřeb žáků v rozsahu prvního až pátého stupně podpory.

Za nadaného žáka se považuje 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.

Výuka by měla podněcovat rozvoj potenciálu žáků včetně různých druhů nadání a být zaměřena na projev a další rozvíjení nadání.

V případě přítomnosti nadaných žáků bude škola uskutečňovat rozšířenou výuku některých předmětů nebo skupin předmětů s ohledem na jejich nadání. Žákům sportovně nadaným nebo vykonávajícím sportovní přípravu, může ředitel školy odlišně upravit organizaci vzdělání, umožnit studium podle IVP nebo PLPP na stanovený školní rok, které mohou být v průběhu roku doplňovány a upravovány podle aktuálních potřeb žáka a účelnosti jejich využití. Oba dokumenty budou v průběhu roku vyhodnoceny třídním učitelem a vyučujícími jednotlivých předmětů. Při jejich tvorbě se postupuje stejným způsobem, jako u žáků s podpůrnými opatřeními ve všech předmětech i ve výchovách. Škola podpoří další možnosti k rozvíjení nadání nabídkou mimoškolních aktivit, kroužky, vědomostní i umělecké soutěže, sportovní aktivity, projekty, mezinárodní jazyková spolupráce, knihovny, nadace a jiné.

Škola pro žáky nadané vytváří Plán pedagogické podpory – dále PLPP.

Stručný postup při sestavování Plánu pedagogické podpory:

1. Učitel vytipuje žáka pro poskytování podpůrných opatření.
2. Učitel kontaktuje třídního učitele nebo výchovného poradce, se kterým svůj záměr konzultuje.
3. Učitel připraví Plán pedagogické podpory pro konkrétního žáka.
4. Učitel vyzve zákonné zástupce žáka, popř. zletilého žáka k představení PLPP. Svým podpisem zákonní zástupci popř. zletilý žák stvrdí, že byli s PLPP seznámeni.
5. Žákovi jsou poskytována podpůrná opatření, PLPP je učitelem vyhodnocován 2x za podporované období.
6. Nejpozději po třech měsících učitel spolu s výchovným poradcem, zákonnými zástupci žáka, popř. se zletilým žákem PLPP vyhodnotí.
7. Pokud nejsou podpůrná opatření prvního stupně účinná, výchovný poradce doporučí zákonným zástupcům, popř. zletilému žákovi vyšetření v poradenském zařízení.

Formulář PLPP je vyučujícím k dispozici na webu školy ve složce Inkluze spolu s ostatními materiály, jako např. Metodický pokyn MŠMT k práci se žáky s PAS – poruchou autistického spektra, práce se sluchově postiženými žáky.

Pokud školské poradenské zařízení doporučí žákovi individuální vzdělávací plán, stejným způsobem vypracuje třídní učitel ve spolupráci s výchovným poradcem i tento dokument.

System péče o žáky se speciálními vzdělávacími potřebami a žáky nadané ve škole

Pro úspěšné vzdělávání těchto žáků škola zabezpečí:

- uplatňování principu diferenciací a individualizace vzdělávacího procesu při organizaci činností a při stanovování obsahu, forem i metod výuky
- všechna stanovená podpůrná opatření při vzdělávání žáků
- v odůvodněných případech odlišnou délku vyučovacích hodin pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami nebo dělení a spojování vyučovacích hodin
- formativní hodnocení vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

- spolupráci se školskými poradenskými zařízeními a odbornými pracovníky školního poradenského pracoviště, v případě potřeby spolupráci s odborníky mimo oblast školství (zejména při tvorbě IVP);

Pro dosažení úspěšnosti při vzdělávání žáků se **speciálními vzdělávacími potřebami** je třeba zejména:

- povzbuzovat žáky při případných neúspěších a posilovat jejich motivaci k učení
- uplatňovat formativní hodnocení žáků
- poskytovat pomoc při osvojování si vhodných učebních způsobů a postupů se zřetelem k individuálním obtížím jednotlivců
- věnovat pozornost začleňování těchto žáků do běžného kolektivu a vytváření pozitivního klimatu ve třídě a ve škole
- spolupracovat s odbornými institucemi, tj. se školským poradenským zařízením, speciálně pedagogickým centrem a odbornými pracovníky školního poradenského pracoviště, v případě potřeby také s odborníky mimo oblast školství (odbornými lékaři nebo pracovníky z oblasti sociálně právní ochrany žáka apod.)
- spolupracovat s dalšími sociálními partnery školy, zejména s rodiči žáků
- spolupracovat se zaměstnavateli při zajišťování praktické části přípravy na povolání (odborného výcviku, učební a odborné praxe) nebo při hledání možností prvního pracovního uplatnění absolventů se zdravotním postižením; je vhodné seznámit zaměstnavatele, u něhož se bude realizovat praktická výuka žáků se SVP
- realizovat další vzdělávání učitelů všech předmětů zaměřené na vzdělávání žáků se SVP (i žáků nadaných) a uplatňování adekvátních metod a forem výuky, hodnocení a komunikace s těmito žáky

Pro dosažení úspěšnosti při vzdělávání žáků **nadaných** je třeba zejména:

- žákům, kteří projevují nadání v určitých předmětech, umožnit prohloubení základního učiva. Žáci se připravují pod odborným vedením pedagogů na soutěže a olympiády.
- nadaní žáci se nemusí vzdělávat podle IPV, ale je třeba obohacování, prohlubování a rozšiřování učiva. Důraz je kladen na řešení problémových úloh. Učivo musí postihovat mezioborové vztahy, musí obsahovat další podrobnosti a detaily probíraného učiva.
- klást důraz na samostatné řešení úkolů, na práci s podporou výuky na počítači, zapojování do projektových úloh, pomoc při navázání kontaktů s odborníky v daném oboru zájmu.
- při vzdělávání nadaných žáků vychází způsob jejich vzdělávání důsledně z principu nejlepšího zájmu žáka.

Specifikace provádění podpůrných opatření a úprav vzdělávacího procesu nadaných žáků jsou například:

- vzdělávání skupiny nadaných žáků v jednom či více vyučovacích předmětech
- účast žáka na výuce jednoho nebo více vyučovacích předmětů ve vyšších ročnících školy nebo v jiné škole
- obohacování vzdělávacího procesu
- zadávání specifických úkolů, projektů
- příprava a účast na soutěžích včetně celostátních a mezinárodních kol
- nabídka volitelných vyučovacích předmětů, nepovinných předmětů a zájmových aktivit

- možná spolupráce s Pedagogickou fakultou TUL Liberec

Metody a formy práce s nadanými žáky:

- akcelerace – přeřazení nadaných žáků do vyššího ročníku bez absolvování předchozího (spolupráce s PPP, vypracování IVP)
- obohacování učiva – např. zadávání specifických úloh (problémové úlohy, náročnější domácí úkoly), pomoc žáků při prezentaci nové látky, individuální práce s naučnou literaturou, zpracovávání referátů k probíranému učivu, pověřování žáků vedením a řízením skupin
- posilování a rozvíjení sociálních dovedností
- příprava účast na soutěžích včetně celostátních a mezinárodních kol
- nabídka zájmových aktivit

Pro dosažení úspěšnosti při vzdělávání žáků se SVP a žáků nadaných je třeba zejména:

- povzbuzovat žáky při neúspěších
- posilovat motivaci k učení
- uplatňovat formativní hodnocení žáků
- poskytovat pomoc při osvojování si učebních způsobů a postupů
- vytvářet pozitivní klima ve třídě i škole
- věnovat pozornost při začleňování žáků do kolektivu
- spolupracovat s odbornými institucemi
- spolupracovat se zákonnými zástupci žáků
- spolupracovat se základními školami, odkud žáci přišli s PŠD
- spolupracovat se zaměstnavateli při zajišťování praktické přípravy na povolání
- realizovat další vzdělávání učitelů

Požadavky na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a hygienu práce

Problematika bezpečnosti práce, hygieny práce a požární ochrany je součástí teoretického i praktického vyučování. Vychází z požadavků platných právních předpisů – zákonů, vyhlášek, technických morem a předpisů EU pro danou oblast. Prostory, ve kterých je prováděna výuka, musí odpovídat Vyhláše č.410/2005 Sb. ve znění vyhlášky č. 343/2009 Sb. a vyhlášky 465/2016 Sb. (novelizace).

Pro zajištění bezpečnosti při vzdělávání postupuje škola podle Metodického pokynu k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví dětí, žáků a studentů ve školách a školských zařízeních zřizovaných MŠMT, ze dne 22. 12. 2005, vydaného Ministerstvem školství, mládeže a tělovýchovy.

Škola provádí technická i organizační opatření k eliminaci všech rizik spojených zejména s odborným výcvikem (odbornou praxí). Se všemi riziky jsou žáci podrobně seznámeni. Vyloučení rizik při OV je zajišťováno používáním ochranných pracovních pomůcek a oděvů, které žáci dostávají bezplatně, jejich používání se důsledně kontroluje. Pro poskytování osobních ochranných prostředků má škola vypracovanou Organizační směrnici.

Problematika bezpečnosti práce pro praktické vyučování je podrobně popsána v Provozních řádech jednotlivých pracovišť a žáci jsou s řády seznámeni.

Vstupního školení o bezpečnosti práce, požární ochraně, nebezpečí ohrožující jejich zdraví a o zásadách bezpečného chování je prováděno vždy při úvodních třídnických hodinách a úvodních hodinách jednotlivých předmětů. Žáci jsou prokazatelně s problematikou seznámeni a poučeni.

Obsahem úvodního školení jsou mimo jiné tyto předpisy a normy:

- Seznámení s dislokací objektů, umístění lékárniček první pomoci
- Vyhláška č. 64/2005 Sb. o evidenci úrazů dětí, žáků a studentů
- Proškolení z poskytování první pomoci
- Školní řád
- Zákon č.561/2004 Sb. (Školský zákon) § 65, § 66 odst. 6 a § 97
- Nařízení vlády 4. 378/2001 Sb., kterým se stanoví bližší požadavky na bezpečný provoz a používání strojů
- Zákoník práce, zákon č. 262/2006 Sb., § 101 až 106 – Bezpečnost a ochrana zdraví při práci
- Vyhláška č. 288/2003 Sb. o pracích zakázaných mladistvým
- Proškolení z požární ochrany (zákon 67/2001 Sb. § 17, vyhláška č.246/2001Sb.§ 23, výklad o požárním nebezpečí v organizaci, instruktáž o používání a umístění přenosných hasicích přístrojů, ohlášení požáru)
- V odborném výcviku jsou žáci prokazatelně seznamováni s návody k obsluze jednotlivých strojů a zařízení a s místními provozně bezpečnostními předpisy

Je podrobně stanoven systém vykonávání dozorů nad žáky při teoretickém i praktickém vyučování. Při zajištění odborného výcviku na smluvních pracovištích je problematika BOZP řešena dle zákona č. 262/2006 (Zákoník práce) a je postupováno dle vyhlášky č. 13/2005 sb. § 12 (Náležitosti smlouvy, rozsahu a podmínkách praktického vyučování) a § 13(Odborný výcvik).

Spolupráce se sociálními partnery

Je založena v první řadě na spolupráci při zajišťování odborného výcviku, který je realizován u smluvních partnerů na smluvních pracovištích. Podle možnosti mohou žáci pracovat na smluvních pracovištích v místě bydliště.

Komunikace a spolupráce se sociálními partnery je velmi dobrá. Každoročně zveme odborníky z praxe k závěrečným zkouškám jako odborníky z praxe.

Ve spolupráci se sociálními se podílejí žáci na přípravě řady společenských akcí a oslav.

ORGANIZAČNÍ, PERSONÁLNÍ A MATERIÁLNÍ ZABEZPEČENÍ VÝUKY

Název školy :	Střední škola hospodářská a lesnická, Frýdlant, příspěvková organizace
Adresa :	Bělíkova 1387, 464 01 Frýdlant
Zřizovatel :	Liberecký kraj, U Jezu 642/2a, 461 80 Liberec 2
Kód a název oboru vzdělání :	65 – 51 – E / 01 Stravovací a ubytovací služby
Název školního vzdělávacího programu :	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání :	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání :	3 roky, denní studium
Jméno ředitele :	Ing. Miroslav Kudrna
Kontakty :	tel: + 420 482 428 861 e – mail: info@sshlfrydlant.cz www. sshlfrydlant.cz
Platnost ŠVP :	1. 9. 2020 počínaje 1. ročníkem

Organizační podmínky

Příprava žáků je organizovaná jako tříleté vzdělávání denní formou. Probíhá vždy podle rozvrhu v daném školním roce v rozsahu stanoveném učebním plánem a to tak, že se střídá jeden týden teoretické výuky a jeden odborného výcviku.

Teoretická výuka je realizována v budově Střední školy hospodářské a lesnické Frýdlant, Bělíkova 1387. Jsou využívány běžné učebny se základním vybavením, tak učebny specializované – výpočetní technika, tělocvična, fyzikálně – chemická laboratoř, multimediální učebna, odborná učebna. Odborný výcvik je zajišťován na pracovištích SŠHL Frýdlant, v odborných učebnách a na smluvních pracovištích školy.

Výuka na smluvních pracovištích probíhá pod vedením učitele odborného výcviku nebo instruktorů z řad zkušených pracovníků těchto firem a je kontrolována učiteli odborného vyučování (obsah praxe, docházka, chování žáků).

Základním dokumentem, který zajišťuje jednotnost v celém výchovně vzdělávacím procesu, je Školní řád SŠHL Frýdlant. Školní řád upravuje pravidla chování v teoretickém vyučování a na odborné praxi i na domově mládeže, obsahuje práva a povinnosti žáků.

Školní řád dále rozvádí některá ustanovení Organizačního řádu školy a Pracovního řádu týkající se zaměstnanců školy. Všichni zaměstnanci a žáci jsou povinni seznámit se Školním řádem a řídit se jím.

Seznámení se Školním řádem probíhá každoročně a je proveden záznam v třídní knize a podpisové listině.

Hodnocení žáků se řídí Školním řádem – Pravidla pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků, která uvádí kritéria hodnocení chování žáků, výchovná opatření, kritéria hodnocení výsledků vzdělávání a podmínky opravných zkoušek.

Personální podmínky

Předměty oboru Stravovací a ubytovací služby vyučují učitelé s odbornou kvalifikací. Někteří pedagogové nesplňují odbornou kvalifikaci, ale jedná se o vyučující s dlouhodobou u praxí a výbornými výsledky. Doplnění potřebné kvalifikace je v zájmu školy i pedagogů. K dalšímu odbornému rozvoji využívají učitelé semináře zaměřené na rozvoj pedagogických dovedností. Odborné znalosti si převážně doplňují samostudiem.

Péči o žáky se speciálními vzdělávacími potřebami zajišťuje ve škole kvalifikovaný výchovný poradce.

Materiální podmínky

Teoretické vyučování probíhá v hlavní budově školy, Bělíkova 1387, Frýdlant. Teoretické předměty se vyučují v kmenových učebnách, které jsou vybaveny běžnou technikou (sklokeramické tabule, zpětné projektory, video, DVD), v některých učebnách jsou k dispozici interaktivní tabule. Kapacita učeben je 20 – 30 žáků, menší učebny 10-20 žáků.

Pro výuku jazyků mají učitelé k dispozici přehrávače, multimediální učebnu. Škola je vybavena počítačovými učebnami, kde probíhá výuka informační a komunikační technologie, jazyků a autoškoly. Každý žák má při výuce k dispozici osobní počítač s potřebným softwarovým vybavením a připojením k internetu. Mimo vyučování mohou žáci (po domluvě s vyučujícím) využívat počítačové učebny k přípravě na vyučování, vyhledávání informací...

Všichni vyučující jsou vybaveni notebooky, které využívají k prezentacím při výuce. Výuka tělesné výchovy probíhá v tělocvičně a na venkovním sportovišti v areálu školy. V prvním ročníku je zařazen zimní lyžařský kurz.

Dále jsou k dispozici fyzikálně – chemická laboratoř, keramická dílna.

Kabinety vyučujících jsou vybaveny počítačem s připojením na internet.

Odborný výcvik zajišťují učitelé odborného výcviku v provozovnách školy a odborných učebnách (školní kuchyni a cvičných kuchyňkách a odborné učebně pro nácvik ubytovacích služeb) nebo na smluvních pracovištích pod vedením odborníka z praxe.

Je organizován tak, aby žáci poznali celý technologický proces. K tomu je nutné žáky rozdělit na skupiny. Jednotlivé skupiny se v průběhu školního roku prostřídají ve všech činnostech, na pracovištích školy a na smluvních pracovištích u právnických i fyzických osob.

Smluvní zajištění praktického vyučování žáků oboru Stravovací a ubytovací služby je realizováno v podnikové sféře u právnických a fyzických osob na základě smlouvy o výuce.

Výuka na smluvních pracovištích probíhá pod vedením učitele odborného výcviku nebo instruktorů z řad zkušených pracovníků těchto firem a je kontrolována učiteli odborného výcviku nebo vedoucím odborného výcviku školy pro praktické vyučování.

Stravování žáků probíhá ve školní jídelně v areálu školy. Organizace teoretického i praktického vyučování je řešena tak, aby žáci měli potřebné přestávky na oddech a na oběd.

Ve škole se vzdělávají žáci z regionu Frýdlant, Liberec, Jablonec. Pro žáky, kteří nemohou denně dojíždět je k dispozici Domov mládeže umístěný v areálu školy. Ubytování žáci mají zajištěno celodenní stravování, jsou ubytováni v třílůžkových pokojích, obytnou buňku tvoří dva pokoje a příslušenství (WC, sprcha). Ve volném čase mohou využít společenskou místnost, kuchyňku, malou posilovnu, saunu, tělocvičnu, hřiště, počítač s připojením na internet.

CHARAKTERISTIKA ŠKOLY

Název školy :	Střední škola hospodářská a lesnická, Frýdlant, příspěvková organizace
Adresa :	Bělíkova 1387, 464 01 Frýdlant
Zřizovatel :	Liberecký kraj, U Jezu 642/2a, 461 80 Liberec 2
Kód a název oboru vzdělání :	65 – 51 – E / 01 Stravovací a ubytovací služby
Název školního vzdělávacího programu :	Stravovací a ubytovací služby
Stupeň poskytovaného vzdělání :	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia :	3 roky, denní studium
Jméno ředitele :	Ing. Miroslav Kudrna
Kontakty :	tel: + 420 482 428 861 e – mail: info@sshlfrydlant.cz www.sshlfrydlant.cz
Platnost ŠVP :	1.9.2020 počínaje 1. ročníkem

Střední škola hospodářská a lesnická Frýdlant byla zřízena Libereckým krajem 1. dubna 2007. Škola vznikla postupným sloučením Střední školy zemědělské a obchodní akademie Frýdlant v roce 2003, Odborného učiliště a praktické školy v roce 2003 a Střední školy lesnické Hejnice v roce 2007 s původním Středním odborným učilištěm zemědělským Frýdlant, které se stal nástupnickou organizací sloučených škol. Vznikla tak vzdělávací instituce s pestrou nabídkou studijních a učebních oborů, která je svým zaměřením nadregionální.

Střední škola hospodářská a lesnická Frýdlant je příspěvková organizace s právní subjektivitou, která vystupuje ve vztahu k ostatním právnickým a fyzickým osobám svým jménem a její činnost se řídí platnými právními normami. Škola je zapsána v obchodním rejstříku, v živnostenském rejstříku a v rejstříku škol. Škola sdružuje střední školu, školní jídelnu a domov mládeže, má zřízenou autoškolu a svářečskou školu.

Ve škole jsou vyučovány obory zemědělské a lesnické, potravinářské, technické, ekonomické a službové. Škola zajišťuje výuku v 24 oborech vzdělávání, denní i dálkovou formou vzdělávání. Škola je také autorizovanou osobou pro ověřování dílčích kvalifikací v systému vzdělávání dospělých.

Škola působí v regionu více než 60 let a vychovala tisíce odborníků v zemědělství, lesnictví, potravinářství, ekonomice a službách.

Škola, která byla založena s cílem poskytovat veřejnosti vzdělávací služby, úspěšně připravuje své absolventy jak pro trh práce, tak pro další studium na vysokých školách. Svým absolventům vydává a zprostředkuje tyto certifikáty: maturitní vysvědčení, výuční list, osvědčení o absolvování svářečského kurzu, řidičský průkaz, osvědčení o absolvování zvoleného kurzu, osvědčení o uznání dílčí kvalifikace ve zvoleném oboru vzdělávání.

Učební plán – oboru Stravovací a ubytovací služby od 1.9.2020 počínaje 1. ročníkem

Počet týdenních vyučovacích hodin

Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	1.ročník	2.ročník	3.ročník	celkem
Český jazyk a literatura (Čj)	1	1	1	3
Německý jazyk / Anglický jazyk (Aj / Nj)	1	1	1	3
Občanská nauka (On)	1	1	1	3
Matematika (Ma)	1	1	1	3
Tělesná výchova (Tv)	1	1	1	3
Informační a komunikační technologie (ICT)	-	1,5	1,5	3
Zařízení závodů (ZZ)	1,5	1	0	2,5
Výživa (Výž)	2	1,5	2	5,5
Technologie (Te)	4	4,5	5	13,5
Stolníčení (Stol)	2	1	1	4
Celkem hodin v teorii	14,5	14,5	14,5	43,5
Odborný výcvik (Ov)	15+2,5	17,5	17,5	52,5
				96
Nepovinné předměty				
Myslivost				99
Včelařství				66
Kurz				
Řízení motorových vozidel				44

Poznámky:

- Vyučování je organizováno tak, že se střídá týden teoretického vyučování a týden odborného výcviku. Na odborný výcvik jsou žáci rozděleni na skupiny, zejména s ohledem na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a hygienické požadavky podle platných předpisů. Počet žáků na učitele odborného výcviku je dán vládním nařízením.
- Praktické činnosti jsou realizovány v předmětu Odborný výcvik na pracovišti SŠHL Frýdlant a smluvních pracovištích, jsou doplněny o návštěvy odborných pracovišť, exkurse. Odborný výcvik probíhá na pracovištích školy pod vedením učitelek odborného výcviku a na smluvních pracovištích pod vedením instruktora.
- Obsah vzdělávací oblasti Estetické vzdělávání je vyučován v předmětu Český jazyk.
- Disponibilní hodiny byly využity pro výuku volitelného okruhu Ubytovací služby a Cizího jazyka. Volitelný okruh Ubytovací služby je vyučován v předmětu Stolníčení, Zařízení závodů a Odborném výcviku.
- Žákům jsou nabízeny dva nepovinné předměty - Myslivost v rozsahu 99 hodin a Včelařství v rozsahu 66 hodin a kurz Řízení motorových vozidel v rozsahu 44 hodin.

6. V první ročníku OV se prakticky vyučuje 6 hodin denně, 2,5 hodiny týdně se vyučují Základy ergonomie a bezpečnosti práce.
7. Výuka předmětů Zařízení závodů, Výživa, Stolníčení a Technologie Odborný výcvik bude probíhat částečně modulárně. Moduly vznikly v průběhu realizace evropského projektu CZ.02.3.68/0.0/0.0/16_020/0004176 Modernizace odborného vzdělávání (MOV), který rozvíjí kvalitu odborného vzdělávání a podporuje uplatnitelnost absolventů na trhu práce.

Přehled využití týdnů ve školním roce

Počet týdnů v ročníku

Činnost	1.	2.	3.
Vyučování podle rozpisu učiva	33	33	33
Sportovní výcvikový kurz	1	-	-
Časová rezerva (opakování učiva, exkurze, výchovně vzdělávací akce)	6	7	5
Závěrečná zkouška	-	-	2
Celkem	40	40	40

Kód modulu	Název modulu	Zařazení modulu do předmětu	Ročník	Platnost modulu
1/Sto-E-1	Profesní etika	Stolníčení	1.	
2/Sto-E-1	Inventář na úseku obsluhy	Stolníčení	1.	
3/Sto-E-2	Jednoduchá obsluha hostů	Stolníčení	2.	
4/Sto-E-3	Organizace práce v ubytovacím a stravovacím zařízení	Stolníčení	3.	
1/OV-E-1	Předběžná úprava potravin	Odborný výcvik	1.	
2/OV-E-1	Základní tepelné postupy	Odborný výcvik	1.	
3/OV-E-1	Příprava teplých pokrmů - polévek	Odborný výcvik	1.	
4/OV-E-1	Výroba příloh	Odborný výcvik	1.	
5/OV-E-1	Bezmasé pokrmy	Odborný výcvik	1.	
6/OV-E-1	Nápoje alkoholické a nealkoholické	Odborný výcvik	1.	
7/OV-E-1	BOZP, HACCAP a hygiena provozu v gastronomii	Odborný výcvik	1.	
8/OV-E-1	Uklidové práce v ubytovacím zařízení	Odborný výcvik	1.	
9/OV-E-2	Omáčky	Odborný výcvik	2.	
10/OV-E-2	Tradiční pokrmy z masa	Odborný výcvik	2.	
11/OV-E-2	Pokrmy na objednávku	Odborný výcvik	2.	
12/OV-E-2	Zpracování a úprava polotovarů	Odborný výcvik	2.	
13/OV-E-2	Příprava nápojů	Odborný výcvik	2.	

14/OV-E-2	Podávání pokrmů a nápojů jednoduchou obsluhou	Odborný výcvik	2.	
15/OV-E-2	Provoz ubytovacích zařízení	Odborný výcvik	2.	
16/OV-E-3	Příprava základních pokrmů studené kuchyně	Odborný výcvik	3.	
17/OV-E-3	Pokrmů rychlého občerstvení	Odborný výcvik	3.	
1/Výž-E-1	Potraviny rostlinného původu	Potraviny a výživa	1.	
2/Výž-E-1	Pochutiny – koření, káva, čaj, čokoláda	Potraviny a výživa	1.	
3/Výž-E-2	Potraviny živočišného původu	Potraviny a výživa	2.	
4/Výž-E-2	Sladování potravin a nápojů	Potraviny a výživa	2.	
1/Zz-E-1	Zařízení provozoven	Zařízení závodů	1.	
2/Zz-E-2	Ochrana a životní prostředí	Zařízení závodů	2.	
1/Te-E-1	Předběžná úprava potravin	Technologie	1.	
2/Te-E-1	Základní tepelné postupy	Technologie	1.	
3/Te-E-1	Bezmasé pokrmy	Technologie	1.	
4/Te-E-3	Těsto a hmoty na přípravu moučníků	Technologie	3.	
5/Te-E-3	Základní restaurační moučníky	Technologie	3.	

UČEBNÍ OSNOVY

Předmět:

Český jazyk a literatura
 Anglický jazyk
 Německý jazyk
 Občanská nauka
 Matematika
 Tělesná výchova
 Informační a komunikační technologie
 Zařízení závodů
 Výživa
 Technologie
 Stolničení
 Odborný výcvik

Nepovinné předměty

Myslivost
 Včelařství
Kurz
 Řízení motorových vozidel

Seznam modulů

Kód modulu	Název modulu	Zařazení modulu do předmětu	Ročník	Platnost modulu
1/Sto-E-1	Profesní etika	Stolničení	1.	
2/Sto-E-1	Inventář na úseku obsluhy	Stolničení	1.	
3/Sto-E-2	Jednoduchá obsluha hostů	Stolničení	2.	
4/Sto-E-3	Organizace práce v ubytovacím a stravovacím zařízení	Stolničení	3.	
1/OV-E-1	Předběžná úprava potravin	Odborný výcvik	1.	
2/OV-E-1	Základní tepelné postupy	Odborný výcvik	1.	
3/OV-E-1	Příprava teplých pokrmů - polévek	Odborný výcvik	1.	
4/OV-E-1	Výroba příloh	Odborný výcvik	1.	
5/OV-E-1	Bezmasé pokrmy	Odborný výcvik	1.	
6/OV-E-1	Nápoje alkoholické a nealkoholické	Odborný výcvik	1.	
7/OV-E-1	BOZP, HACCAP a hygiena provozu v gastronomii	Odborný výcvik	1.	

8/OV-E-1	Úklidové práce v ubytovacím zařízení	Odborný výcvik	1.	
9/OV-E-2	Omáčky	Odborný výcvik	2.	
10/OV-E-2	Tradiční pokrmy z masa	Odborný výcvik	2.	
11/OV-E-2	Pokrmy na objednávku	Odborný výcvik	2.	
12/OV-E-2	Zpracování a úprava polotovarů	Odborný výcvik	2.	
13/OV-E-2	Příprava nápojů	Odborný výcvik	2.	
14/OV-E-2	Podávání pokrmů a nápojů jednoduchou obsluhou	Odborný výcvik	2.	
15/OV-E-2	Provoz ubytovacích zařízení	Odborný výcvik	2.	
16/OV-E-3	Příprava základních pokrmů studené kuchyně	Odborný výcvik	3.	
17/OV-E-3	Pokrmy rychlého občerstvení	Odborný výcvik	3.	
1/Výž-E-1	Potraviny rostlinného původu	Potraviny a výživa	1.	
2/Výž-E-1	Pochutiny – koření, káva, čaj, čokoláda	Potraviny a výživa	1.	
3/Výž-E-2	Potraviny živočišného původu	Potraviny a výživa	2.	
4/Výž-E-2	Sladování potravin a nápojů	Potraviny a výživa	2.	
1/Zz-E-1	Zařízení provozoven	Zařízení závodů	1.	
2/Zz-E-2	Ochrana a životní prostředí	Zařízení závodů	2.	
1/Te-E-1	Předběžná úprava potravin	Technologie	1.	
2/Te-E-1	Základní tepelné postupy	Technologie	1.	
3/Te-E-1	Bezmasé pokrmy	Technologie	1.	
4/Te-E-3	Těsto a hmoty na přípravu moučníků	Technologie	3.	
5/Te-E-3	Základní restaurační moučníky	Technologie	3.	

TRANSFORMACE Z RVP DO ŠVP					
Škola	Střední škola hospodářská a lesnická, Frýdlant, Bělíkova 1387				
Kód a název RVP	65 - 51 - E / 01 Stravovací a ubytovací služby				
Název ŠVP	Stravovací a ubytovací služby				
R V P			Š V P		
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Minimální počet vyuč.hodin za studium		Vyučovací předmět	Počet vyučovacích hodin za studium	
	týdenních	celkový		týdenních	celkový
Jazykové vzdělávání	2	64			
český jazyk			Český jazyk a literatura	2	64
Cizí jazyk			Anglický jazyk/německý		
Občanský vzdělávací základ	3	96	Občanská nauka	3	96
Matematické vzdělávání	3	96	Matematika	3	96
Estetické vzdělávání	1	32	Český jazyk a literatura	1	32
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova	3	96
Informatické vzdělávání	3	96	Informační a komunikační technologie	3	96
Chování pracovníků ve službách	8	256	Zařízení závodů	1	32
			Stolníčení	2	64
			Odborný výcvik	5	160
Stravovací služby	33	1 056	Výživa	5,5	176
			Zařízení závodů	1,5	48
			Technologie	13,5	432
			Stolníčení	2	64
			Odborný výcvik	10,5	336
Volitelný okruh - Ubytovací služby			Stolníčení		
			Odborný výcvik		
			Zařízení závodů		
Disponibilní hodiny	40	1 280	Cizí jazyk	3	96
			Odborný výcvik	37	1 184
Celkem	96	3 072		96	3 072

Střední škola hospodářská a lesnická, Frýdlant, Bělíkova 1387, příspěvková organizace			
Název modulu	Český jazyk a literatura	Kód modulu	Čj – E – 1/1-3
Délka modulu	33 vyučovacích hodin	Platnost	1.09.2010
Typ modulu	povinný	Pojetí	Teoretické
Vstupní předpoklady	Absolvování ZŠ		
Cíl modulu:			
<ul style="list-style-type: none"> – prohlubuje a rozvíjí jazykové znalosti žáků a jejich vyjadřovací schopnosti a dovednosti, zejména při praktickém užívání; – učí žáky vyjadřovat se souvisle, výstižně a jazykově správně v rovině prostě sdělovací a prakticky odborné, zvláště v ústním projevu; – rozvíjí stylistické dovednosti žáků, jejich schopnosti estetické, myšlenkové a vyjadřovací, učí je zaujímat vlastní postoje; – vytváří dobrý základ pro další vzdělávání v mateřském jazyce i v cizích jazycích; – utváří kladný vztah k materiálním a duchovním hodnotám; – přispívá ke kultivaci člověka; – učí orientovat se v uměleckém díle a zaujímat k němu vlastní postoje; – přispívá k formování etického a občanského profilu žáka; – rozvíjí komunikační dovednosti a schopnosti žáka a ovlivňují hodnotové orientace a postoje; – nejen v oblasti umělecké a kulturní, ale i v širší oblasti společenské a mezilidské; – podílí se na rozvoji sociálních kompetencí žáků. 			
Charakteristika modulu:			
<p>Modul je zpracován pro vyučovací předmět český jazyk a literatura v 1. ročníku E – oborů v časové dotaci 33 hodin ročně. Předmět český jazyk a literatura vychází z obsahového okruhu RVP – jazykové vzdělání.</p>			
<p>Charakteristika učiva:</p> <ul style="list-style-type: none"> – učí žáky racionálním studijním metodám, práci s jazykovými i jinými příručkami; – směřuje k dovednosti a schopnosti mluvit a jednat s lidmi, kultivovaně se ústně i písemně vyjadřovat; – učí vyjadřovat, používat spisovného jazyka, pracovat s odborným textem a s informacemi; – rozvíjí čtenářské dovednosti žáků a vychovává náročného diváka, posluchače a čtenáře, který má přehled o kulturním dění a uvědomuje si vliv prostředků masové komunikace na utváření kultury; – při výuce se rozvíjí vědomosti a dovednosti žáků vzhledem ke společenskému a profesnímu zaměření žáků. 			
<p>Stručný obsah učiva:</p> <p>Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností</p> <p>Práce s textem a získávání informací</p> <p>Komunikační a slohová výchova</p> <p>Práce s literárním textem</p> <p>Kultura</p> <p>Mezipředmětové vztahy: anglický jazyk, německý jazyk, občanská nauka</p>			
Význam v oblasti afektivních cílů:			
<p>Výuka v předmětu český jazyk a literatura je směřována tak, aby žáci získali kladné postoje</p>			

k mateřskému jazyku, literatuře, chápali její význam pro plnohodnotný život člověka, dokázali získané vědomosti samostatně rozšiřovat.

Učitel vede žáky k výstižnému, souvislému a jazykově správnému vyjadřování, které je základní podmínkou pro formulování a obhájení vlastního názoru, pro zodpovědný a angažovaný postoj k životu a ke světu a ke sledování kulturního dění v místě, regionu a ČR. Práce s uměleckým textem je zaměřena na výchovu k vědomému čtenářství, žák je veden k vytvoření vlastní knihovny.

Strategie výuky:

- frontální a skupinová výuka, individuální přístup k žákům;
- seznamování s novým učivem: výklad/interaktivní výklad, práce s textem (orientace v textu, práce s informacemi, řešení problémů), rozhovor, diskuse, procvičování a upevňování učiva: doplňovací cvičení a diktáty, práce s textem (orientace v textu, práce s informacemi, řešení problémů), písemná a mluvní slohová cvičení;
- těžištěm literární výuky je četba, rozbor a interpretace konkrétních uměleckých děl a jejich ukázek, doplněné poznatky potřebnými pro pochopení uměleckého díla;
- pomůcky: sešity, učebnice a čítanky, jazykové příručky, pracovní texty, audio a video nahrávky, obrazový materiál, filmové ukázky, běžná didaktická technika, internet, diaprojektor, interaktivní tabule;
- vyučující kontroluje a opravuje práci žáků, dbá na správné vyjadřování.

Přínos k rozvoji klíčových kompetencí:

Předmět český jazyk a literatura se podílí na rozvoji těchto kompetencí:

- kultivované ústní i písemné vyjadřování v českém jazyce v různých komunikačních situacích;
- používání spisovného jazyka v konkrétních společenských situacích, které to vyžadují;
- funkční gramotnost, to je čtení, interpretace a hodnocení textu a jejich využívání pro řešení problémů a úkolů různého charakteru;
- mediální gramotnost, to je kritické sledování mediálních obsahů, jejich hodnocení, rozpoznávání ovlivňovacích technik nebo využívání mediálních obsahů pro rozvoj osobnosti a uspokojování jejích potřeb.

Kompetence k učení

Výuka vede žáky k tomu, aby:

- měli pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- ovládali různé techniky učení, uměli si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky;
- sledovali a hodnotili pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímali hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí;
- s porozuměním poslouchali mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.);
- využívali ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí;
- znali možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

Kompetence k řešení problémů

Výuka vede žáky k tomu, aby:

- porozuměli zadání úkolu nebo určili jádro problému, získali informace potřebné k řešení problému, navrhli způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnili jej, vyhodnotili a ověřili správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky;

- spolupracovali při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení);
- uplatňovali při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace;
- volili prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívali zkušeností a vědomostí nabytých dříve.

Komunikační kompetence

Výuka vede žáky k tomu, aby:

- dodržovali jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii;
- dosáhli jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce;
- dosáhli odborné kvalifikace (např. porozumět běžné odborné terminologii a pracovním pokynům v písemné i ústní formě);
- formulovali své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně;
- účastnili se aktivně diskusí, formulovali a obhajovali své názory a postoje;
- vyjadřovali se a vystupovali v souladu se zásadami kultury projevu a chování;
- vyjadřovali se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovali;
- zaznamenávali písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskusí, porad apod.);
- zpracovávali administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata.

Personální a sociální kompetence

Výuka vede žáky k tomu, aby:

- posuzovali reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovali důsledky svého jednání a chování v různých situacích;
- reagovali adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímali radu i kritiku;
- stanovovali si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek.

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Výuka vede žáky k tomu, aby:

- dodržovali zákony, respektovali práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovali proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci;
- jednali odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu;
- jednali v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívali k uplatňování hodnot demokracie;
- uznávali hodnotu života, uvědomovali si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních;
- uznávali tradice a hodnoty svého národa, chápali jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu;
- zajímali se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Výuka vede žáky k tomu, aby:

- měli odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání;
- uvědomovali si význam celoživotního učení a byli připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám;
- měli přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru;
- cílevědomě a zodpovědně rozhodovali o své budoucí profesní a vzdělávací dráze.

~~Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi~~ Digitální kompetence

Výuka vede žáky k tomu, aby:

- ~~– pracovali s běžným základním a aplikačním programovým vybavením;~~
- ~~– pracovali s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií;~~
- ~~– pracovali s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií;~~
- ~~– uvědomovali si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovali k získaným informacím, být mediálně gramotní.~~
- ~~– ovládali funkce různých digitálních zařízení, softwaru a sítí a orientovali se v možnostech jejich využití, uvědomovali si jejich příležitosti, omezení, účinky a rizika;~~
- ~~– k práci s digitálními technologiemi přistupovali s rozmyslem, kriticky, ale i se zvědavostí, pracovali s nimi eticky, bezpečně, zodpovědně a podle daných pravidel;~~
- ~~– využívali digitální technologie k vlastnímu celoživotnímu učení a osobnímu rozvoji;~~
- ~~– k řešení problémů využívali i algoritmické postupy a modelování;~~
- ~~– bezpečně, efektivně a účelně pracovali s informacemi, daty a obsahem v digitální podobě i komunikovali pomocí digitálních technologií;~~
- ~~– používali digitální technologie k podpoře svého aktivního občanství a zapojení do společnosti, na podporu spolupráce s ostatními i podporu kreativity k dosažení osobních, společenských, pracovních i podnikatelských cílů.~~

Aplikace průřezových témat:

Vzdělávací předmět jako celek pokrývá následující PT:

Člověk a svět práce: tematický celek Komunikační a slohová výchova (prezentace na trhu práce), Práce s textem a získávání informací, Kultura.

Žák je veden k tomu, aby:

- přijímal a odpovědně plnil svěřené úkoly, pracoval v týmu, nepodléhal předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem a kulturám, znal alternativy uplatnění jazykového vzdělání na trhu práce a požadavky zaměstnavatelů na jazykovou gramotnost, dokázal se písemně i verbálně seberealizovat při vstupu na trh práce.

Člověk a životní prostředí: tematický celek Komunikační a slohová výchova (témata mluvních a písemných cvičení), Kultura.

Tento projekt je spolufinancován Evropským sociálním fondem a státním rozpočtem ČR.

Žák je veden k tomu, aby:

- poznával svět a učil se mu rozumět, chápal význam strategie udržitelného rozvoje světa a seznamoval se s jejím zajišťováním v zemích dané jazykové oblasti, chápal a respektoval nutnost ekologického chování v souvislosti s lidským zdravím.

~~Informační a komunikační technologie: Práce s textem a získávání informací (orientace v textu, práce s informacemi).~~

~~Žák je veden k tomu, aby:~~

- ~~– používal internet pro vyhledávání doplňujících informací a aktuálních údajů z oblasti společensko-politického a kulturního dění v zemích dané oblasti, využíval on-line učebnice a testů pro domácí samostudium.~~

~~Člověk a digitální svět:~~

~~Žák je veden k tomu, aby:~~

~~využíval vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb.~~

Občan v demokratické společnosti:

Žák je veden k tomu, aby:

- se dokázal orientovat v masových médiích, využíval je, ale také kriticky hodnotil, učil se být odolný vůči myšlenkové a názorové manipulaci, uměl jednat s lidmi, diskutovat o citlivých a kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení, byl ochoten angažovat se nejen ve vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy a ve prospěch lidí v jiných zemích a na jiných kontinentech, vážil si materiálních a duchovních hodnot a snažil se je chránit a zachovat pro budoucí generace, byl tolerantní a respektoval tradice a společenské zvyklosti daného sociokulturního prostředí, aktivně vystupoval proti projevům rasové nesnášenlivosti a xenofobie.

Obsah modulu:

1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností, práce s textem a získávání informací (Čj-E-1/1)

Národní jazyk a jeho útvary

Evropské a světové jazyky

Procvičování a upevňování hlavních pravopisných jevů

Procvičování a upevňování hlavních tvaroslovných jevů

Práce s textem

Informatická výchova

2. Komunikační a slohová výchova (Čj-E-1/2)

Komunikační situace, komunikační strategie

Projevy prostě sdělovací

Krátké informační útvary

3. Práce s literárním textem, kultura (Čj-E-1/3)

Umění a literatura

Základy teorie literatury

Základní literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní a světové literatury

Vybrané ukázky z české literatury 1. pol. 20. století

Kulturní instituce v ČR a regionu

Společenská kultura

Kritéria hodnocení:

Kritéria hodnocení vycházejí ze Školního řádu školy.

Průběžné hodnocení ústních a písemných kontrolních prací, závěrečný test po probrání tematického celku.

Kritéria hodnocení testu:

100 bodů – 91 bodů = 1

90 bodů – 81 bodů = 2

80 bodů – 65 bodů = 3

64 bodů – 50 bodů = 4

49 bodů – 0 bodů = 5

Doporučená literatura:

Štěrbová, Vytejšková: Český jazyk pro OU

Parolková, Spurná: Literární výchova pro OU

Rozpis výsledků vzdělání a učiva**1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností, práce s textem****Čj-E-1/1**

Výsledky vzdělání	Rozpis učiva	Počet hodin
--------------------------	---------------------	--------------------

<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu – dodržuje správnou výslovnost a řídí se zásadami správné výslovnosti – v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu – vysvětlí zásady tvarosloví a skladby, v písemném i mluveném projevu těchto poznatků z tvarosloví a skladby využívá – používá adekvátní slovní zásobu včetně příslušné odborné terminologie – zjišťuje jednoduché potřebné informace z dostupných informačních zdrojů – vysvětlí obsah textu – ví, kde najde nejbližší knihovnu a jaké služby poskytuje 	<p>Národní jazyk a jeho útvary</p> <p>Evropské a světové jazyky</p> <p>Procvičování a upevňování hlavních pravopisných jevů</p> <ul style="list-style-type: none"> – tvrdé, měkké a obojetné souhlásky – vyjmenovaná slova po b, l, m, p, s, v, z – obměny a střídání hlásek v příbuzných slovech – ú/-ů <p>Procvičování a upevňování hlavních tvaroslovných jevů</p> <ul style="list-style-type: none"> – druhy slov – podstatná jména, přídavná jména, zájmena, číslovky, slovesa <p>Práce s textem</p> <ul style="list-style-type: none"> – druhy čtení – orientace v textu, rozbor textu <p>Informatická výchova</p> <ul style="list-style-type: none"> – knihovny a jejich služby – noviny, časopisy a jiná periodika – internet 	<p>11</p>
---	--	-----------

<p>Rozpis výsledků vzdělání a učiva 2. Komunikační a slohová výchova Čj-E-1/2</p>		
<p>Výsledky vzdělání</p>	<p>Rozpis učiva</p>	<p>Počet hodin</p>

<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – sestaví krátký písemný text – srozumitelně přednese a napíše krátký prostě sdělovací projev a krátký informační útvar 	<p>Komunikační situace, komunikační strategie</p> <p>Projevy prostě sdělovací</p> <ul style="list-style-type: none"> – základní postupy při běžné komunikaci – prostě sdělovací projevy psané a mluvené (oslovení, pozdrav, dotaz, odpověď na otázku, přání, SMS, telefonování) <p>Krátké informační útvary</p> <ul style="list-style-type: none"> – oznámení, pozvánka, plakát – inzerát a odpověď na něj – zpráva – blahopřání 	<p>11</p>
---	---	-----------

<p>Rozpis výsledků vzdělání a učiva 3. Práce s literárním textem, kultura Čj-E-1/3</p>		
<p>Výsledky vzdělání</p>	<p>Rozpis učiva</p>	<p>Počet hodin</p>

<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – vysvětlí a rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů – čte s porozuměním literární text – sdělí kulturní nabídku v místě školy a bydliště – popíše vhodné společenské chování v dané situaci 	<p>Umění a literatura</p> <ul style="list-style-type: none"> – charakteristika jednotlivých druhů umění – specifčnost literatury <p>Základy teorie literatury</p> <ul style="list-style-type: none"> – rozdíly mezi poezií a prózou – základní literární druhy a žánry <p>Základní literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní a světové literatury</p> <ul style="list-style-type: none"> – ústní slovesnost – řecká mytologie – vybrané příběhy z Bible – pověsti národní a regionální <p>Vybrané ukázky z české literatury 1. pol. 20. stol.</p> <p>Kulturní instituce v ČR a regionu</p> <ul style="list-style-type: none"> – divadla v ČR a v regionu – muzea, galerie, knihovny, internet <p>Společenská kultura</p> <ul style="list-style-type: none"> – společenská výchova 	<p>11</p>
--	--	-----------

Ověřování a hodnocení výkonu žáků	
Název modulu: Český jazyk	
Kód modulu: Čj – E – 1/1a	
1. Vyjmenujte jazyky, kterými se mluví za našimi hranicemi. Podtrhněte jazyky, které jsou příbuzné s češtinou? / 10b	

2. Napište 3 situace, kdy použijete ve svém projevu spisovnou češtinu, a 3 situace, kdy můžete používat obecnou češtinu? / 12b

3. Doplňte i/y po měkkých a tvrdých souhláskách:

k_tara, ž_to, r_bička, ž_dle, j_trocel, hod_na, ž_žala, č_tanka, d_vka, t-kadlo, t_ch_, k_slík, r_bíz, mot_ka, klad_vo, di_vadlo . / 16b

4. Doplňte i/y v cizích slovech:

kr_t_ka, r_tmus, or_g_nál, r_sk, R_chard, d_ktát, k_no, droger_e, takt_ka, f_z_ka / 12b

5. Doplňte i/y po obojetných souhláskách:

b_č, zb_ytek, b_lek, sb_ječka, neob_čejný, b_lý, náb_tek,
L_ba, bl_skat, l_pa, l_tko, l_íný, l_bat, pl_n, ul_ce,
m_r, um_t se, m_řit, sm_k, m_chat, m_tina, m_dlit, m_nění,
netop_r, p_voňka, p_tlovina, posp_chat, čep_ce, Pep_k, p_sek
s_pat, s_gnál, s_la, s_tý, s_fon, S_chrov, S_mona,
v_svědčení, v_tamíny, v_kat, v_dlička, v_ška, dv_řka, otev_rat, v_metat,
jaz_k, z_tra, oz_vat se, z_skat, z_nek. / 50b

Ověřování a hodnocení výkonu žáků

Název modulu: Český jazyk

Kód modulu: Čj – E – 1/1b

1. Doplňte i/y po obojetných souhláskách:

ub_vá, ozdob_t, sb_ječka, neob_čejný, ob_vatelstvo, l_mec, l_bat, bl_žit se, ml_n, l_ný,
m_sa, um_vat, hlem_žd', m_řit, m_lý, přep_ch, p_lník, netop_r, p_tlík, p_sek, s_ň, s_korka,
s_novec, zas_čet, s_rky, v_dět, v-dle, v_tr, v_ra, v_ko, jaz_ček, z_mní / 30b

2. Doplňte š/ž:

oří_kový dort, mělká stru_ka, rozná_ka do bytů, ohro_ená příroda, plechová stří_ka, zku_ený
mistr, napínává kní_ka, tenká stu_ka, vypla_ená odměna, mu_í noha / 10b

3. Doplňte ú/ů:

_dolí, k_že, troj_helník, rozp_ulit, v_bec, dom_, z_ustatek, _bočí, _terý, z_částit se, pedik_ra, pravo_hlý, vyp_jčit si, ne_navný, vy_stit, _l / 10b

4. Vyjmenujte desatero slovních druhů / 10b.:

5. Která z nich se dají skloňovat a která časovat / 10b?

Skloňují se

Časují se

6. Vypište z textu 10 podstatných jmen, 5 přídavných jmen, 5 sloves / 30b

Exkurze do ZOO

V naší třídě byla nejoblíbenějším předmětem biologie. Její výuka měla na škole svou tradici. Starší spolužáci nám vyprávěli o bývalém profesoru Lehnickém, který se na osnovy neohlížel a výklad omezoval jen na kreslené popisy ryb. Teprve inspektor prý objevil závažný fakt, že profesor Lehnický je němý, a tudíž k výuce nezpůsobilý.

(M.Šimek, J.Grossmann, Povídky aneb Nechci slevu zadarmo)

10 podstatných jmen / 10b:

5 přídavných jmen / 10b:

5 sloves / 10b:

Ověřování a hodnocení výkonu žáků

Název modulu: Český jazyk a literatura - Komunikační a slohová výchova

Kód modulu: Čj – E – 1/2

Napište:

Napište pozvánku na třídní schůzky (příp. jinou akci).

Vyhledejte v novinách inzerát a napište na něj odpověď.

Hodnocení:

- vytvoření textu podle zadaných kritérií: 0 - 5

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">- funkční použití jazyka: 0 – 5- kompoziční výstavba textu. 0 - 5- celkem: 0 -15 za každý úkol |
|--|

Ověřování a hodnocení výkonu žáků
--

Název modulu: Český jazyk- Práce s literárním textem, Kultura

Kód modulu: Čj – E – 1/3a

<p>- vyjmenujte 5 druhů umění a napište, jakými prostředky se vyjadřují /25 - 5 x 5</p>

<p>- napište 3 základní rozdíly mezi poezií a prózou a vyhledejte v čítance po 3 příkladech /19 – 10 + 9</p>
--

<p>- vyhledejte v čítance a vypište 1 text epický, 1 lyrický a 1 dramatický a napište, čím se liší /21 – 7 x 3</p>
--

- napište (s pomocí čítanky) alespoň 1 příklad přísloví, písně, pohádky, báje, pověsti (autora a název textu) /25 – 5 x 5

Hodnocení:

100 bodů – 91 bodů = 1

90 bodů – 81 bodů = 2

80 bodů – 65 bodů = 3

64 bodů – 50 bodů = 4

49 bodů – 0 bodů = 5

Ověřování a hodnocení výkonu žáků

Název modulu: Český jazyk- Práce s literárním textem, Kultura

Kód modulu: Čj – E – 1/3b

- které příběhy z Bible znáte? /5 příběhů = 50 – 10 x 5

- pokuste se vyjádřit, co je tématem těchto děl (= o čem jsou): Ilias, Kain a Ábel, Zlatý kolovrat /30 – 10 x 3

- vyjmenujte kina, knihovny, divadla, muzea a další kulturní instituce v místě svého bydliště, ve Frýdlantu, Liberci a v Praze /20 – 10 x 2

Hodnocení:

100 bodů – 91 bodů = 1

90 bodů – 81 bodů = 2

80 bodů – 65 bodů = 3

64 bodů – 50 bodů = 4

49 bodů – 0 bodů = 5

Střední škola hospodářská a lesnická, Frýdlant, Bělíkova 1387, příspěvková organizace			
Název modulu	Český jazyk a literatura	Kód modulu	Čj – E – 2/1-3
Délka modulu	33 vyučovacích hodin	Platnost	1.09.2010
Typ modulu	povinný	Pojetí	Teoretické
Vstupní předpoklady	Absolvování Čj-E-1/1-3		
Cíl modulu:			
<ul style="list-style-type: none"> – prohlubuje a rozvíjí jazykové znalosti žáků a jejich vyjadřovací schopnosti a dovednosti, zejména při praktickém užívání; – učí žáky vyjadřovat se souvisle, výstižně a jazykově správně v rovině prostě sdělovací a prakticky odborné, zvláště v ústním projevu; – rozvíjí stylistické dovednosti žáků, jejich schopnosti estetické, myšlenkové a vyjadřovací, učí je zaujímat vlastní postoje; – vytváří dobrý základ pro další vzdělávání v mateřském jazyce i v cizích jazycích; – utváří kladný vztah k materiálním a duchovním hodnotám; – přispívá ke kultivaci člověka; – učí orientovat se v uměleckém díle a zaujímat k němu vlastní postoje; – přispívá k formování etického a občanského profilu žáka; – rozvíjí komunikační dovednosti a schopnosti žáka a ovlivňují hodnotové orientace a postoje; – nejen v oblasti umělecké a kulturní, ale i v širší oblasti společenské a mezilidské; – podílí se na rozvoji sociálních kompetencí žáků. 			
Charakteristika modulu:			
<p>Modul je zpracován pro vyučovací předmět český jazyk a literatura v 2. ročníku E – oborů v časové dotaci 33 hodin ročně. Předmět český jazyk a literatura vychází z obsahového okruhu RVP – jazykové vzdělání.</p>			
<p>Charakteristika učiva:</p> <ul style="list-style-type: none"> – učí žáky racionálním studijním metodám, práci s jazykovými i jinými příručkami; – směřuje k dovednosti a schopnosti mluvit a jednat s lidmi, kultivovaně se ústně i písemně vyjadřovat; – učí vyjadřovat, používat spisovného jazyka, pracovat s odborným textem a s informacemi; – rozvíjí čtenářské dovednosti žáků a vychovává náročného diváka, posluchače a čtenáře, který má přehled o kulturním dění a uvědomuje si vliv prostředků masové komunikace na utváření kultury; – při výuce se rozvíjí vědomosti a dovednosti žáků vzhledem ke společenskému a profesnímu zaměření žáků. 			
<p>Stručný obsah učiva:</p> <p>Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností Práce s textem a získávání informací Komunikační a slohová výchova Práce s literárním textem Kultura Mezipředmětové vztahy: anglický jazyk, německý jazyk, občanská nauka</p>			
Význam v oblasti afektivních cílů:			
<p>Výuka v předmětu český jazyk a literatura je směřována tak, aby žáci získali kladné postoje</p>			

k mateřskému jazyku, literatuře, chápali její význam pro plnohodnotný život člověka, dokázali získané vědomosti samostatně rozšiřovat.

Učitel vede žáky k výstižnému, souvislému a jazykově správnému vyjadřování, které je základní podmínkou pro formulování a obhájení vlastního názoru, pro zodpovědný a angažovaný postoj k životu a ke světu a ke sledování kulturního dění v místě, regionu a ČR. Práce s uměleckým textem je zaměřena na výchovu k vědomému čtenářství, žák je veden k vytvoření vlastní knihovny.

Strategie výuky:

- frontální a skupinová výuka, individuální přístup k žákům;
- seznamování s novým učivem: výklad/interaktivní výklad, práce s textem (orientace v textu, práce s informacemi, řešení problémů), rozhovor, diskuse, procvičování a upevňování učiva: doplňovací cvičení a diktáty, práce s textem (orientace v textu, práce s informacemi, řešení problémů), písemná a mluvní slohová cvičení;
- těžištěm literární výuky je četba, rozbor a interpretace konkrétních uměleckých děl a jejich ukázek, doplněné poznatky potřebnými pro pochopení uměleckého díla;
- pomůcky: sešity, učebnice a čítanky, jazykové příručky, pracovní texty, audio a video nahrávky, obrazový materiál, filmové ukázky, běžná didaktická technika, internet, diaprojektor, interaktivní tabule;
- vyučující kontroluje a opravuje práci žáků, dbá na správné vyjadřování.

Přínos k rozvoji klíčových kompetencí:

Předmět Český jazyk a literatura se podílí na rozvoji těchto kompetencí:

- kultivované ústní i písemné vyjadřování v českém jazyce v různých komunikačních situacích;
- používání spisovného jazyka v konkrétních společenských situacích, které to vyžadují;
- funkční gramotnost, to je čtení, interpretace a hodnocení textu a jejich využívání pro řešení problémů a úkolů různého charakteru;
- mediální gramotnost, to je kritické sledování mediálních obsahů, jejich hodnocení, rozpoznávání ovlivňovacích technik nebo využívání mediálních obsahů pro rozvoj osobnosti a uspokojování jejích potřeb.

Kompetence k učení

Výuka vede žáky k tomu, aby:

- měli pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- ovládali různé techniky učení, uměli si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky;
- sledovali a hodnotili pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímali hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí;
- s porozuměním poslouchali mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.);
- využívali ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí;
- znali možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

Kompetence k řešení problémů

Výuka vede žáky k tomu, aby:

- porozuměli zadání úkolu nebo určili jádro problému, získali informace potřebné k řešení problému, navrhli způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnili jej, vyhodnotili a ověřili správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky;

- spolupracovali při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení);
- uplatňovali při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace;
- volili prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívali zkušeností a vědomostí nabytých dříve.

Komunikativní kompetence

Výuka vede žáky k tomu, aby:

- dodržovali jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii;
- dosáhli jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce;
- dosáhli odborné kvalifikace (např. porozumět běžné odborné terminologii a pracovním pokynům v písemné i ústní formě);
- formulovali své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně;
- účastnili se aktivně diskusí, formulovali a obhajovali své názory a postoje;
- vyjadřovali se a vystupovali v souladu se zásadami kultury projevu a chování;
- vyjadřovali se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovali;
- zaznamenávali písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskusí, porad apod.);
- zpracovávali administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata.

Personální a sociální kompetence

Výuka vede žáky k tomu, aby:

- posuzovali reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovali důsledky svého jednání a chování v různých situacích;
- reagovali adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímali radu i kritiku;
- stanovovali si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek.

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Výuka vede žáky k tomu, aby:

- dodržovali zákony, respektovali práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovali proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci;
- jednali odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu;
- jednali v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívali k uplatňování hodnot demokracie;
- uznávali hodnotu života, uvědomovali si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních;
- uznávali tradice a hodnoty svého národa, chápali jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu;
- zajímali se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Výuka vede žáky k tomu, aby:

- měli odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání;
- uvědomovali si význam celoživotního učení a byli připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám;
- měli přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru;
- cílevědomě a zodpovědně rozhodovali o své budoucí profesní a vzdělávací dráze.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

Výuka vede žáky k tomu, aby:

- pracovali s běžným základním a aplikačním programovým vybavením;
- pracovali s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií;
- pracovali s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií;
- uvědomovali si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovali k získaným informacím, být mediálně gramotní.

Digitální kompetence

Výuka vede žáky k tomu, aby

- ovládali funkce různých digitálních zařízení, softwaru a sítí a orientovali se v možnostech jejich využití, uvědomovali si jejich příležitosti, omezení, účinky a rizika;
- k práci s digitálními technologiemi přistupovali s rozmyslem, kriticky, ale i se zvědavostí, pracovali s nimi eticky, bezpečně, zodpovědně a podle daných pravidel;
- využívali digitální technologie k vlastnímu celoživotnímu učení a osobnímu rozvoji;
- k řešení problémů využívali i algoritmické postupy a modelování;
- bezpečně, efektivně a účelně pracovali s informacemi, daty a obsahem v digitální podobě i komunikovali pomocí digitálních technologií;
- používali digitální technologie k podpoře svého aktivního občanství a zapojení do společnosti, na podporu spolupráce s ostatními i podporu kreativity k dosažení osobních, společenských, pracovních i podnikatelských cílů.

Aplikace průřezových témat:

Vzdělávací předmět jako celek pokrývá následující PT:

Člověk a svět práce: tematický celek Komunikační a slohová výchova (prezentace na trhu práce), Práce s textem a získávání informací, Kultura.

Žák je veden k tomu, aby:

- přijímal a odpovědně plnil svěřené úkoly, pracoval v týmu, nepodléhal předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem a kulturám, znal alternativy uplatnění jazykového vzdělání na trhu práce a požadavky zaměstnavatelů na jazykovou gramotnost, dokázal se písemně i verbálně seberealizovat při vstupu na trh práce.

Člověk a životní prostředí: tematický celek Komunikační a slohová výchova (témata mluvních a písemných cvičení), Kultura.

Žák je veden k tomu, aby:

- poznával svět a učil se mu rozumět, chápal význam strategie udržitelného rozvoje světa a seznamoval se s jejím zajišťováním v zemích dané jazykové oblasti, chápal a respektoval nutnost ekologického chování v souvislosti s lidským zdravím.

~~Informační a komunikační technologie: Práce s textem a získávání informací (orientace v textu, práce s informacemi).~~

~~Žák je veden k tomu, aby:~~

- ~~používal internet pro vyhledávání doplňujících informací a aktuálních údajů z oblasti společensko-politického a kulturního dění v zemích dané oblasti, využíval on-line učebnice a testů pro domácí samostudium.~~

~~Člověk a digitální svět~~

~~Žák je veden k tomu, aby:~~

- ~~využíval vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb.~~

Občan v demokratické společnosti:

Žák je veden k tomu, aby:

- se dokázal orientovat v masových médiích, využíval je, ale také kriticky hodnotil, učil se být odolný vůči myšlenkové a názorové manipulaci, uměl jednat s lidmi, diskutovat o citlivých a kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení, byl ochoten angažovat se nejen ve vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy a ve prospěch lidí v jiných zemích a na jiných kontinentech, vážil si materiálních a duchovních hodnot a snažil se je chránit a zachovat pro budoucí generace, byl tolerantní a respektoval tradice a společenské zvyklosti daného sociokulturního prostředí, aktivně vystupoval proti projevům rasové nesnášenlivosti a xenofobie.

Obsah modulu:

1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností, práce s textem a získávání informací (Čj-E-2/1)

Procvičování a upevňování hlavních pravopisných jevů

Procvičování a upevňování hlavních tvaroslovných jevů

Slovní zásoba a její obohacování

Práce s textem

2. Komunikační a slohová výchova (Čj-E-2/2)

Vypravování

Popis

3. Práce s literárním textem, kultura (Čj-E-2/3)

Historické události v literatuře

Filmové umění

Fantastická literatura

Humor a satira v literatuře a filmu

Kritéria hodnocení:

Kriteria hodnocení vycházejí ze Školního řádu školy.

Průběžné hodnocení ústních a písemných kontrolních prací, závěrečný test po probrání tematického celku.

Kritéria hodnocení testu:

100 bodů – 91 bodů = 1

90 bodů – 81 bodů = 2

80 bodů – 65 bodů = 3

64 bodů – 50 bodů = 4

49 bodů – 0 bodů = 5

Doporučená literatura:

Štěrbová, Vytejčková: Český jazyk pro OU

Parolková, Spurná: Literární výchova pro OU

<p style="text-align: center;">Rozpis výsledků vzdělání a učiva 1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností, práce s textem a získávání informací Čj-E-2/1</p>		
Výsledky vzdělání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – používá a rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu – dodržuje zásady správné výslovnosti – v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu – v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby – používá adekvátní slovní zásobu včetně příslušné odborné terminologie – zjišťuje jednoduché potřebné informace z dostupných informačních zdrojů – vysvětlí obsah textu 	<p>Procvičování a upevňování hlavních pravopisných jevů</p> <ul style="list-style-type: none"> – skupiny bě – bje, vě – vje, pě, mě, mně – velká písmena <p>Procvičování a upevňování hlavních tvaroslovných a pravopisných jevů</p> <ul style="list-style-type: none"> – tvary a koncovky podstatných a přídavných jmen, zájmen, číslovek – tvary sloves – slova neohebná <p>Slovní zásoba a její obohacování</p> <ul style="list-style-type: none"> – tvoření slov - odvozování, skládání, zkracování – přejímání slov – odborná terminologie oboru <p>Práce s textem</p> <ul style="list-style-type: none"> – orientace a získávání informací z odborného textu 	<p>11</p>

Rozpis výsledků vzdělání a učiva 2. Komunikační a slohová výchova Čj-E-2/2		
Výsledky vzdělání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: – sestaví a napíše jednoduché vyprávění a popis	Vypravování – stavba, osnova – jazykové prostředky Popis – předmětu – osoby – návod	11

Rozpis výsledků vzdělání a učiva 3. Práce s literárním textem, kultura Čj-E-2/3		
Výsledky vzdělání	Rozpis učiva	Počet hodin

<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – vysvětlí konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů – čte s porozuměním literární text – vysvětlí obsah textu 	<p>Historické události v literatuře</p> <ul style="list-style-type: none"> – téma války v literatuře a ve filmu <p>Filmové umění</p> <ul style="list-style-type: none"> – nejslavnější české filmy – slavné světové filmy <p>Fantastická literatura</p> <ul style="list-style-type: none"> – fantasy a sci-fi literatura – detektivní příběhy a horory – dobrodružná literatura <p>Humor a satira v literatuře a filmu</p> <ul style="list-style-type: none"> – humor, satira, ironie – kreslené filmy 	<p>11</p>
---	--	-----------

Ověřování a hodnocení výkonu žáků	
Název modulu: Český jazyk- Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností, práce s textem	
Kód modulu: Čj – E – 2/1a	
1. Doplňte:	kr_t_ka, r_tmus, or_g_nál, r_sk, R_chard / 5 – za 1 chybu odečíst 1 bod
2. Doplňte:	ub_vá, ozdob_t, sb_ječka, neob_čejný, ob_vatelstvo, l_mec, l_bat, bl_žit se, ml_n, l_ný, m_sa,

Tento projekt je spolufinancován Evropským sociálním fondem a státním rozpočtem ČR.

um_vat, hlem_ždř, m_řit, m_lý, odem_kat, přep_ch, p_lník, netop_r, p_tlík, p_sek, s_ň, s_korka, s_novec, zas_čet, s_rky, pos_lovat, v_dět, v-dle, v_tr, v_ra, v_ko, jaz_ček, z_mní, z_mnice, z-tra, z_dka / 15 – za 1 chybu odečíst 1 bod

3. Doplňte:

Kluci se dozv_děli, že v dev_t hodin bude zatm_ní M-sice. Chtěli proto vidět tento m_síční jev. M_síc byl práv_v úplňku. / 5 – za 1 chybu odečíst 1 bod

4. U podtržených podstatných jmen v textu urči rod, číslo, pád:

Náhradu do konce roku ředitel nesehnal, neboť se proslýchalo, že v biologickém kabinetu straší. Suploval tedy školník Vaňkát, který byl znám jako milovník přírody a choval na školní zahradě králíky v šesti kotcích. / 15 – 5 x 3 - za 1 chybu odečíst 1 bod

5. Doplňte koncovky podstatných jmen podle vzorů:

V ZOO jsme pozorovali lv_, pardál_a orl_. Nákladní autobus přivezly na staveniště těžké trám_. V hlubokých les_ch rostou stoleté dub_. Čáp_ odletěli na jih. Už máš všechny úkol_? Bratr má doma poštovní holub_. Nekupuj zajíce v pytl_! Odjel na chatu s přálel_. Přivezli nám uhl_a dřív_. Koleje se chvěly pod kol_lokomotiv_. V pol_ch dozrávalo obil_. Divoké hus_mají hnízda v rákos_. / 20 – 20 x 1 bod

6. Uveďte slova v závorkách do náležitého pádu:

Přijďte k nám na (chvíle) v (neděle) odpoledne. Děda chodí o (hůl).
Nedaleko (bříza) jsme našli (houba, liška, kozák, hřib)
/ 10 – 5 x 2 body (1 bod za správný tvar + 1 bod za správnou koncovku)

7. Doplňte koncovky a tvary přidavných jmen podle vzorů:

Mal_chlapec, mal_chlapci, vesel_člověk, vesel_lidé, hrav_štěňata, šípkov_keř, osaměl_lovec, s osaměl_m_lovci, drz_člověk. / 15 – za 1 chybu odečteme 2 body

8. Doplňte velká nebo malá písmena:

Bydlíme v (m)níšku (p)od Brdy. Žádost jsme odeslali na (o)becní úřad v (k)amenném (p)řívouzu. / 5 – 5 x 1 bod

9. Zakroužkujte, kde došlo ke změně samohlásek u dvojic slov:

dokázat – důkaz procházet – průchod
přistoupit – přístup vypovědět – výpověď
založit – záložka / 5 – 5 x 1 bod

10. Převeďte následující slova do rodu ženského:

Učitel - učeň - zahradník - pekař - číšník -
/ 5 – 5 x 1 bod

Ověřování a hodnocení výkonu žáků

Název modulu: Český jazyk- Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností, práce s textem

Kód modulu: Čj – E – 2/1b

1. Doplňte:

d_ktát, k_no, droger_e, takt_ka, f_z_ka / 5 – 5 x 1

2. Doplňte:

hřb_tov, zab_jačka, bub_nek, zb_sřít, slíb_it, ul_ce, sl_bený, l_t, bl_skat se, l_pa, odem_kat, m_šlenka, m_sto, m_dlínky, m_šenec, nap_nat, P_sek, p_šný, p_cha, posp_chat, kos_t, pos_pat, s_chravý, s_reček, s_tě, v_nice, v-no, v_nohrad, zlozv_ky, v_dlička, oz_vat se, z_p, z_rat, v_z_vat, z-vat / 15 – za 1 chybu odečíst 1 bod

Ověřování a hodnocení výkonu žáků

Název modulu: Český jazyk a literatura - Komunikační a slohová výchova

Kód modulu: Čj – E – 2/2

Popište předmět, který souvisí s oborem vašeho studia, podle zadání učitele.

Hodnocení:

- vytvoření textu podle zadaných kritérií: 0 - 5
- funkční použití jazyka: 0 – 5
- kompoziční výstavba textu. 0 - 5
- celkem: 0 -15 za každý úkol

Ověřování a hodnocení výkonu žáků

Název modulu: Český jazyk- Práce s literárním textem, Kultura

Kód modulu: Čj – E – 2/3a

- napište (s pomocí čítanky) autora a název: báje, písně, ukolébavky, přísloví, pranostiky, pohádky, pověsti, bajky, povídky, románu / 30 - 3 x 10

- napište, co je tématem těchto děl (o čem jsou): Osudy dobrého vojáka Švejka, Na západní frontě klid, RUR, Válka s mloky, Kapři pro wehrmacht / 50 – 10 x 5

- vyjmenuj 10 českých a světových filmů a pokuste se 1 slovem vyjádřit jejich témata / 20 – 2 x 10

Hodnocení:

100 bodů – 91 bodů = 1

90 bodů – 81 bodů = 2

80 bodů – 65 bodů = 3

64 bodů – 50 bodů = 4

49 bodů – 0 bodů = 5

Ověřování a hodnocení výkonu žáků

Název modulu: Český jazyk- Práce s literárním textem, Kultura

Kód modulu: Čj – E – 2/3b

- pokuste se krátce charakterizovat jednotlivé žánry fantastické literatury a filmu (fantasy, sci- fi, detektivku, horor a dobrodružnou literaturu) / 50 – 5 x 10

- napište 1 anekdotu / 30

- najděte v čítankách (příp. z vlastní četby) humorný příběh, napište jeho autora a název / 20

Hodnocení:

100 bodů – 91 bodů = 1

90 bodů – 81 bodů = 2

80 bodů – 65 bodů = 3

64 bodů – 50 bodů = 4

49 bodů – 0 bodů = 5

**Střední škola hospodářská a lesnická, Frýdlant,
Bělíkova 1387, příspěvková organizace**

Název modulu	Český jazyk a literatura	Kód modulu	Čj – E – 3/1-3
Délka modulu	30 vyučovacích hodin	Platnost	1.09.2010
Typ modulu	povinný	Pojetí	Teoretické
Vstupní předpoklady	Absolvování Čj-E-2/1-3		

Cíl modulu:

- prohlubuje a rozvíjí jazykové znalosti žáků a jejich vyjadřovací schopnosti a dovednosti, zejména při praktickém užívání;
- učí žáky vyjadřovat se souvisle, výstižně a jazykově správně v rovině prostě sdělovací a prakticky odborné, zvláště v ústním projevu;
- rozvíjí stylistické dovednosti žáků, jejich schopnosti estetické, myšlenkové a vyjadřovací, učí je zaujímat vlastní postoje;
- vytváří dobrý základ pro další vzdělávání v mateřském jazyce i v cizích jazycích;
- utváří kladný vztah k materiálním a duchovním hodnotám;
- přispívá ke kultivaci člověka;
- učí orientovat se v uměleckém díle a zaujímat k němu vlastní postoje;
- přispívá k formování etického a občanského profilu žáka;
- rozvíjí komunikační dovednosti a schopnosti žáka a ovlivňují hodnotové orientace a postoje;
- nejen v oblasti umělecké a kulturní, ale i v širší oblasti společenské a mezilidské;
- podílí se na rozvoji sociálních kompetencí žáků.

Charakteristika modulu:

Modul je zpracován pro vyučovací předmět český jazyk a literatura ve 3. ročníku E – oborů v časové dotaci 30 hodin ročně. Předmět český jazyk a literatura vychází z obsahového okruhu RVP – jazykové vzdělání.

Charakteristika učiva:

- učí žáky racionálním studijním metodám, práci s jazykovými i jinými příručkami;
- směřuje k dovednosti a schopnosti mluvit a jednat s lidmi, kultivovaně se ústně i písemně vyjadřovat;
- učí vyjadřovat, používat spisovného jazyka, pracovat s odborným textem a s informacemi;
- rozvíjí čtenářské dovednosti žáků a vychovává náročného diváka, posluchače a čtenáře, který má přehled o kulturním dění a uvědomuje si vliv prostředků masové komunikace na utváření kultury;
- při výuce se rozvíjí vědomosti a dovednosti žáků vzhledem ke společenskému a profesnímu zaměření žáků.

Stručný obsah učiva:

Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností

Práce s textem a získávání informací

Komunikační a slohová výchova

Práce s literárním textem

Kultura

Mezipředmětové vztahy: anglický jazyk, německý jazyk, občanská nauka

Význam v oblasti afektivních cílů:

Výuka v předmětu český jazyk a literatura je směřována tak, aby žáci získali kladné postoje k mateřskému jazyku, literatuře, chápali její význam pro plnohodnotný život člověka,

dokázali získané vědomosti samostatně rozšiřovat.

Učitel vede žáky k výstižnému, souvislému a jazykově správnému vyjadřování, které je základní podmínkou pro formulování a obhájení vlastního názoru, pro zodpovědný a angažovaný postoj k životu a ke světu a ke sledování kulturního dění v místě, regionu a ČR. Práce s uměleckým textem je zaměřena na výchovu k vědomému čtenářství, žák je veden k vytvoření vlastní knihovny.

Strategie výuky:

- frontální a skupinová výuka, individuální přístup k žákům;
- seznamování s novým učivem: výklad/interaktivní výklad, práce s textem (orientace v textu, práce s informacemi, řešení problémů), rozhovor, diskuse, procvičování a upevňování učiva: doplňovací cvičení a diktáty, práce s textem (orientace v textu, práce s informacemi, řešení problémů), písemná a mluvní slohová cvičení;
- těžištěm literární výuky je četba, rozbor a interpretace konkrétních uměleckých děl a jejich ukázek, doplněné poznatky potřebnými pro pochopení uměleckého díla;
- pomůcky: sešity, učebnice a čítanky, jazykové příručky, pracovní texty, audio a video nahrávky, obrazový materiál, filmové ukázky, běžná didaktická technika, internet, diaprojektor, interaktivní tabule;
- vyučující kontroluje a opravuje práci žáků, dbá na správné vyjadřování.

Přínos k rozvoji klíčových kompetencí:

Předmět český jazyk a literatura se podílí na rozvoji těchto kompetencí:

- kultivované ústní i písemné vyjadřování v českém jazyce v různých komunikačních situacích;
- používání spisovného jazyka v konkrétních společenských situacích, které to vyžadují;
- funkční gramotnost, to je čtení, interpretace a hodnocení textu a jejich využívání pro řešení problémů a úkolů různého charakteru;
- mediální gramotnost, to je kritické sledování mediálních obsahů, jejich hodnocení, rozpoznávání ovlivňovacích technik nebo využívání mediálních obsahů pro rozvoj osobnosti a uspokojování jejích potřeb.

Kompetence k učení

Výuka vede žáky k tomu, aby:

- měli pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- ovládali různé techniky učení, uměli si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky;
- sledovali a hodnotili pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímali hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí;
- s porozuměním poslouchali mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.);
- využívali ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí;
- znali možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

Kompetence k řešení problémů

Výuka vede žáky k tomu, aby:

- porozuměli zadání úkolu nebo určili jádro problému, získali informace potřebné k řešení problému, navrhli způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnili jej, vyhodnotili a ověřili správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky;
- spolupracovali při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení);

- uplatňovali při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace;
- volili prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívali zkušeností a vědomostí nabytých dříve.

Komunikativní kompetence

Výuka vede žáky k tomu, aby:

- dodržovali jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii;
- dosáhli jazykové způsobilosti potřebné pro komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce;
- dosáhli odborné kvalifikace (např. porozumět běžné odborné terminologii a pracovním pokynům v písemné i ústní formě);
- formulovali své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně;
- účastnili se aktivně diskusí, formulovali a obhajovali své názory a postoje;
- vyjadřovali se a vystupovali v souladu se zásadami kultury projevu a chování;
- vyjadřovali se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovali;
- zaznamenávali písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskusí, porad apod.);
- zpracovávali administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na běžná i odborná témata.

Personální a sociální kompetence

Výuka vede žáky k tomu, aby:

- posuzovali reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovali důsledky svého jednání a chování v různých situacích;
- reagovali adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímali radu i kritiku;
- stanovovali si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek.

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Výuka vede žáky k tomu, aby:

- dodržovali zákony, respektovali práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovali proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci;
- jednali odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu;
- jednali v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívali k uplatňování hodnot demokracie;
- uznávali hodnotu života, uvědomovali si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních;
- uznávali tradice a hodnoty svého národa, chápali jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu;
- zajímali se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Výuka vede žáky k tomu, aby:

- měli odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání;
- uvědomovali si význam celoživotního učení a byli připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám;
- měli přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru;
- cílevědomě a zodpovědně rozhodovali o své budoucí profesní a vzdělávací dráze.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

Výuka vede žáky k tomu, aby:

- pracovali s běžným základním a aplikačním programovým vybavením;
- pracovali s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií;
- pracovali s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií;
- uvědomovali si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovali k získaným informacím, být mediálně gramotní.

Digitální kompetence

Výuka vede žáky k tomu, aby:

- ovládali funkce různých digitálních zařízení, softwaru a sítí a orientovali se v možnostech jejich využití, uvědomovali si jejich příležitosti, omezení, účinky a rizika;
- k práci s digitálními technologiemi přistupovali s rozmyslem, kriticky, ale i se zvědavostí, pracovali s nimi eticky, bezpečně, zodpovědně a podle daných pravidel;
- využívali digitální technologie k vlastnímu celoživotnímu učení a osobnímu rozvoji;
- k řešení problémů využívali i algoritmické postupy a modelování;
- bezpečně, efektivně a účelně pracovali s informacemi, daty a obsahem v digitální podobě i komunikovali pomocí digitálních technologií;
- používali digitální technologie k podpoře svého aktivního občanství a zapojení do společnosti, na podporu spolupráce s ostatními i podporu kreativity k dosažení osobních, společenských, pracovních i podnikatelských cílů.

Aplikace průřezových témat:

Vzdělávací předmět jako celek pokrývá následující PT:

Člověk a svět práce: tematický celek Komunikační a slohová výchova (prezentace na trhu práce), Práce s textem a získávání informací, Kultura.

Žák je veden k tomu, aby:

- přijímal a odpovědně plnil svěřené úkoly, pracoval v týmu, nepodléhal předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem a kulturám, znal alternativy uplatnění jazykového vzdělání na trhu práce a požadavky zaměstnavatelů na jazykovou gramotnost, dokázal se písemně i verbálně seberealizovat při vstupu na trh práce.

Člověk a životní prostředí: tematický celek Komunikační a slohová výchova (témata mluvních a písemných cvičení), Kultura.

Žák je veden k tomu, aby:

- poznával svět a učil se mu rozumět, chápal význam strategie udržitelného rozvoje světa a seznamoval se s jejím zajišťováním v zemích dané jazykové oblasti, chápal a respektoval nutnost ekologického chování v souvislosti s lidským zdravím.

~~Informační a komunikační technologie: Práce s textem a získávání informací (orientace v textu, práce s informacemi).~~

~~Žák je veden k tomu, aby:~~

- ~~používal internet pro vyhledávání doplňujících informací a aktuálních údajů z oblasti společensko-politického a kulturního dění v zemích dané oblasti, využíval on-line učebnice a testů pro domácí samostudium.~~

Člověk a digitální svět

Žák je veden k tomu, aby:

- využíval vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb.

Občan v demokratické společnosti:

Žák je veden k tomu, aby:

- se dokázal orientovat v masových médiích, využíval je, ale také kriticky hodnotil, učil se být odolný vůči myšlenkové a názorové manipulaci, uměl jednat s lidmi, diskutovat o citlivých a kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení, byl ochoten angažovat se nejen ve vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy a ve prospěch lidí v jiných zemích a na jiných kontinentech, vážil si materiálních a duchovních hodnot a snažil se je chránit a zachovat pro budoucí generace, byl tolerantní a respektoval tradice a společenské zvyklosti daného sociokulturního prostředí, aktivně vystupoval proti projevům rasové nesnášenlivosti a xenofobie.

Obsah modulu:

1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností, práce s textem a získávání informací (Čj-E-3/1)

Procvičování a upevňování hlavních pravopisných jevů

Procvičování a upevňování hlavních tvaroslovných jevů

Skladba

Zvukové prostředky jazyka

Práce s textem

2. Komunikační a slohová výchova (Čj-E-3/2)

Projevy prakticky odborného stylu

Projevy administrativního stylu

3. Práce s literárním textem, kultura (Čj-E-3/3)

Divadlo a dramatické umění

Mladý hrdina v současné české a světové literatuře a filmu

Životní styl dnes a dříve

Kritéria hodnocení:

Kritéria hodnocení vycházejí ze Školního řádu školy.

Průběžné hodnocení ústních a písemných kontrolních prací, závěrečný test po probrání tematického celku.

Kritéria hodnocení testu:

100 bodů – 91 bodů = 1

90 bodů – 81 bodů = 2

80 bodů – 65 bodů = 3

64 bodů – 50 bodů = 4

49 bodů – 0 bodů = 5

Doporučená literatura:

Štěřbová, Vytejčková: Český jazyk pro OU

Parolková, Spurná: Literární výchova pro OU

Rozpis výsledků vzdělání a učiva 1. Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností, práce s textem a získávání informací Čj-E-3/1		
Výsledky vzdělání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: <ul style="list-style-type: none"> – vysvětlí rozdíly mezi spisovným jazykem a obecnou češtinu – řídí se zásadami správné výslovnosti – v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu – v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby – používá adekvátní slovní zásobu včetně příslušné odborné terminologie – zjišťuje jednoduché potřebné informace z dostupných informačních zdrojů – vysvětlí obsahu textu 	Procvičování a upevňování hlavních pravopisných jevů -shoda podmětu s přísudkem Skladba: <ul style="list-style-type: none"> – základní větné členy – několikanásobné větné členy – věty podle záměru mluvčího – věta jednoduchá a souvětí, interpunkce Zvukové prostředky a jazyka <ul style="list-style-type: none"> – zvuková stránka slova / spisovná výslovnost – zvuková stránka řeči / slovní a větný přízvuk, frázování, intonace Práce s textem <ul style="list-style-type: none"> – orientace a získávání informací z administrativního textu – zdroje a zpracování informací 	10

Rozpis výsledků vzdělání a učiva 2. Komunikační a slohová výchova Čj-E-3/2		
Výsledky vzdělání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: <ul style="list-style-type: none"> – sestaví a srozumitelně přednese jednoduchý administrativní projev – napíše jednoduchý administrativní a praktický odborný projev 	Projevy prakticky odborného stylu <ul style="list-style-type: none"> – popis pracovního postupu – jednoduchý výklad Projevy administrativního	10

	stylu – životopis – úřední dopis, žádost, objednávka, reklamace, tiskopisy – grafická a formální stránka administrativních projevů	
Rozpis výsledků vzdělání a učiva 3. Práce s literárním textem, kultura Čj-E-3/3		
Výsledky vzdělání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: – vyjmenuje a rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů – přečte s porozuměním literární text – informuje o kulturní nabídce v místě školy a bydliště – popíše vhodné společenské chování v dané situaci – popíše a vysvětlí kulturu bydlení, odívání, estetické a funkční normy při tvorbě a výrobě předmětů používaných v běžném životě – popíše a vysvětlí důvody ochrany a využívání kulturních hodnot	Divadlo a dramatické umění – Národní divadlo – liberecká divadla – tragédie a komedie Mladý hrdina v současné české a světové literatuře a filmu Životní styl dnes a dříve – kultura odívání – kultura bydlení – vliv reklamy a propagačních prostředků na životní styl	10

Ověřování a hodnocení výkonu žáků
Název modulu: Český jazyk- Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností, práce s textem
Kód modulu: Čj – E – 3/1a
1. Doplňte i-y v cizích slovech: kr_t_ka, r_tmus, or_g_nál, r_sk, R_chard. / 5 2. Doplňte i/y po obojetných souhláskách: ozdob_t, sb_ječka, ob_vatelstvo, hřb_tov, l_bat, bl_žit se, ml_n, l_ný, l_tko, pl_n, m_sa, um_vat, odem_kat, m_šlenka, přep_ch, p_lník, netop_r, p_tlík, p_sek, nap_nat, s_ň, s_korka, s_novec, zas_čet, s_rky, v_dět, v_dle, v_tr, v_ra, v_ko, jaz_ček, z_mní, z_mnice, z_tra, z_dka. / 15 3. Doplňte velká nebo malá písmena: Každé (v)elikonoce a (v)ánoce jezdíme s partou na hory. Letos na (n)ový rok napadlo hodně sněhu. Víte, odkud přišli první (č)echové? (r)umuni, (f)rancouzi a (i)talové nepatří mezi (s)lovany. V (j)izerských horách mám své oblíbené turistické stezky. / 12

4. Vypište na jeden řádek slova se společným slovtvorným základem:
vchod, ohrada, pracovník, zahrada, pochod, pracoviště, přehrada, staveniště, vystavět,
vypracovat. / 10

5. Doplňte vhodné přípony, předpony a koncovky:
Poslouchali jsme v _hlase přednášku o nových _jevech a _nálezech v oblasti medicíny.
Víte, kdo _jevil Ameriku? Znáte některé naše vynález_ a zlepšova_? _slouchej s námi
_hlasové besedy o škodlivých _čincích drog. Větrolam _chrání pole před silnými větr_ . / 10

6. Doplňte:
Pavle, naře _ dříví! Sho _ mi jedno prkno. Zame _ kuchyň. Rozva _ si, co chceš nakoupit. Bě _ o
patro níž. Zava _ si boty! Poj _ k nám! / 7

7. Napište tuto větu v 1. osobě množného čísla a v 3. osobě množného čísla:
Byl (a) bych rád (a), kdybyste k nám přijeli na prázdniny. / 6

8. Podtržená příslovce ve větách nahrad'te jinými příslovci se stejným významem:
Nezbylo mi skoro nic. Pořád se na něco vyptával. Zde se neparkuje. Honem se vrat'!
Míchej kaši jen lehce. / 5

9. Doplňte předložku s nebo z:
Dům je postaven _ cihel a _ dřeva. Veverka skákala _ větve na větev, _stromu na strom.
Fotbalisté hráli _ třemi útočníky. Iva vyhlédla _ okna. Co mám _ sebou dělat? Záznam _
utkání uvidíte dnes večer. / 8

10. Vyhledejte a podtrhněte ve větách základní skladebné dvojice:
Aleš přišel zase pozdě. Děti z Teplic odjely na školu v přírodě. Tato kniha je nesmírně
zajímavá. Stromy se ve větru ohýbaly do všech stran. Táta mi slíbil štěně.
/ 10

11. Doplňte čárky a spojky:
Sýkorky vrabci kosi divoče poletovali ustrašeně štěbetali ukrývali se před dravcem.
Štěňata kořata kůzlata jehňata pobíhala po dvorku na zahradě.. / 6

12. Spojte věty jednoduché v souvětí. (Pořadí vět lze změnit.)
Koně jsme přikryli houněmi. Nachladli by.
Pospěš si. Auto už čeká před domem.
Příští noc se větrná bouře utišila. Moře se uklidnilo.
Děti nešly do školy. Jely na školní výlet. / 6

Hodnocení:

100 bodů – 91 bodů = 1

90 bodů – 81 bodů = 2

80 bodů – 65 bodů = 3

64 bodů – 50 bodů = 4

49 bodů – 0 bodů = 5

Ověřování a hodnocení výkonu žáků

Název modulu: Český jazyk- Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností, práce s textem

Kód modulu: Čj – E – 3/1b

1. Doplňte i-y v cizích slovech:“

d_ ktát, k_ no, droger_ e, takt_ ka, f_ z_ ka. / 5

2. Doplňte:

zab_ jáčka, bub_ nek, zb_ střit, slíb_ it, ul_ ce, sl_ bený, l_ t, bl_ skat se, l_ pa, m_ šlenka, m_ sto, m_ dlinky, m_ šenec, p_ tlík, p_ sek, nap_ nat, p_ šný, posp_ chat, pos_ lovat, kos_ t, pos_ pat, s_ chravý, s_ řeček, s_ tě, v_ dět, v-no, v_ nohrad, zlov_ ky, v_ dlička, z_ dka, oz_ vat se, z_ p, z_ rat, v_ z_ vat, z-vat / 15

3. Doplňte velká nebo malá písmena:

V (j)izerských horách mám své oblíbené turistické stezky. Na výletě v (k)rkonoších jsme viděli i (l)abský vodopád. Celá (s)everní (a)merika je omývána oceány. Obědvali jsme v restauraci (u) (z)latého (t)ygra. / 12

4. Vypište na jeden řádek slova se společným slovotvorným základem, podtrhněte předpony a přípony a určete druh slova:

vchod, ohrada, pracovník, zahrada, pochod, pracoviště, přehrada, staveniště, vystavět, vypracovat. / 20

5. Doplňte:

Rozva_ si, co chceš nakoupit. Sve_ mě do města. Zasta_ ! Va_ si své práce. Nechlu_ se cizím peřím! Sně_ to rychle. Je_ hodně zeleniny. / 7

7. Napište tuto větu ve 2. osobě jednotného čísla a ve 2. osobě množného čísla:

Byl (a) bych rád (a), kdybyste k nám přijeli na prázdniny. / 6

8. Podtržená příslovce ve větách nahrad'te jinými příslovci se stejným významem:

Honem se vrat'! Míchej kaši jen lehce. Odešel časně ráno. Je to velice složitý příklad. Vrátil se zase zpět. / 5

9. Doplňte předložku s nebo z:

Veverka skákala _ větve na větev, _ stromu na strom. Fotbalisté hráli _ třemi útočníky. Iva vyhlédla _ okna. Záznam _ utkání uvidíte dnes večer. _ velkým nadšením se pustili do práce. Olej se nemísí _ vodou. Letadlo vzlétlo _ bitevní lodi. / 8

10. Vyhledejte a podtrhněte ve větách základní skladebné dvojice:

Kočka se plížila po cestičce k hnízdu. Martina Sábliková získala na olympijských hrách dvě zlaté medaile. Blíží se prázdniny. Přes cestu nám náhle přeběhla srnka. Na konci ulice stála jediná plynová lampa. / 10

11. Doplňte čárky a spojky:

Auta autobusy náklad'áky motorky se řítily ulicemi města.

Co se takový pošťák nachodí naběhá nalítá nahodí našlape. / 6

12. Spojte věty jednoduché v souvětí. (Pořadí vět lze změnit.)

V rohu zahrady stojí stoletá lípa. Letos byla samý květ.

Chodím rád do dílen. Učíme se tam dělat zajímavé věci.

Ztratila jsem klíče. Budeme muset vyměnit zámky. / 6

Hodnocení:

100 bodů – 91 bodů = 1

90 bodů – 81 bodů = 2

80 bodů – 65 bodů = 3

64 bodů – 50 bodů = 4

49 bodů – 0 bodů = 5

Ověřování a hodnocení výkonu žáků

Název modulu: Český jazyk a literatura - Komunikační a slohová výchova

Kód modulu: Čj – E – 3/2

Popište pracovní postup při nějaké pracovní činnosti, která souvisí s oborem vašeho studia, podle zadání učitele.

Tento projekt je spolufinancován Evropským sociálním fondem a státním rozpočtem ČR.

Hodnocení:

- vytvoření textu podle zadaných kritérií: 0 - 5
- funkční použití jazyka: 0 – 5
- kompoziční výstavba textu. 0 - 5
- celkem: 0 -15 za každý úkol

Ověřování a hodnocení výkonu žáků
Název modulu: Český jazyk - Práce s literárním textem, Kultura
Kód modulu: Čj – E – 3/3a
- napište (s pomocí čítanky) příklad báje, lidové písně, ukolébavky, přísloví, pranostiky, pohádky, pověsti, bajky, povídky, románu / 50 – 5 x 10

- napište, k čemu je určena divadelní hra a uveďte příklad (autora a název) / 20 – 10 + 10

- napište, čím se od sebe liší tragédie a komedie, vypište z čítanky autora a název 1 slavné tragédie a 1 komedie / 20

Hodnocení:

100 bodů – 91 bodů = 1

90 bodů – 81 bodů = 2

80 bodů – 65 bodů = 3

64 bodů – 50 bodů = 4

49 bodů – 0 bodů = 5

Ověřování a hodnocení výkonu žáků

Název modulu: Český jazyk - Práce s literárním textem, Kultura

Kód modulu: Čj – E – 3/3b

- vyjmenujte alespoň 5 divadel / 25

- vyhledej v čítankách (příp. z vlastní zkušenosti) alespoň 5 knih (případně filmů), jejichž hrdiny jsou současní mladí lidé / 50 – 5 x 10

- co se rozumí pod pojmem „společenský oblek“ - z čeho se skládá a při jakých příležitostech se nosí?

Tento projekt je spolufinancován Evropským sociálním fondem a státním rozpočtem ČR.

Hodnocení:

100 bodů – 91 bodů = 1

90 bodů – 81 bodů = 2

80 bodů – 65 bodů = 3

64 bodů – 50 bodů = 4

49 bodů – 0 bodů = 5

**Střední škola hospodářská a lesnická, Frýdlant, Bělíkova
1387, příspěvková organizace**

Název modulu	Anglický jazyk	Kód modulu	Aj-E-1/1-5
Délka modulu	33 hodin	Platnost	1. 09.2017
Typ modulu	Povinný	Pojetí	teoretické
Vstupní předpoklady	Osvojení učiva základní školy		

Cíl modulu:

Cílem modulu cizího jazyka je dosažení úrovně A1 Společného evropského referenčního rámce, která umožní žákovi jednoduchým způsobem se domluvit v každodenním životě. Žáci jsou vedeni k porozumění známých výrazů a základních frází v oblasti *osobní, veřejné* (pozdravy, služby), *vzdělávací a profesní* a výrazů z každodenního života zaměřených na uspokojování konkrétních potřeb a k dovednosti aplikovat je v životě. Celkový počet osvojených lexikálních jednotek je 140, z toho 10 % tvoří odborná slovní zásoba. Žák je veden k samostatnému učení a k získávání informací. V rámci řešení komunikativních situací jsou žáci vedeni k vytváření slušného chování ve smyslu etikety.

Charakteristika modulu:

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – jazykové vzdělání. Zařazena jsou témata – *Pozdravy a představování, Věci každodenního života, Oblečení a nakupování, Moje rodina, Svátky a oslavy, Anglicky mluvící země*. Odborná slovní zásoba je zaměřena na oborovou terminologii a schopnost pojmenovat několik činností z oboru slovesy. Součástí výuky je získání základních informací o anglicky mluvících zemích a jejich tradicích.

Význam v oblasti afektivních cílů:

Učitel vede žáky k užívání odborné terminologie, k samostatnosti při učení a získávání informací. Výuka směřuje k získání zodpovědnosti, sebekritiky, slušnosti v jednání, dodržování zásad bezpečnosti práce, ke snaze být úspěšný, k získávání stále nových informací (celoživotní vzdělávání), k uplatnění estetických zásad, směřuje k tomu, aby byl žák ochoten hledat řešení při zadání projektu.

Strategie výuky:

Základní formou výuky je především frontální výuka. Podle potřeby budou však zařazovány i formy skupinové výuky, případně individuální přístup k žákům.

Metody výuky:

motivační – příklady z praktického života, ukázky uplatnění, možnost využití učiva v jiných tematických celcích;
 fixační – ústní i písemné opakování, domácí cvičení, společné řešení a rozbor zadáných problémů;
 expoziční – popisy, vysvětlování, zobecňování, znázorňování, využívání zápisů na tabuli včetně použití nejrůznějších technických prostředků, nástěnných obrazů, odborné literatury.

Přínos k rozvoji klíčových kompetencí:

Předmět anglický jazyk se podílí na rozvoji těchto kompetencí:

Kompetence k učení - výuka vede žáky k tomu, aby uměli ovládat různé techniky učení, efektivně vyhledávali a zpracovávali informace a text, sledovali výklad a získali pozitivní vztah k učení. Neopomínají však ani další kompetence, jako např. k řešení problémů při samostatně zpracovávaných úkolech, k formulování, prezentování a obhajobě vlastního názoru v cizím jazyce a schopnosti argumentace na úrovni, ke spolupráci či k pracovnímu uplatnění v hodinách.

Kompetence k řešení problémů - výuka vede žáky k porozumění zadání úkolu, k získávání informací potřebných k řešení problému, žák je veden, aby navrhl způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnil je, vyhodnotil a ověřil správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky, je veden ke spolupráci při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení), aby uplatňoval při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a volil prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využíval zkušeností a vědomostí nabytých dříve

Kompetence komunikativní - výuka vede žáky k osvojení praktických řečových dovedností cizího jazyka jako nástroje dorozumění v situacích každodenního osobního a praktického života, připravuje je k efektivní účasti v přímé i nepřímé komunikaci včetně přístupu k informačním zdrojům.

Kompetence personální a sociální - žáci jsou vedeni k tomu, aby uměli akceptovat kritiku a přijímat rady ze strany jiných lidí, pracovali samostatně i v týmu, svědomitě plnili zadané úkoly a ověřovali si získané poznatky, přispívali k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, předcházeli konfliktům, nepodléhali předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým. Výuka cizího jazyka rozšiřuje jejich znalosti o světě, učí je nejen obstat v osobním životě, ale uplatnit se i v rámci evropského trhu práce. Současně přispívá k formování osobnosti žáků, rozvíjí jejich komunikativní kompetence a potřeby se dále vzdělávat. Učí je vnímavosti a toleranci k jiným kulturám a národům. Rozvíjí schopnosti srovnávat svou vlastní kulturu s ostatními a užívat způsoby dorozumění s představiteli jiných kultur. V žácích je také rozvíjen zájem o dění ve světě kolem nás. Ve spolupráci s ostatními předměty směřuje výuka k všestrannému rozvoji osobnosti žáka.

Občanské kompetence a kulturní povědomí - žáci jsou vedeni k tomu, aby dodržovali zákony, respektovali práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovali proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci, jednali odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu, jednali v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívali k uplatňování hodnot demokracie, podporovali hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a měli k nim vytvořen pozitivní vztah, uznávali hodnotu života, uvědomovali si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních, aby uznávali tradice a hodnoty svého národa, chápali jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám - žáci jsou vedeni k tomu, aby měli odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání, uvědomovali si

význam celoživotního učení a byli připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám, aby měli přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovali o své budoucí profesní a vzdělávací dráze, měli reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a uměli je srovnávat se svými představami a předpoklady, vhodně komunikovali s potenciálními zaměstnavateli, prezentovali svůj odborný potenciál a své profesní cíle, znali obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků.

Matematické kompetence - žáci jsou vedeni k tomu, aby v rámci předmětu prováděli reálný odhad výsledku řešení dané úlohy, správně používali a převáděli běžné jednotky.

Digitální kompetence - žáci jsou vedeni k tomu, aby ovládali funkce různých digitálních zařízení, softwaru a sítí a orientovali se v možnostech jejich využití, uvědomovali si jejich příležitosti, omezení, účinky a rizika, k práci s digitálními technologiemi přistupovali s rozmyslem, kriticky, ale i se zvědavostí, pracovali s nimi eticky, bezpečně, zodpovědně a podle daných pravidel, využívali digitální technologie k vlastnímu celoživotnímu učení a osobnímu rozvoji, bezpečně, efektivně a účelně pracovali s informacemi, daty a obsahem v digitální podobě i komunikovali pomocí digitálních technologií.

Přínos k rozvoji odborných kompetencí:

Výuka směřuje k vybudování základů odborné terminologie a potřeby užívat ji, proto jsou do anglického jazyka zakomponovány poznatky z jiných předmětů, žáci jsou vedeni k osvojení odborných výrazů a schopnosti využívat je při zpracování autentických materiálů (nabídkových letáků katalogů apod. z daného oboru).

Aplikace průřezových témat:

Člověk v demokratické společnosti

Žák je veden k tomu, aby:

se dokázal orientovat v masových médiích, využíval je, ale také kriticky hodnotil, učil se být odolný vůči myšlenkové a názorové manipulaci, uměl jednat s lidmi, diskutoval o citlivých a kontroverzních otázkách, hledal kompromisní řešení, byl ochoten angažovat se nejen ve vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy a ve prospěch lidí v jiných zemích a na jiných kontinentech, vážil si materiálních a duchovních hodnot a snažil se je chránit a zachovat pro budoucí generace, byl tolerantní a respektoval tradice a společenské zvyklosti daného sociokulturního prostředí, aktivně vystupoval proti projevům rasové nesnášenlivosti a xenofobie.

Člověk a životní prostředí

Žák je veden k tomu, aby:

poznával svět a učil se mu rozumět, chápal význam strategie udržitelného rozvoje světa a seznamoval se s jejím zajišťováním v zemích dané jazykové oblasti, chápal a respektoval nutnost ekologického chování v souvislosti s lidským zdravím.

Člověk a svět práce

Žák je veden k tomu, aby:

přijímal a odpovědně plnil svěřené úkoly, pracoval v týmu, nepodléhal předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem a kulturám, znal alternativy uplatnění jazykového vzdělání na trhu práce a požadavky zaměstnavatelů na jazykovou gramotnost, dokázal se písemně i verbálně seberealizovat při vstupu na trh práce.

Člověk a digitální svět

Žák je veden k tomu, aby:

- využívali vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb.

Obsah modulu:

1. Pozdravy a představování
2. Věci každodenního života
3. Oblečení a nakupování
4. Moje rodina
5. Anglicky mluvící země, svátky a tradice, odborná terminologie

Kritéria hodnocení:

Žáci jsou hodnoceni v komplexním rozvoji všech čtyř řečových dovedností (s důrazem na postupné zdokonalování v poslechu, čtení, mluvení a písemném projevu) dle kritérií Školního řádu. Znalosti a dovednosti jsou průběžně prověřovány ústně a písemně – formou didaktických testů na závěr každé lekce (bodové hodnocení). Žáci jsou vedeni k sebehodnocení.

Doporučená literatura:

- Tkadlečková, C.; Perná, T. M.; Krulišová, D; Chill out, Angličtina pro SOŠ a SOU.
- doplňující didaktické materiály a pomůcky dle výběru vyučujícího
- podpora učebny výpočetní techniky

**Rozpis výsledků vzdělání a učiva
1. ročník Aj-E-1/1-5**

Výsledky vzdělání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - používá formální i neformální pozdravy - používá jednoduché společenské fráze typické pro představování - vyjmenuje číslovky od 1 do 19 - vyjádří svůj věk a telefonní číslo - používá osobní zájmena - zeptá se druhé osoby na jméno, místo, odkud pochází, věk - utvoří zápornou větu se slovesem být - používá ukazovací zájmena this/that 	<p>1. Meeting people Výslovnost, abeceda, časování slovesa „to be“, základní otázky:</p> <p>What is your name? How old are you? Where are you from?</p> <p>Odpovědi na otázky Záporná věta se slovesem „to be“ Jednoduché společenské fráze Ukazovací zájmena pro jednotné číslo this/that</p> <p>Číslovky 1 - 19</p>	9
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pojmenuje věci každodenního života - vyjmenuje základní členy rodiny - používá vhodně členy ve spojení se známými podstatnými jmény - zeptá se, kdo co vlastní - popíše, co vlastní, nebo nevlastní on sám - použije přivlastňovací pád 	<p>2. At a party (everyday objects)</p> <p>Pojmenování běžných věcí každodenního života</p> <p>Neurčitý člen a/an Určitý člen the</p> <p>Přivlastňovací pád</p> <p>Sloveso have got</p>	9

<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pojmenuje barvy - pojmenuje základní druhy oblečení - vytvoří množné číslo pravidelných a základních nepravidelných podstatných jmen - zeptá se na cenu - vyjádří cenu pomocí anglických číslovek 	<p>3. Shopping and fashion</p> <p>Číslovky 10 -1000 Oblečení Barvy Množné číslo podstatných jmen Nepravidelná podstatná jména</p> <p>How much is .../are.....?</p>	<p>9</p>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje členy rodiny - vyjmenuje měsíce i dny v týdnu - pojmenuje základní každodenní aktivity - zeptá se na čas a aktuální čas také sdělí - časuje slovesa v přítomném čase prostém - vytvoří zápor v přítomném čase prostém - používá vazby s předložkami ,at‘ a ,by‘ 	<p>4. My family (a day in the life of my family)</p> <p>Členové rodiny Vyjádření času, dotaz na aktuální čas Každodenní aktivity Časování sloves v přítomném čase prostém Zápor v přítomném čase prostém Místní a časové vazby s předložkou ,at‘ Předložka ,by‘ v sedmém pádu</p>	<p>8</p>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pojmenuje anglicky danou zemi a její hlavní město - ukáže danou zemi na mapě - pojmenuje 1 - 2 svátky a jednoduše popíše aktivity spojené s těmito svátky - uvede alespoň jeden tradiční pokrm - rozpozná typické symboly spojené s vybranou událostí 	<p>5. Tematické okruhy <u>zařazované dle aktuální potřeby do výuky v průběhu celého roku:</u></p> <p>English speaking countries, festivals and celebrations</p> <p>Anglicky mluvící země dle výběru vyučujícího (Velká Británie, Spojené státy americké, popř. Irsko, Nový Zéland nebo Austrálie)</p> <p>Názvy zemí a jejich hlavních měst Svátky a oslavy v průběhu roku</p>	

<ul style="list-style-type: none"> - použije anglickou variantu názvu hl. města - pojmenuje nejznámější svátky a tradice - jednoduše popíše aktivity spojené s těmito svátky - uvede název jednoho tradičního pokrmu - rozpozná typické symboly spojené s danou událostí - pojmenuje základní produkty, pomůcky (popř. objekty, materiály, přístroje, atp.) běžně využívané při výkonu činností v daném oboru - jednoduše popíše základní odborné činnosti 	<p>The Czech Republic - festivals and celebrations</p> <p>Hlavní město Svátky a tradice</p> <p>Technical vocabulary</p> <p>Slovní zásoba, slovní spojení a obraty spojené s činnostmi v daném oboru</p>	
---	--	--

**Střední škola hospodářská a lesnická, Frýdlant, Bělíkova
1387, příspěvková organizace**

Název modulu	Anglický jazyk	Kód modulu	Aj-E-2/1-4
Délka modulu	33 hodin	Platnost	1. 09. 2017
Typ modulu	Povinný	Pojetí	teoretické
Vstupní předpoklady	Absolvování modulu Aj – E – 1/1 - 5		

Cíl modulu:

Cílem modulu cizího jazyka je dosažení úrovně A1 Společného evropského referenčního rámce, která umožní žákovi jednoduchým způsobem se domluvit v každodenním životě. Žáci jsou vedeni k porozumění známých výrazů a základních frází v oblasti *osobní, veřejné* (pozdravy, služby), *vzdělávací a profesní* a výrazů z každodenního života zaměřených na uspokojování konkrétních potřeb a k dovednosti aplikovat je v životě. Celkový počet osvojených lexikálních jednotek je 140, z toho 10 % tvoří odborná slovní zásoba. Žák je veden k samostatnému učení a k získávání informací. V rámci řešení komunikativních situací jsou žáci vedeni k vytváření slušného chování ve smyslu etikety.

Charakteristika modulu:

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – jazykové vzdělání. Zařazena jsou témata – *Volný čas, Ve městě, Můj domov, Anglicky mluvící země*. Odborná slovní zásoba je zaměřena na oborovou terminologii a schopnost pojmenovat několik činností z oboru slovesy. Součástí výuky je získání základních informací o anglicky mluvících zemích a jejich tradicích.

Význam v oblasti afektivních cílů:

Učitel vede žáky k užívání odborné terminologie, k samostatnosti při učení a získávání informací. Výuka směřuje k získání zodpovědnosti, sebekritiky, slušnosti v jednání, dodržování zásad bezpečnosti práce, ke snaze být úspěšný, k získávání stále nových informací (celoživotní vzdělávání), k uplatnění estetických zásad, směřuje k tomu, aby byl žák ochoten hledat řešení při zadání projektu.

Strategie výuky:

Základní formou výuky je především frontální výuka. Podle potřeby budou však zařazovány i formy skupinové výuky, případně individuální přístup k žákům.

Metody výuky:

motivační – příklady z praktického života, ukázky uplatnění, možnost využití učiva v jiných tematických celcích;
 fixační – ústní i písemné opakování, domácí cvičení, společné řešení a rozbor zadáných problémů;
 expoziční – popisy, vysvětlování, zobecňování, znázorňování, využívání zápisů na tabuli včetně použití nejrůznějších technických prostředků, nástěnných obrazů, odborné literatury.

Přínos k rozvoji klíčových kompetencí:

Předmět anglický jazyk se podílí na rozvoji těchto kompetencí:

Kompetence k učení - výuka vede žáky k tomu, aby uměli ovládat různé techniky učení, efektivně vyhledávali a zpracovávali informace a text, sledovali výklad a získali pozitivní vztah k učení. Neopomínají však ani další kompetence, jako např. k řešení problémů při samostatně zpracovávaných úkolech, k formulování, prezentování a obhajobě vlastního názoru v cizím jazyce a schopnosti argumentace na úrovni, ke spolupráci či k pracovnímu uplatnění v hodinách.

Kompetence k řešení problémů - výuka vede žáky k porozumění zadání úkolu, k získávání informací potřebných k řešení problému, žák je veden, aby navrhl způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnil je, vyhodnotil a ověřil správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky, je veden ke spolupráci při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení), aby uplatňoval při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a volil prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využíval zkušeností a vědomostí nabytých dříve

Kompetence komunikativní - výuka vede žáky k osvojení praktických řečových dovedností cizího jazyka jako nástroje dorozumění v situacích každodenního osobního a praktického života, připravuje je k efektivní účasti v přímé i nepřímé komunikaci včetně přístupu k informačním zdrojům.

Kompetence personální a sociální - žáci jsou vedeni k tomu, aby uměli akceptovat kritiku a přijímat rady ze strany jiných lidí, pracovali samostatně i v týmu, svědomitě plnili zadané úkoly a ověřovali si získané poznatky, přispívali k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, předcházeli konfliktům, nepodléhali předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým. Výuka cizího jazyka rozšiřuje jejich znalosti o světě, učí je nejen obstát v osobním životě, ale uplatnit se i v rámci evropského trhu práce. Současně přispívá k formování osobnosti žáků, rozvíjí jejich komunikativní kompetence a potřeby se dále vzdělávat. Učí je vnímavosti a toleranci k jiným kulturám a národům. Rozvíjí schopnosti srovnávat svou vlastní kulturu s ostatními a užívat způsoby dorozumění s představiteli jiných kultur. V žácích je také rozvíjen zájem o dění ve světě kolem nás. Ve spolupráci s ostatními předměty směřuje výuka k všestrannému rozvoji osobnosti žáka.

Občanské kompetence a kulturní povědomí - žáci jsou vedeni k tomu, aby dodržovali zákony, respektovali práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovali proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci, jednali odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu, jednali v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívali k uplatňování hodnot demokracie, podporovali hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a měli k nim vytvořen pozitivní vztah, uznávali hodnotu života, uvědomovali si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních, aby uznávali tradice a hodnoty svého národa, chápali jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám - žáci jsou vedeni k tomu, aby měli odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání, uvědomovali si

význam celoživotního učení a byli připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám, aby měli přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovali o své budoucí profesní a vzdělávací dráze, měli reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a uměli je srovnávat se svými představami a předpoklady, vhodně komunikovali s potenciálními zaměstnavateli, prezentovali svůj odborný potenciál a své profesní cíle, znali obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků.

Matematické kompetence - žáci jsou vedeni k tomu, aby v rámci předmětu prováděli reálný odhad výsledku řešení dané úlohy, správně používali a převáděli běžné jednotky.

~~Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi – žáci jsou vedeni k tomu, aby komunikovali elektronickou poštou a využívali další prostředky online a offline komunikace, pracovali s běžným základním a aplikačním programovým vybavením, pracovali s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií, aby si uvědomovali nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovali k získaným informacím, byli mediálně gramotní, dále jsou vedeni k tomu, aby získávali informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet.~~

Digitální kompetence - žáci jsou vedeni k tomu, aby ovládali funkce různých digitálních zařízení, softwaru a sítí a orientovali se v možnostech jejich využití, uvědomovali si jejich příležitosti, omezení, účinky a rizika, k práci s digitálními technologiemi přistupovali s rozmyslem, kriticky, ale i se zvědavostí, pracovali s nimi eticky, bezpečně, zodpovědně a podle daných pravidel, využívali digitální technologie k vlastnímu celoživotnímu učení a osobnímu rozvoji, bezpečně, efektivně a účelně pracovali s informacemi, daty a obsahem v digitální podobě i komunikovali pomocí digitálních technologií.

Přínos k rozvoji odborných kompetencí:

Výuka směřuje k vybudování základů odborné terminologie a potřeby užívat ji, proto jsou do anglického jazyka zakomponovány poznatky z jiných předmětů, žáci jsou vedeni k osvojení odborných výrazů a schopnosti využívat je při zpracování autentických materiálů (nabídkových letáků katalogů apod. z daného oboru).

Aplikace průřezových témat:

Člověk v demokratické společnosti

Žák je veden k tomu, aby:

se dokázal orientovat v masových médiích, využíval je, ale také kriticky hodnotil, učil se být odolný vůči myšlenkové a názorové manipulaci, uměl jednat s lidmi, diskutoval o citlivých a kontroverzních otázkách, hledal kompromisní řešení, byl ochoten angažovat se nejen ve vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy a ve prospěch lidí v jiných zemích a na jiných kontinentech, vážil si materiálních a duchovních hodnot a snažil se je chránit a zachovat pro budoucí generace, byl tolerantní a respektoval tradice a společenské zvyklosti daného sociokulturního prostředí, aktivně vystupoval proti projevům rasové nesnášenlivosti a xenofobie.

Člověk a životní prostředí

Žák je veden k tomu, aby:

poznával svět a učil se mu rozumět, chápal význam strategie udržitelného rozvoje světa a seznamoval se s jejím zajišťováním v zemích dané jazykové oblasti, chápal a respektoval nutnost ekologického chování v souvislosti s lidským zdravím.

Člověk a svět práce

Žák je veden k tomu, aby:

přijímal a odpovědně plnil svěřené úkoly, pracoval v týmu, nepodléhal předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem a kulturám, znal alternativy uplatnění jazykového vzdělání na trhu práce a požadavky zaměstnavatelů na jazykovou gramotnost, dokázal se písemně i verbálně seberealizovat při vstupu na trh práce.

Informační a Komunikační technologie

~~Žák je veden k tomu, aby:~~

~~používal internet pro vyhledávání doplňujících informací a aktuálních údajů z oblasti společensko-politického a kulturního dění v zemích dané oblasti, využíval on-line učebnice a testů pro domácí samostudium.~~

Člověk a digitální svět

Žák je veden k tomu, aby:

- využíval vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb.

Obsah modulu:

1. Volný čas
2. Ve městě
3. Můj domov
4. Anglicky mluvící země, svátky a tradice, odborná terminologie

Kritéria hodnocení:

Žáci jsou hodnoceni v komplexním rozvoji všech čtyř řečových dovedností (s důrazem na postupné zdokonalování v poslechu, čtení, mluvení a písemném projevu) dle kritérií Školního řádu. Znalosti a dovednosti jsou průběžně prověřovány ústně a písemně – formou didaktických testů na závěr každé lekce (bodové hodnocení). Žáci jsou vedeni k sebehodnocení.

Doporučená literatura:

- Tkadlečková, C.; Perná, T. M.; Krulišová, D; Chill out, Angličtina pro SOŠ a SOU.
- doplňující didaktické materiály a pomůcky dle výběru vyučujícího
- podpora učebny výpočetní techniky



Rozpis výsledků vzdělání a učiva 2. ročník Aj-E-2/1-4		
Výsledky vzdělání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: <ul style="list-style-type: none"> - pojmenuje běžné volnočasové aktivity a základní druhy sportu - pomocí slovesa ‚like‘ vyjádří svůj vztah k činnostem týkajících se zábavy a trávení volného času - klade jednoduché otázky na oblíbené aktivity druhých lidí - klade jednoduché zjišťovací otázky - vyjádří prosbu týkající se objednávky v restauraci 	1. Free time activities (Hanging out) I like + gerundium Otázka na záliby. Zjišťovací a doplňovací otázky v přítomném čase prostém. Objednávka jídla v restauraci. Použití ‚would + like‘ ve zdvořilostní konverzaci	11
Žák: <ul style="list-style-type: none"> - jednoduchými větami vyjadřuje umístění obchodů/služeb ve městě - používá předložky místa a zeptá se na umístění obchodu ve městě a sdělí, co můžeme v jednotlivých místech dělat/ koupit - sdělí, co umí on i ostatní 	2. In Town Vazby there is/ there are Popis místa ve městě Předložky místa Slovní zásoba spojená s popisem města (místa, obchody, ...) Modální sloveso ‚can‘	11
Žák: <ul style="list-style-type: none"> - pojmenuje místnosti v domě - přeloží vybrané příslovce četnosti - vyjmenuje základní domácí práce a sdělí, jak často je doma dělá - zeptá se, jak často dělá určité domácí práce spolužák 	3. At home Příslovce četnosti (opakování přít. času prostého) Přítomný čas průběhový Předmětné tvary zájmena Slovní zásoba týkající se popisu domu a jeho místností a	11

<ul style="list-style-type: none"> - popíše aktuální činnost svojí nebo ostatních - požádá o pomoc - vyjádří omluvu 	domácích prací	
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pojmenuje anglicky danou zemi a její hlavní město - ukáže danou zemi na mapě - pojmenuje 1 - 2 svátky a jednoduše popíše aktivity spojené s těmito svátky - uvede alespoň jeden tradiční pokrm - rozpozná typické symboly spojené s vybranou událostí - použije anglickou variantu názvu hl. města - pojmenuje nejznámější svátky a tradice - jednoduše popíše aktivity spojené s těmito svátky - uvede název jednoho tradičního pokrmu - rozpozná typické symboly spojené s danou událostí - pojmenuje základní produkty, pomůcky (popř. objekty, materiály, přístroje, atp.) běžně využívané při výkonu činností v daném oboru - jednoduše popíše základní odborné činnosti 	<p><u>4. Tematické okruhy zařazované dle aktuální potřeby do výuky v průběhu celého roku:</u></p> <p>English speaking countries, festivals and celebrations</p> <p>Anglicky mluvící země dle výběru vyučujícího (Velká Británie, Spojené státy americké, popř. Irsko, Nový Zéland nebo Austrálie)</p> <p>Názvy zemí a jejich hlavních měst Svátky a oslavy v průběhu roku</p> <p>The Czech Republic - festivals and celebrations</p> <p>Hlavní město Svátky a tradice</p> <p>Technical vocabulary</p> <p>Slovní zásoba, slovní spojení a obraty spojené s činnostmi v daném oboru</p>	

**Střední škola hospodářská a lesnická, Frýdlant, Bělíkova
1387, příspěvková organizace**

Název modulu	Anglický jazyk	Kód modulu	Aj-E-3/1-4
Délka modulu	30 hodin	Platnost	1. 09. 2017
Typ modulu	Povinný	Pojetí	teoretické
Vstupní předpoklady	Absolvování modulu Aj – E – 2/1-4		

Cíl modulu:

Cílem modulu cizího jazyka je dosažení úrovně A1 společného evropského referenčního rámce, která umožní žákovi jednoduchým způsobem se domluvit v každodenním životě. Žáci jsou vedeni k porozumění známých výrazů z každodenního života a základním frázím zaměřeným na uspokojování konkrétních potřeb a k dovednosti aplikovat je v životě. Celkový počet osvojených lexikálních jednotek je 140, z toho 10 % tvoří odborná slovní zásoba. Žák je veden k samostatnému učení a získávání informací. V rámci řešení komunikativních situací jsou žáci vedeni k vytváření slušného chování ve smyslu etikety.

Charakteristika modulu:

Obsah modulu vychází z obsahového okruhu RVP – *jazykového vzdělání*.
Zařazena jsou témata – *Cestování, Roční období a počasí, Minulé události*, Odborná slovní zásoba je zaměřena na oborovou terminologii a schopnost pojmenovat několik činností z oboru slovesy. Součástí výuky je získání základních informací o anglicky mluvících zemích a jejich tradicích

Význam v oblasti afektivních cílů:

Učitel vede žáky k užívání odborné terminologie, k samostatnosti při učení a získávání informací. Výuka směřuje k získání zodpovědnosti, sebekritiky, slušnosti v jednání, dodržování zásad bezpečnosti práce, ke snaze být úspěšný, k získávání stále nových informací (celoživotní vzdělávání), k uplatnění estetických zásad, směřuje k tomu, aby byl žák ochoten hledat řešení při zadání projektu.

Strategie výuky:

Základní formou výuky je především frontální výuka. Podle potřeby budou však zařazovány i formy skupinové výuky, případně individuální přístup k žákům.

Metody výuky:

motivační – příklady z praktického života, ukázky uplatnění, možnost využití učiva v jiných tematických celcích;
fixační – ústní i písemné opakování, domácí cvičení, společné řešení a rozborů zadaných problémů;
expoziční – popisy, vysvětlování, zobecňování, znázorňování, využívání zápisů na tabuli včetně použití nejrůznějších technických prostředků, nástěnných obrazů, odborné literatury.

Přínos k rozvoji klíčových kompetencí:

Předmět anglický jazyk se podílí na rozvoji těchto kompetencí:

Kompetence k učení - výuka vede žáky k tomu, aby uměli ovládat různé techniky učení, efektivně vyhledávali a zpracovávali informace a text, sledovali výklad a získali pozitivní vztah k učení. Neopomínají však ani další kompetence, jako např. k řešení problémů při samostatně zpracovávaných úkolech, k formulování, prezentování a obhajobě vlastního názoru v cizím jazyce a schopnosti argumentace na úrovni, ke spolupráci či k pracovnímu uplatnění v hodinách.

Kompetence k řešení problémů - výuka vede žáky k porozumění zadání úkolu, k získávání informací potřebných k řešení problému, žák je veden, aby navrhl způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnil je, vyhodnotil a ověřil správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky, je veden ke spolupráci při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení), aby uplatňoval při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a volil prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využíval zkušeností a vědomostí nabytých dříve.

Kompetence komunikativní - výuka vede žáky k osvojení praktických řečových dovedností cizího jazyka jako nástroje dorozumění v situacích každodenního osobního a praktického života, připravuje je k efektivní účasti v přímé i nepřímé komunikaci včetně přístupu k informačním zdrojům.

Kompetence personální a sociální - žáci jsou vedeni k tomu, aby uměli akceptovat kritiku a přijímat rady ze strany jiných lidí, pracovali samostatně i v týmu, svědomitě plnili zadané úkoly a ověřovali si získané poznatky, přispívali k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, předcházeli konfliktům, nepodléhali předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým. Výuka cizího jazyka rozšiřuje jejich znalosti o světě, učí je nejen obstát v osobním životě, ale uplatnit se i v rámci evropského trhu práce. Současně přispívá k formování osobnosti žáků, rozvíjí jejich komunikativní kompetence a potřeby se dále vzdělávat. Učí je vnímavosti a toleranci k jiným kulturám a národům. Rozvíjí schopnosti srovnávat svou vlastní kulturu s ostatními a užívat způsoby dorozumění s představiteli jiných kultur. V žácích je také rozvíjen zájem o dění ve světě kolem nás. Ve spolupráci s ostatními předměty směřuje výuka k všestrannému rozvoji osobnosti žáka.

Občanské kompetence a kulturní povědomí - žáci jsou vedeni k tomu, aby dodržovali zákony, respektovali práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovali proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci, jednali odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu, jednali v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívali k uplatňování hodnot demokracie, podporovali hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a měli k nim vytvořen pozitivní vztah, uznávali hodnotu života, uvědomovali si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních, aby uznávali tradice a hodnoty svého národa, chápali jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám - žáci jsou vedeni k tomu, aby měli odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání, uvědomovali si

význam celoživotního učení a byli připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám, aby měli přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovali o své budoucí profesní a vzdělávací dráze, měli reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a uměli je srovnávat se svými představami a předpoklady, vhodně komunikovali s potenciálními zaměstnavateli, prezentovali svůj odborný potenciál a své profesní cíle, znali obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků.

Matematické kompetence - žáci jsou vedeni k tomu, aby v rámci předmětu prováděli reálný odhad výsledku řešení dané úlohy, správně používali a převáděli běžné jednotky.

~~Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi – žáci jsou vedeni k tomu, aby komunikovali elektronickou poštou a využívali další prostředky online a offline komunikace, pracovali s běžným základním a aplikačním programovým vybavením, pracovali s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií, aby si uvědomovali nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovali k získaným informacím, byli mediálně gramotní, dále jsou vedeni k tomu, aby získávali informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet.~~

~~Digitální kompetence - žáci jsou vedeni k tomu, aby ovládali funkce různých digitálních zařízení, softwaru a sítí a orientovali se v možnostech jejich využití, uvědomovali si jejich příležitosti, omezení, účinky a rizika, k práci s digitálními technologiemi přistupovali s rozmyslem, kriticky, ale i se zvědavostí, pracovali s nimi eticky, bezpečně, zodpovědně a podle daných pravidel, využívali digitální technologie k vlastnímu celoživotnímu učení a osobnímu rozvoji, bezpečně, efektivně a účelně pracovali s informacemi, daty a obsahem v digitální podobě i komunikovali pomocí digitálních technologií.~~

Přínos k rozvoji odborných kompetencí:

Výuka směřuje k vybudování základů odborné terminologie a potřeby užívat ji, proto jsou do anglického jazyka zakomponovány poznatky z jiných předmětů, žáci jsou vedeni k osvojení odborných výrazů a schopnosti využívat je při zpracování autentických materiálů (nabídkových letáků katalogů apod. z daného oboru).

Aplikace průřezových témat:

Člověk v demokratické společnosti

Žák je veden k tomu, aby:

se dokázal orientovat v masových médiích, využíval je, ale také kriticky hodnotil, učil se být odolný vůči myšlenkové a názorové manipulaci, uměl jednat s lidmi, diskutoval o citlivých a kontroverzních otázkách, hledal kompromisní řešení, byl ochoten angažovat se nejen ve vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy a ve prospěch lidí v jiných zemích a na jiných kontinentech, vážil si materiálních a duchovních hodnot a snažil se je chránit a zachovat pro budoucí generace, byl tolerantní a respektoval tradice a společenské zvyklosti daného sociokulturního prostředí, aktivně vystupoval proti projevům rasové nesnášenlivosti a xenofobie.

Člověk a životní prostředí

Žák je veden k tomu, aby:

poznával svět a učil se mu rozumět, chápal význam strategie udržitelného rozvoje světa a seznamoval se s jejím zajišťováním v zemích dané jazykové oblasti, chápal a respektoval nutnost ekologického chování v souvislosti s lidským zdravím.

Člověk a svět práce

Žák je veden k tomu, aby:

přijímal a odpovědně plnil svěřené úkoly, pracoval v týmu, nepodléhal předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem a kulturám, znal alternativy uplatnění jazykového vzdělání na trhu práce a požadavky zaměstnavatelů na jazykovou gramotnost, dokázal se písemně i verbálně seberealizovat při vstupu na trh práce.

Informační a komunikační technologie

Žák je veden k tomu, aby:

~~používal internet pro vyhledávání doplňujících informací a aktuálních údajů z oblasti společensko-politického a kulturního dění v zemích dané oblasti, využíval on-line učebnice a testů pro domácí samostudium.~~

Člověk a digitální svět

Žák je veden k tomu, aby:

- využíval vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb.

Obsah modulu:

1. Cestování
2. Roční období a počasí
3. Minulé události
4. Opakování

Kritéria hodnocení:

Žáci jsou hodnoceni v komplexním rozvoji všech čtyř řečových dovedností (s důrazem na postupné zdokonalování v poslechu, čtení, mluvení a písemném projevu) dle kritérií Školního řádu. Znalosti a dovednosti jsou průběžně prověřovány ústně a písemně – formou didaktických testů na závěr každé lekce (bodové hodnocení). Žáci jsou vedeni k sebehodnocení.

Doporučená literatura:

- Tkadlečková, C.; Perná, T. M.; Krulišová, D; Chill out, Angličtina pro SOŠ a SOU.
- doplňující didaktické materiály a pomůcky dle výběru vyučujícího
- podpora učebny výpočetní techniky

Rozpis výsledků vzdělání a učiva 3. ročník Aj-E-3/1-4		
Výsledky vzdělání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: <ul style="list-style-type: none"> – pojmenuje základní dopravní prostředky, – použije slovesa go, ride a drive – zeptá se na způsoby cestování druhé osoby – vyjmenuje některá pravidla při cestování – jednoduchým způsobem porovná dva – dopravní prostředky (dva hotely, atp.) – pojmenuje základní krajinné útvary (poušť, hora,...) a typy staveb (věž, kostel,...). 	1. Travelling (Getting around) Základní slovní zásoba na téma cestování Vyjádření povinnosti: have to/ must Stupňování přídavných jmen	8
Žák: <ul style="list-style-type: none"> – pojmenuje čtyři roční období – pojmenuje základní typy počasí – sdělí druhé osobě jaké je počasí – zeptá se na počasí – pojmenuje základní svátky a sdělí datum konání – jednoduchými větami sdělí svoje plány (osobní i profesní) do budoucna – vyjádří svoje náhlé rozhodnutí 	2. Seasons of the year, weather (What's the weather like today?) Slovní zásoba k tématu Řadové číslovky Vyjádření budoucnosti pomocí will/ going to	8

<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sdělí, kde byl (nebyl) a co dělal - sdělí, kdy se narodil - zeptá se ostatních, kdy se narodili - klade doplňující otázky 	<p>3. As time passes by</p> <p>Minulý čas slovesa ‚to be‘ – kladná věta, zápor, otázka Výraz ‚be born‘ Minulý čas pravidelných sloves</p>	<p>8</p>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - používá probranou slovní zásobu a gramatiku v jednoduchých sděleních, otázkách a odpovědích - v jednoduchých větách podá základní informace o svátcích a tradicích v České republice a anglicky mluvících zemích 	<p>4. Opakování</p> <p>Gramatika, slovní zásoba a fráze probrané v předešlých lekcích a ročnících. Souhrnné opakování učiva obecného i odborného</p>	<p>6</p>

Střední škola hospodářská a lesnická, Frýdlant, Bělíkova 1387, příspěvková organizace			
Název modulu	Německý jazyk	Kód modulu	Nj – E –1/1-4
Délka modulu	33 hodin	Platnost	1.09.2010
Typ modulu	povinný	Pojetí	teoretické
Vstupní předpoklady	ukončení základního vzdělání		
Cíl modulu:			
<p>Vzdělávání v cizím jazyce se podílí na přípravě žáků na život v moderní multikulturní společnosti. Cizí jazyk se postupně stává nástrojem komunikace v situacích každodenního života. Vzdělávání v cizím jazyce vede žáky k osvojení základních praktických řečových dovedností a učí je využívat možnosti přístupu k informačním zdrojům, rozšiřuje jejich obraz o světě. Současně přispívá k formování osobnosti žáků, podporuje rozvoj komunikativních kompetencí a zvyšuje motivaci žáků k učení se po celý život. Vzdělávání v cizím jazyce pomůže žákům vnímat a pochopit jiné kultury i tolerovat a respektovat jejich odlišnosti a zvyky.</p> <p>Vzdělávání v cizím jazyce má navazovat na jazykové znalosti a komunikativní dovednosti získané během základního vzdělávání (návaznost na RVP ZV – LMP), a ty osvěžit, udržet a mírně rozšířit. Pokud se žák s výukou cizího jazyka v předchozím vzdělávání zatím nesešel, seznámí se pouze se základními jazykovými funkcemi, komunikačními strategiemi a prostředky a získá tak pod vedením učitele základní dovednosti.</p> <p><u>Úroveň níže stanovených znalostí je základní, tj. A1, a je označena podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky.</u></p>			
Charakteristika modulu:			
<p>Předmět německý jazyk vychází z RVP – jazykové vzdělání.</p> <p>Obsah modulu směřuje k tomu, aby žáci:</p> <ul style="list-style-type: none"> - porozuměli jednoduchým sdělením či nápisům, a aby dokázali vhodně uplatnit základní praktické řečové dovednosti; - dovedli využívat vědomosti a dovednosti získané ve výuce mateřského jazyka při učení se cizímu jazyku; - chápali a respektovali tradice, zvyky a odlišné kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí, a aby se ve vztahu k představitelům jiných kultur projevovali v souladu se zásadami demokracie. <p>Žák získá jazykové dovednosti v oblasti porozumění poslechu, čtení textu, psaní a konverzace příslušné jazykové úrovni.</p>			
Význam v oblasti efektivních cílů:			
<p>Učitel vede žáky k užívání odborné terminologie, k samostatnosti při učení a získávání informací. Výuka směřuje k získání zodpovědnosti, sebekritice, slušnosti v jednání, dodržování zásad bezpečnosti práce, dodržování zásad hygieny, ke snaze být úspěšný, k získávání stále nových informací (celoživotní vzdělávání), k uplatnění estetických zásad, směřuje k tomu, aby byl žák ochoten hledat řešení při zadání projektu.</p>			
Strategie výuky:			
<p>Vzdělávání v cizím jazyce je založeno na přátelském přístupu učitele k žákovi a na využívání komunikativního a aktivizujícího způsobu výuky. Nastavením zájmu o předmět a propojením cizího jazyka se zajímavými činnostmi ve škole je žák k učení se cizímu jazyku motivován. Aktivizační metody práce s žáky připraví půdu pro objevování, a tím podpoří myšlenkovou aktivitu žáků. Činnosti pod vedením učitele musejí odpovídat schopnostem a předpokladům</p>			

žáků, zároveň však budují u žáků sebedůvěru a iniciativu, a také nastavují kritéria pro sebehodnocení. Je vhodné výuku orientovat prakticky, a to se zaměřením na řečové dovednosti a postupné zkvalitňování jazykové správnosti projevu.

Doporučuje se, aby škola respektovala cizí jazyk, s nímž se již žáci seznámili v základním vzdělávání. V některých případech je možno požadovat pouze zapamatování si daného jevu namísto pochopení, reprodukování namísto objasnění apod. Ve výuce německého jazyka je žádoucí používat aktivující didaktické metody, organizovat činnosti podporující zvýšenou myšlenkovou aktivitu žáků, objevovat pro žáky strategie učení odpovídající jejich učebním předpokladům, podporovat sebedůvěru, samostatnost a iniciativu žáků, rovněž jejich sebekontrolu a sebehodnocení. K podpoře výuky jazyků je vhodné používat vedle tradičních (mapy, ukázky textů, slovníky) i multimediální výukové programy a internet.

Přínos k rozvoji klíčových kompetencí:

Předmět německý jazyk se podílí na rozvoji těchto kompetencí:

Kompetence k učení - výuka vede žáky k tomu, aby uměli ovládat různé techniky učení, efektivně vyhledávali a zpracovávali informace a text, sledovali výklad a získali pozitivní vztah k učení. Neopomíná však ani další kompetence, jako např. k řešení problémů při samostatně zpracovávaných úkolech, k formulování, prezentování a obhajobě vlastního názoru v cizím jazyce a schopnosti argumentace na úrovni, ke spolupráci či k pracovnímu uplatnění v hodinách.

Kompetence k řešení problémů - výuka vede žáky k porozumění zadání úkolu, k získávání informací potřebných k řešení problému, žák je veden, aby navrhl způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnil je, vyhodnotil a ověřil správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky, je veden ke spolupráci při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení), aby uplatňoval při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a volil prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využíval zkušeností a vědomostí nabytých dříve.

Kompetence komunikativní - výuka vede žáky k osvojení praktických řečových dovedností cizího jazyka jako nástroje dorozumění v situacích každodenního osobního a praktického života, připravuje je k efektivní účasti v přímé i nepřímé komunikaci včetně přístupu k informačním zdrojům.

Kompetence personální a sociální - žáci jsou vedeni k tomu, aby uměli akceptovat kritiku a přijímat rady ze strany jiných lidí, pracovali samostatně i v týmu, svědomitě plnili zadané úkoly a ověřovali si získané poznatky, přispívali k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, předcházeli konfliktům, nepodléhali předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým. Výuka cizího jazyka rozšiřuje jejich znalosti o světě, učí je nejen obstat v osobním životě, ale uplatnit se i v rámci evropského trhu práce. Současně přispívá k formování osobnosti žáků, rozvíjí jejich komunikativní kompetence a potřeby se dále vzdělávat. Učí je vnímavosti a toleranci k jiným kulturám a národům. Rozvíjí schopnosti srovnávat svou vlastní kulturu s ostatními a užívat způsoby dorozumění s představiteli jiných kultur. V žácích je také rozvíjen zájem o dění ve světě kolem nás. Ve spolupráci s ostatními předměty směřuje výuka k všestrannému rozvoji osobnosti žáka.

Občanské kompetence a kulturní povědomí - žáci jsou vedeni k tomu, aby dodržovali zákony, respektovali práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovali proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci, jednali odpovědně, samostatně a iniciativně nejen

ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu, jednali v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívali k uplatňování hodnot demokracie, podporovali hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a měli k nim vytvořen pozitivní vztah, uznávali hodnotu života, uvědomovali si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních, aby uznávali tradice a hodnoty svého národa, chápali jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám - žáci jsou vedeni k tomu, aby měli odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání, uvědomovali si význam celoživotního učení a byli připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám, aby měli přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovali o své budoucí profesní a vzdělávací dráze, měli reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a uměli je srovnávat se svými představami a předpoklady, vhodně komunikovali s potenciálními zaměstnavateli, prezentovali svůj odborný potenciál a své profesní cíle, znali obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků.

Matematické kompetence - žáci jsou vedeni k tomu, aby v rámci předmětu prováděli reálný odhad výsledku řešení dané úlohy, správně používali a převáděli běžné jednotky.

Digitální kompetence - žáci jsou vedeni k tomu, aby ovládali funkce různých digitálních zařízení, softwaru a sítí a orientovali se v možnostech jejich využití, uvědomovali si jejich příležitosti, omezení, účinky a rizika, k práci s digitálními technologiemi přistupovali s rozmyslem, kriticky, ale i se zvědavostí, pracovali s nimi eticky, bezpečně, zodpovědně a podle daných pravidel, využívali digitální technologie k vlastnímu celoživotnímu učení a osobnímu rozvoji, bezpečně, efektivně a účelně pracovali s informacemi, daty a obsahem v digitální podobě i komunikovali pomocí digitálních technologií.

Přínos k rozvoji odborných kompetencí:

Výuka směřuje k vybudování základů odborné terminologie a potřeby užívat ji, proto jsou do německého jazyka zakomponovány poznatky z jiných předmětů, žáci jsou vedeni k osvojení odborných výrazů a schopnosti využívat je při zpracování autentických materiálů (nabídkových letáků katalogů apod. z daného oboru).

Aplikace průřezových témat:

Člověk v demokratické společnosti

Žák je veden k tomu, aby:

- se dokázal orientovat v masových médiích, využíval je, ale také kriticky hodnotil, učil se být odolný vůči myšlenkové a názorové manipulaci, uměl jednat s lidmi, diskutoval o citlivých a kontroverzních otázkách, hledal kompromisní řešení, byl ochoten angažovat se nejen ve vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy a ve prospěch lidí v jiných zemích a na jiných kontinentech, vážil si materiálních a duchovních hodnot a snažil se je chránit a zachovat pro budoucí generace, byl tolerantní a respektoval tradice a společenské zvyklosti daného sociokulturního prostředí, aktivně vystupoval proti projevům rasové nesnášenlivosti a xenofobie.

Člověk a životní prostředí

Žák je veden k tomu, aby:

- poznával svět a učil se mu rozumět, chápal význam strategie udržitelného rozvoje světa a seznamoval se s jejím zajišťováním v zemích dané jazykové oblasti, chápal a respektoval nutnost ekologického chování v souvislosti s lidským zdravím.

Člověk a svět práce

Žák je veden k tomu, aby:

- přijímal a odpovědně plnil svěřené úkoly, pracoval v týmu, nepodléhal předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem a kulturám, znal alternativy uplatnění jazykového vzdělání na trhu práce a požadavky zaměstnavatelů na jazykovou gramotnost, dokázal se písemně i verbálně seberealizovat při vstupu na trh práce.

-

Člověk a digitální svět

Žák je veden k tomu, aby:

- využíval vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb.

Obsah modulu:

- rozvoj všech jazykových kompetencí na úrovni A1:

Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce

- tematické okruhy: osobní údaje, rodina a domov, volný čas, zábava a záliby;
- komunikační situace: získávání a poskytování informací v oblasti osobní;
- jazykové funkce: jednoduché společenské obraty k zahájení a ukončení komunikace;
- pozdrav, představení se, prosba, žádost, poděkování, vyjádření souhlasu nebo nesouhlasu, zformulování omluvy apod.;
- vybrané poznatky všeobecného charakteru k poznání zemí příslušné jazykové oblasti, jejich kultury, tradic a společenských zvyklostí.
 1. Základní konverzace I.
 2. Základní konverzace II.
 3. Základní konverzace III.
 4. Německy mluvící země

Kritéria hodnocení:

Hodnocení žáků je prováděno průběžně po celý rok, a to slovně a numericky. Průběžně je sledována aktivita žáka při vyučování a účast na plnění úkolů při skupinové nebo samostatné práci. Důraz je kladen na sebekritické hodnocení a porovnávání výsledků samotnými žáky. Kritéria hodnocení vycházejí ze Školního řádu.

Formy ověřování dosažených znalostí a dovedností:

- písemné testy ke každému tématu (slovní zásoba a gramatika)
- zpracování a získání informací z textů
- konverzace
- informace z poslechu

Doporučená literatura:

- učebnice Německy od Adama, D. Kettnerová, L. Tesařová, nakladatelství FRAUS
- doplňkové materiály
- internet

**Rozpis výsledků vzdělání a učiva
1. ročník Nj – E – 1 / 1 – 4**

Výsledky vzdělání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – hláskuje německou abecedu – správně čte a vyslovuje hlásky a skupiny hlásek odlišné od češtiny – pozdraví 	<p>1. Základní konverzace I. Tvary osobních zájmen Časování pravidelných sloves Pořádek slov v jednoduché větě</p>	8
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – představí sebe i jinou osobu a podá 	<p>2. Základní konverzace II. Časování slovesa <i>sein</i></p>	9

<p>základní informace (bydliště, povolání,...)</p> <ul style="list-style-type: none"> – zeptá se na základní osobní informace, popř. se doptá, pokud nerozuměl – popíše jednoduchým způsobem postavu – pozdraví a rozloučí se formálně i neformálně 	<p>Pořádek slov ve větě jednoduché</p> <p>Význam předložek <i>in</i> a <i>aus</i></p> <p>Přídavné jméno v přísudku</p>	
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – představí sebe i jinou osobu a podá základní informace včetně adresy, telefonního čísla, věku a koníčků,...) – zeptá se na základní osobní informace, popř. se doptá, pokud nerozuměl 	<p>3. Základní konverzace III. Zápor <i>nicht</i> a <i>nein</i></p> <p>Číslovky základní</p> <p>Časování slovesa <i>arbeiten</i></p>	14
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – vyjmenuje a ukáže na mapě evropské německy mluvící země, zná jejich hlavní města a jejich německé názvy – pohovoří o novodobé historii Německa před jeho znovusjednocením a po něm 	<p>4. Německy mluvící země Německé názvy Česka a německy mluvících zemí</p> <p>Německé názvy jejich hlavních a některých dalších významných měst</p> <p>Novodobá historie Německa a Berlína</p>	2

Ověřování a hodnocení výkonu žáků		
Název modulu: Německý jazyk		
Kód modulu: Nj-E-1/1-4		
Test: Nj-E-1/1a		
Č. úlohy	Zadání	Body
1.	<p>Přeložte do češtiny</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Wir lernen Deutsch. 2) Ich bin jetzt Ihre Lehrerin. . 3) Wie heißt sie? 4) Guten Abend! 5) Mein Name ist Schuhmacher. 6) Woher ist er? 7) Ich komme aus Deutschland. 8) Er ist Lehrer. 9) Jetzt wohnen wir natürlich in Liberec. 	40

	10) Wie heißen Sie? 11) Woher kommt ihr? 12) Guten Morgen! 13) Wo wohnst du? 14) Was machst du heute Abend? 15) Du bist aber neugierig. 16) Das stimmt! 17) Sie lernt English. 18) Was lernst du jetzt? 19) Ich grüße Monika. 20) Gute Nacht!	
--	---	--

Dosažený počet bodů	40 - 34	33 -27	26 – 21	20 – 14	0 - 13
Známka	Výborný	Chvalitebný	Dobrý	Dostatečný	Nedostatečný

Ověřování a hodnocení výkonu žáků

Název modulu: Německý jazyk

Kód modulu: Nj-E-1/1-4

Test: Nj-E-1/1b		
Č. úlohy	Zadání	Body
1.	Přeložte do němčiny 1) Co děláte? 2) Učíme se němčinu. 3) Kdo jste? 4) Jsem Vaše učitelka. 5) Kdo to je? 6) On je nyní Váš učitel. 7) Jak se jmenuješ? 8) Moje jméno je Marie. 9) Jak se jmenujete? 10) Jmenuji se Hans Wittig.	40

	11) Odkud je (ona)? 12) Ona je (= pochází) z Německa. 13) Kde bydlíte, paní Tichá? 14) Bydlím v Liberci. 15) Pan Klaus bydlí také v Liberci. 16) Co děláš dnes večer? 17) Dnes večer se učím angličtinu. 18) Co studuješ? 19) Studuji práva. 20) Co studuje Martin?	
--	--	--

Dosažený počet bodů	40 - 34	33 - 27	26 - 21	20 - 14	0 - 13
Známka	Výborný	Chvalitebný	Dobrý	Dostatečný	Nedostatečný

Ověřování a hodnocení výkonu žáků
Název modulu: Německý jazyk
Kód modulu: Nj-E-1/1-4

Test: Nj-E-1/1c														
Č. úlohy	Zadání	Body												
1.	<p style="text-align: center;">Doplňte koncovky</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr style="background-color: yellow;"> <th colspan="2">Infinitiv</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>ich</i></td> <td><i>wir</i></td> </tr> <tr> <td><i>du</i></td> <td><i>ihr</i></td> </tr> <tr> <td><i>er</i></td> <td><i>sie (oni)</i></td> </tr> <tr> <td><i>sie</i></td> <td><i>Sie (Vy)</i></td> </tr> <tr> <td><i>es</i></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Infinitiv		<i>ich</i>	<i>wir</i>	<i>du</i>	<i>ihr</i>	<i>er</i>	<i>sie (oni)</i>	<i>sie</i>	<i>Sie (Vy)</i>	<i>es</i>		10
Infinitiv														
<i>ich</i>	<i>wir</i>													
<i>du</i>	<i>ihr</i>													
<i>er</i>	<i>sie (oni)</i>													
<i>sie</i>	<i>Sie (Vy)</i>													
<i>es</i>														

2.	Doplňte český význam a tvary sloves	10																								
	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: yellow;">Infinitiv: lernen</th> <th colspan="2" style="background-color: yellow;">Česky:</th> </tr> <tr> <td><i>ich</i></td> <td></td> <td><i>wir</i></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>du</i></td> <td></td> <td><i>ihr</i></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>er</i></td> <td></td> <td><i>sie (oni)</i></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>sie</i></td> <td></td> <td><i>Sie (Vy)</i></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>es</i></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	Infinitiv: lernen		Česky:		<i>ich</i>		<i>wir</i>		<i>du</i>		<i>ihr</i>		<i>er</i>		<i>sie (oni)</i>		<i>sie</i>		<i>Sie (Vy)</i>		<i>es</i>				
Infinitiv: lernen		Česky:																								
<i>ich</i>		<i>wir</i>																								
<i>du</i>		<i>ihr</i>																								
<i>er</i>		<i>sie (oni)</i>																								
<i>sie</i>		<i>Sie (Vy)</i>																								
<i>es</i>																										
3.	Doplňte český význam a tvary sloves	10																								
	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: yellow;">Infinitiv: wohnen</th> <th colspan="2" style="background-color: yellow;">Česky:</th> </tr> <tr> <td><i>ich</i></td> <td></td> <td><i>wir</i></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>du</i></td> <td></td> <td><i>ihr</i></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>er</i></td> <td></td> <td><i>sie (oni)</i></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>sie</i></td> <td></td> <td><i>Sie (Vy)</i></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>es</i></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	Infinitiv: wohnen		Česky:		<i>ich</i>		<i>wir</i>		<i>du</i>		<i>ihr</i>		<i>er</i>		<i>sie (oni)</i>		<i>sie</i>		<i>Sie (Vy)</i>		<i>es</i>				
Infinitiv: wohnen		Česky:																								
<i>ich</i>		<i>wir</i>																								
<i>du</i>		<i>ihr</i>																								
<i>er</i>		<i>sie (oni)</i>																								
<i>sie</i>		<i>Sie (Vy)</i>																								
<i>es</i>																										
4.	Doplňte český význam a tvary sloves	10																								
	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: yellow;">Infinitiv: heißen</th> <th colspan="2" style="background-color: yellow;">Česky:</th> </tr> <tr> <td><i>ich</i></td> <td></td> <td><i>wir</i></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>du</i></td> <td></td> <td><i>ihr</i></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>er</i></td> <td></td> <td><i>sie (oni)</i></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>sie</i></td> <td></td> <td><i>Sie (Vy)</i></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>es</i></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	Infinitiv: heißen		Česky:		<i>ich</i>		<i>wir</i>		<i>du</i>		<i>ihr</i>		<i>er</i>		<i>sie (oni)</i>		<i>sie</i>		<i>Sie (Vy)</i>		<i>es</i>				
Infinitiv: heißen		Česky:																								
<i>ich</i>		<i>wir</i>																								
<i>du</i>		<i>ihr</i>																								
<i>er</i>		<i>sie (oni)</i>																								
<i>sie</i>		<i>Sie (Vy)</i>																								
<i>es</i>																										
5.	Doplňte tvary sloves	10																								
	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: yellow;">Infinitiv: kommen</th> <th colspan="2" style="background-color: yellow;">Česky:</th> </tr> <tr> <td><i>ich</i></td> <td></td> <td><i>wir</i></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>du</i></td> <td></td> <td><i>ihr</i></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>er</i></td> <td></td> <td><i>sie (oni)</i></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>sie</i></td> <td></td> <td><i>Sie (Vy)</i></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>es</i></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	Infinitiv: kommen		Česky:		<i>ich</i>		<i>wir</i>		<i>du</i>		<i>ihr</i>		<i>er</i>		<i>sie (oni)</i>		<i>sie</i>		<i>Sie (Vy)</i>		<i>es</i>				
Infinitiv: kommen		Česky:																								
<i>ich</i>		<i>wir</i>																								
<i>du</i>		<i>ihr</i>																								
<i>er</i>		<i>sie (oni)</i>																								
<i>sie</i>		<i>Sie (Vy)</i>																								
<i>es</i>																										

Dosažený počet bodů	50 – 42	33 -41	32 - 24	23 - 15	14 - 0
Známka	Výborný	Chvalitebný	Dobry	Dostatečný	Nedostatečný

Ověřování a hodnocení výkonu žáků

Název modulu: Německý jazyk

Kód modulu: Nj-E-1/1-4

Test: Nj-E-1/1d		
Č. úlohy	Zadání	Body
1.	<p><i>Z každé skupiny slovy vytvořte 4 typy vět podle vzoru. Slovesa vyčasujte.</i></p> <p><i>Vzor:</i> <i>hören – Daniel – Musik – jetzt – wann?</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Daniel hört jetzt Musik. 2. Jetzt hört Daniel Musik. 3. Hört Daniel jetzt Musik? 4. Wann hört Daniel Musik? <p><i>Frau Neumann – aus Berlin – woher? – kommen</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 2. 3. 4. <p><i>heißen – Erika – sie – wie?</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 2. 	32

	<p>3.</p> <p>4.</p> <p><i>die Oma – Kaffee – trinken – was? - gern</i></p> <p>1.</p> <p>2.</p> <p>3.</p> <p>4.</p> <p><i>Suppe – gern – kochen – Monika – was?</i></p> <p>1.</p> <p>2.</p> <p>3.</p> <p>4.</p>	
--	--	--

<i>Dosažený počet bodů</i>	32 - 28	27 - 22	26 – 20	19 - 13	12 - 0
<i>Známka</i>	Výborný	Chvalitebný	Dobrý	Dostatečný	Nedostatečný

Ověřování a hodnocení výkonu žáků	
Název modulu : Německý jazyk	
Kód modulu : Nj-E-1/1-4	

Test: Nj-E-1/1		
Č. úlohy	Zadání	Body
1.	<p>Diktát. Přeložte.</p> <p>a) Ich komme aus Deutschland. b) Wie heißen Sie? c) Sie sind aber neugierig. d) Ich bin jetzt Ihre Lehrerin.</p>	16
2.	Vyčáslujte slovesa: wohnen, heißen	4
3.	<p>Napište věty se správným pořádkem slov:</p> <p>a) du – woher - kommst? b) du – jetzt - lernst? c) sie – jetzt - wohnt – in Prag. d) heute – abend – was – ihr – macht?</p>	8
4.	<p>Napište německy:</p> <p>a) Dobré ráno! b) Dobrý den! c) Dobrý večer! d) Dobrou noc!</p>	12
5.	<p>Odpovězte celou větou:</p> <p>a) Wo wohnst du? b) Lernst du Deutsch?</p>	10
	Celkem	50

Dosažený počet bodů	50 – 42	33 -41	24 – 32	15 – 23	0 - 14
Známka	Výborný	Chvalitebný	Dobrá	Dostatečný	Nedostatečný

Ověřování a hodnocení výkonu žáků

Název modulu: Německý jazyk

Kód modulu: Nj-E-1/1-4

Test: Nj-E-1/2a																										
Č. úlohy	Zadání	Body																								
1.	<p style="text-align: center;">Doplňte koncovky</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: yellow;">Infinitiv</th> <th colspan="2"></th> </tr> <tr> <td><i>ich</i></td> <td></td> <td><i>wir</i></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>du</i></td> <td></td> <td><i>ihr</i></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>er</i></td> <td></td> <td><i>sie (oni)</i></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>sie</i></td> <td></td> <td><i>Sie (Vy)</i></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>es</i></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	Infinitiv				<i>ich</i>		<i>wir</i>		<i>du</i>		<i>ihr</i>		<i>er</i>		<i>sie (oni)</i>		<i>sie</i>		<i>Sie (Vy)</i>		<i>es</i>				10
Infinitiv																										
<i>ich</i>		<i>wir</i>																								
<i>du</i>		<i>ihr</i>																								
<i>er</i>		<i>sie (oni)</i>																								
<i>sie</i>		<i>Sie (Vy)</i>																								
<i>es</i>																										
2.	<p style="text-align: center;">Doplňte český význam a tvary sloves</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <th style="background-color: yellow;">Infinitiv: studieren</th> <th colspan="3" style="background-color: yellow;">Česky:</th> </tr> <tr> <td><i>ich</i></td> <td></td> <td><i>wir</i></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>du</i></td> <td></td> <td><i>ihr</i></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>er</i></td> <td></td> <td><i>sie (oni)</i></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>sie</i></td> <td></td> <td><i>Sie (Vy)</i></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>es</i></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	Infinitiv: studieren	Česky:			<i>ich</i>		<i>wir</i>		<i>du</i>		<i>ihr</i>		<i>er</i>		<i>sie (oni)</i>		<i>sie</i>		<i>Sie (Vy)</i>		<i>es</i>				10
Infinitiv: studieren	Česky:																									
<i>ich</i>		<i>wir</i>																								
<i>du</i>		<i>ihr</i>																								
<i>er</i>		<i>sie (oni)</i>																								
<i>sie</i>		<i>Sie (Vy)</i>																								
<i>es</i>																										
5.	<p style="text-align: center;">Doplňte tvary sloves</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <th style="background-color: yellow;">Infinitiv: sein</th> <th colspan="3" style="background-color: yellow;">Česky</th> </tr> <tr> <td><i>ich</i></td> <td></td> <td><i>wir</i></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>du</i></td> <td></td> <td><i>ihr</i></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>er</i></td> <td></td> <td><i>sie (oni)</i></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>sie</i></td> <td></td> <td><i>Sie (Vy)</i></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>es</i></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	Infinitiv: sein	Česky			<i>ich</i>		<i>wir</i>		<i>du</i>		<i>ihr</i>		<i>er</i>		<i>sie (oni)</i>		<i>sie</i>		<i>Sie (Vy)</i>		<i>es</i>				10
Infinitiv: sein	Česky																									
<i>ich</i>		<i>wir</i>																								
<i>du</i>		<i>ihr</i>																								
<i>er</i>		<i>sie (oni)</i>																								
<i>sie</i>		<i>Sie (Vy)</i>																								
<i>es</i>																										

Dosažený počet bodů	30 - 26	25 - 21	20 – 16	15 - 11	10 - 0
----------------------------	---------	---------	---------	---------	--------

Známka	Výborný	Chvalitebný	Dobrý	Dostatečný	Nedostatečný
---------------	---------	-------------	-------	------------	--------------

Ověřování a hodnocení výkonu žáků
Název modulu : Německý jazyk
Kód modulu : Nj-E-1/1-4

Test: Nj-E-1/2b																																																																																																														
Č. úlohy 1.	Zadání <i>Vyznačte v tabulce možné kombinace tvarů sloves se zájmeny. Více možností může být správných.</i>	Body 11																																																																																																												
	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>ich</th> <th>du</th> <th>er</th> <th>sie (ona)</th> <th>wir</th> <th>ihr</th> <th>Sie</th> <th>sie (oni)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>ist</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>sind</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>kommt</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>lernst</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>bist</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>macht</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>grüßt</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>wohnen</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>bin</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>studiere</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>seid</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>		ich	du	er	sie (ona)	wir	ihr	Sie	sie (oni)	ist									sind									kommt									lernst									bist									macht									grüßt									wohnen									bin									studiere									seid									
	ich	du	er	sie (ona)	wir	ihr	Sie	sie (oni)																																																																																																						
ist																																																																																																														
sind																																																																																																														
kommt																																																																																																														
lernst																																																																																																														
bist																																																																																																														
macht																																																																																																														
grüßt																																																																																																														
wohnen																																																																																																														
bin																																																																																																														
studiere																																																																																																														
seid																																																																																																														

Dosažený počet bodů	11 - 10	9 - 8	7 - 6	5 - 4	3 - 0
Známka	Výborný	Chvalitebný	Dobrý	Dostatečný	Nedostatečný

Ověřování a hodnocení výkonu žáků	
Název modulu : Německý jazyk	
Kód modulu : Nj-E-1/1-4	

Test: Nj-E-1/2		
Č. úlohy	Zadání	Body
1.	<p>Přeložte:</p> <p>a) Hallo!</p> <p>b) Auf Wiedersehen!</p> <p>c) Tschüß!</p> <p>d) Grüß Gott!</p>	8
2.	<p>Vyčasuňte slovesa „sein, machen, heißen“.</p>	6
3.	<p>Řekněte opak:</p> <p>a) Er ist klein, sie ist</p> <p>b) Er ist schlank, sie ist</p> <p>c) Er ist ledig, sie ist.....</p> <p>d) Er ist alt, sie ist.....</p> <p>e) Er ist fleißig, sie ist</p>	10
4.	<p>Doplňte do vět vhodná slovesa ze závorky ve správném tvaru: (kommen, sein, studieren, wohnen, heißen, lernen)</p> <p>a) „Mein Name Novák.“</p> <p>b) „..... Thomas Englisch?“ „Nein, er Deutsch.“</p> <p>c) „..... Sie aus Deutschland?“ „Nein, aus Tschechien.“</p> <p>d) „Wie du?“ „Ich? Peter.“</p> <p>e) „Wo ihr?“ Wir in Liberec.“</p> <p>f) „..... du?“ „Ja, ich Medizin.“</p>	18
5.	<p>Napište věty se správným pořádkem slov:</p> <p>a) Pavel – Kolín – aus – kommt.</p> <p>b) in – jetzt – er - Prag – wohnt.</p> <p>c) er – Deutsch – lernt?</p> <p>d) lernt – Deutsch – er – warum?</p>	8
Celkem		50
Dosažený	50 – 42	33 -41
	24 – 32	15 – 23
	0 - 14	

<i>počet bodů</i>					
<i>Známka</i>	Výborný	Chvalitebný	Dobrý	Dostatečný	Nedostatečný

Ověřování a hodnocení výkonu žáků	
Název modulu: Německý jazyk	
Kód modulu: Nj-E-1/1-4	

Test: Nj-E-1/3a	
-----------------	--

Č. úlohy	Zadání	Body
1.	<p><i>Převeďte věty do záporu podle vzoru a přeložte:</i></p> <p><u>Vzor:</u> <i>Ich spiele Tennis. Ich spiele nicht Tennis. Nehraji tenis.</i></p> <p>1) Er studiert Jura.</p> <p>2) Sie sind jetzt hier.</p> <p>3) Monika ist verheiratet.</p> <p>4) Das ist doch Peter!</p> <p>5) Susanne lernt Englisch.</p> <p>6) Sie sind hier.</p> <p>7) Adam wohnt in Prag.</p> <p>8) Wir kommen heute.</p> <p>9) Die Frau ist alt.</p> <p>10) Ich bin neugierig.</p>	20

<i>Dosažený počet bodů</i>	20-18	17 - 15	14 – 12	11 - 9	8 - 0
<i>Známka</i>	Výborný	Chvalitebný	Dobrý	Dostatečný	Nedostatečný

Ověřování a hodnocení výkonu žáků	
Název modulu: Německý jazyk	
Kód modulu: Nj-E-1/1-4	

Test: Nj-E-1/3b		
Č. úlohy	Zadání	Body

1.	<p style="text-align: center;">Doplňte koncovky</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr style="background-color: yellow;"> <th colspan="2" style="text-align: left;"><i>Infinitiv</i></th> <th colspan="2"></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="width: 25%;"><i>ich</i></td> <td style="width: 25%;"></td> <td style="width: 25%;"><i>wir</i></td> <td style="width: 25%;"></td> </tr> <tr> <td><i>du</i></td> <td></td> <td><i>ihr</i></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>er</i></td> <td></td> <td><i>sie (oni)</i></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>sie</i></td> <td></td> <td><i>Sie (Vy)</i></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>es</i></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	<i>Infinitiv</i>				<i>ich</i>		<i>wir</i>		<i>du</i>		<i>ihr</i>		<i>er</i>		<i>sie (oni)</i>		<i>sie</i>		<i>Sie (Vy)</i>		<i>es</i>				10
<i>Infinitiv</i>																										
<i>ich</i>		<i>wir</i>																								
<i>du</i>		<i>ihr</i>																								
<i>er</i>		<i>sie (oni)</i>																								
<i>sie</i>		<i>Sie (Vy)</i>																								
<i>es</i>																										
2.	<p style="text-align: center;">Doplňte český význam a tvary sloves</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr style="background-color: yellow;"> <th colspan="2" style="text-align: left;"><i>Infinitiv: fragen</i></th> <th colspan="2" style="text-align: left;"><i>Česky:</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="width: 25%;"><i>ich</i></td> <td style="width: 25%;"></td> <td style="width: 25%;"><i>wir</i></td> <td style="width: 25%;"></td> </tr> <tr> <td><i>du</i></td> <td></td> <td><i>ihr</i></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>er</i></td> <td></td> <td><i>sie (oni)</i></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>sie</i></td> <td></td> <td><i>Sie (Vy)</i></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>es</i></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	<i>Infinitiv: fragen</i>		<i>Česky:</i>		<i>ich</i>		<i>wir</i>		<i>du</i>		<i>ihr</i>		<i>er</i>		<i>sie (oni)</i>		<i>sie</i>		<i>Sie (Vy)</i>		<i>es</i>				10
<i>Infinitiv: fragen</i>		<i>Česky:</i>																								
<i>ich</i>		<i>wir</i>																								
<i>du</i>		<i>ihr</i>																								
<i>er</i>		<i>sie (oni)</i>																								
<i>sie</i>		<i>Sie (Vy)</i>																								
<i>es</i>																										
3.	<p style="text-align: center;">Doplňte český význam a tvary sloves</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr style="background-color: yellow;"> <th colspan="2" style="text-align: left;"><i>Infinitiv: arbeiten</i></th> <th colspan="2" style="text-align: left;"><i>Česky:</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="width: 25%;"><i>ich</i></td> <td style="width: 25%;"></td> <td style="width: 25%;"><i>wir</i></td> <td style="width: 25%;"></td> </tr> <tr> <td><i>du</i></td> <td></td> <td><i>ihr</i></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>er</i></td> <td></td> <td><i>sie (oni)</i></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>sie</i></td> <td></td> <td><i>Sie (Vy)</i></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>es</i></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	<i>Infinitiv: arbeiten</i>		<i>Česky:</i>		<i>ich</i>		<i>wir</i>		<i>du</i>		<i>ihr</i>		<i>er</i>		<i>sie (oni)</i>		<i>sie</i>		<i>Sie (Vy)</i>		<i>es</i>				10
<i>Infinitiv: arbeiten</i>		<i>Česky:</i>																								
<i>ich</i>		<i>wir</i>																								
<i>du</i>		<i>ihr</i>																								
<i>er</i>		<i>sie (oni)</i>																								
<i>sie</i>		<i>Sie (Vy)</i>																								
<i>es</i>																										
4.	<p style="text-align: center;">Doplňte český význam a tvary sloves</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr style="background-color: yellow;"> <th colspan="2" style="text-align: left;"><i>Infinitiv: bitten</i></th> <th colspan="2" style="text-align: left;"><i>Česky:</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="width: 25%;"><i>ich</i></td> <td style="width: 25%;"></td> <td style="width: 25%;"><i>wir</i></td> <td style="width: 25%;"></td> </tr> <tr> <td><i>du</i></td> <td></td> <td><i>ihr</i></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>er</i></td> <td></td> <td><i>sie (oni)</i></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>sie</i></td> <td></td> <td><i>Sie (Vy)</i></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>es</i></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	<i>Infinitiv: bitten</i>		<i>Česky:</i>		<i>ich</i>		<i>wir</i>		<i>du</i>		<i>ihr</i>		<i>er</i>		<i>sie (oni)</i>		<i>sie</i>		<i>Sie (Vy)</i>		<i>es</i>				10
<i>Infinitiv: bitten</i>		<i>Česky:</i>																								
<i>ich</i>		<i>wir</i>																								
<i>du</i>		<i>ihr</i>																								
<i>er</i>		<i>sie (oni)</i>																								
<i>sie</i>		<i>Sie (Vy)</i>																								
<i>es</i>																										

5.	Doplňte tvary sloves				10
	<i>Infinitiv</i>		<i>sein</i>		
	<i>ich</i>		<i>wir</i>		
	<i>du</i>		<i>ihr</i>		
	<i>er</i>		<i>sie (oni)</i>		
	<i>sie</i>		<i>Sie (Vy)</i>		
	<i>es</i>				

Dosažený počet bodů	50 – 42	33 -41	32 - 24	23 - 15	14 - 0
Známka	Výborný	Chvalitebný	Dobry	Dostatečný	Nedostatečný

Ověřování a hodnocení výkonu žáků	
Název modulu: Německý jazyk	
Kód modulu: Nj-E-1/1-4	

Test: Nj-E-1/3c		
Č. úlohy	Zadání	Body

1.	Zapište číslicí číslovky:				10
	sieben	siebzig	
	fünfzehn	vierundfünffzig	
	dreihundertzwölf	achtundsechzig	
	sechszwanzig	einundneunzig	
	vierhundertelf	zweitausendelf	

Dosažený počet bodů	10 - 9	8 - 7	6 - 5	4 - 3	2 - 0
Známka	Výborný	Chvalitebný	Dobry	Dostatečný	Nedostatečný

Ověřování a hodnocení výkonu žáků	
Název modulu : Německý jazyk	
Kód modulu : Nj-E-1/1-4	

Test: Nj-E-1/3		
Č. úlohy	Zadání	Body
1.	<i>Přesmyčky skrývají běžné pozdravy v němčině. Zapište je správně.</i> a) tengu noermg b) nuget agt	6

	c) süßcht d) ufa erehesiwden e) uteg antch f) ollah	
2.	Vyčasujte slovesa „sein, arbeiten, lernen“.	6
3.	Odpořzte záporně: a) Wohnen Sie in Prag? b) Arbeitet Herr Neumann in Deutschland? c) Ist Martin klein? d) Sind deine Freunde aus München? f) Lernt Monika Englisch?	10
4.	Zapiřte řislicí tyto řislovky: a) neunundsiebzic b) hundertelf c) einunddreißic d) vierundfünfzig e) zwölf f) achtzehn g) sechzig h) zehn	4
5.	Doplňte otázky – vykejte: a)? Mein Name ist Renate Miller. b)? Ich bin 30. c)? Nein, ich bin verheiratet. d)? Mein Mann? Er ist Lehrer. e)? Neun Jahre alt. f)? Nein, er arbeitet noch nicht, er studiert g)? Jura. h)? Sein Hobby? Er fotografiert sehr gern.	24
	Celkem	50

Dosažený počet bodů	50 – 42	33 -41	24 – 32	15 – 23	0 - 14
Známka	Výborný	Chvalitebný	Dobrý	Dostatečný	Nedostatečný

Ověřování a hodnocení výkonu žáků
Název modulu: Německý jazyk
Kód modulu: Nj-E-1/1-4

Test: Nj-E-1/4a		
Č. úlohy	Zadání	Body
1.	<p><i>Napište 10 vět o dívce jménem Karin. Použijte následující informace:</i></p> <ul style="list-style-type: none">- Karin Wágnerová- 19 let- je svobodná- pochází z Brna- nyní bydlí v Liberci- studentka, medicína- studuje v Praze- učí se angličtinu a němčinu- ráda poslouchá hudbu	20

	- je malá a štíhlá.	
--	---------------------	--


Dosažený počet bodů	20 - 18	17 - 15	14 - 12	11 - 8	7 - 0
Známka	Výborný	Chvalitebný	Dobrý	Dostatečný	Nedostatečný

Ověřování a hodnocení výkonu žáků

Název modulu : Německý jazyk

Kód modulu : Nj-E-1/1-4

Test: Nj-E-1/4		
Č. úlohy	Zadání	Body
1.	<p>Zapište slovem výsledky příkladů.</p> <p>a) Sieben + fünf =</p> <p>b) Vierundzwanzig x zwei =</p> <p>c) Elf x drei =</p> <p>d) Achtundneunzig – sechzehn =</p>	4
2.	<p>Vyčasujte slovesa „sein, arbeiten, lernen“.</p>	6

3.	<p>Do mapy označte písmenem A – D německy mluvící státy a vypište do tabulky německy název státu a hlavního města:</p> <table data-bbox="422 336 1181 526"> <thead> <tr> <th>Název státu</th> <th>hlavní město</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A.</td> <td>.....</td> </tr> <tr> <td>B.</td> <td>.....</td> </tr> <tr> <td>C.</td> <td>.....</td> </tr> <tr> <td>D.</td> <td>.....</td> </tr> </tbody> </table> 	Název státu	hlavní město	A.	B.	C.	D.	8
Název státu	hlavní město											
A.											
B.											
C.											
D.											
4.	<p>Antworten:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Woher kommen Sie? b) Wo wohnen Sie? c) Wie ist Ihre Adresse? d) Wie alt sind Sie? e) Lernen Sie Englisch? 	20										
5.	<p>Přeložte do češtiny:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Ich möchte in Österreich jobben. b) Das interessiert Eva nicht. c) Warum fragst du? d) Er ist manchmal neugierig. e) Sie ist ein bisschen frech. f) Wer ist denn das? 	12										

	<i>Celkem</i>				50
--	---------------	--	--	--	-----------

<i>Dosažený počet bodů</i>	50 – 42	33 -41	24 – 32	15 – 23	0 - 14
<i>Známka</i>	Výborný	Chvalitebný	Dobrý	Dostatečný	Nedostatečný

Střední škola hospodářská a lesnická, Frýdlant, Bělíkova 1387, příspěvková organizace			
Název modulu	Německý jazyk 2. ročník	Kód modulu	Nj-E-2/1-4
Délka modulu	33 hodin	Platnost	1.09.2010
Typ modulu	povinný	Pojetí	teoretické
Vstupní předpoklady	Absolvování Nj – E – 1/1 – 4		
Cíl modulu:			
<p>Vzdělávání v cizím jazyce se podílí na přípravě žáků na život v moderní multikulturní společnosti. Cizí jazyk se postupně stává nástrojem komunikace v situacích každodenního života. Vzdelávání v cizím jazyce vede žáky k osvojení základních praktických řečových dovedností a učí je využívat možnosti přístupu k informačním zdrojům, rozšiřuje jejich obraz o světě. Současně přispívá k formování osobnosti žáků, podporuje rozvoj komunikativních kompetencí a zvyšuje motivaci žáků k učení se po celý život. Vzdelávání v cizím jazyce pomůže žákům vnímat a pochopit jiné kultury i tolerovat a respektovat jejich odlišnosti a zvyky.</p> <p>Vzdělávání v cizím jazyce má navazovat na jazykové znalosti a komunikativní dovednosti získané během základního vzdělávání (návaznost na RVP ZV – LMP), a ty osvěžit, udržet a mírně rozšířit. Pokud se žák s výukou cizího jazyka v předchozím vzdělávání zatím nesešel, seznámí se pouze se základními jazykovými funkcemi, komunikačními strategiemi a prostředky a získá tak pod vedením učitele základní dovednosti.</p> <p><u>Úroveň níže stanovených znalostí je základní, tj. A1/1 – A1/2, a je označena podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky.</u></p>			
Charakteristika modulu:			
<p>Předmět německý jazyk vychází z RVP – jazykové vzdělání.</p> <p>Obsah modulu směřuje k tomu, aby žáci:</p> <ul style="list-style-type: none"> - porozuměli jednoduchým sdělením či napsům, a aby dokázali vhodně uplatnit základní praktické řečové dovednosti; - dovedli využívat vědomosti a dovednosti získané ve výuce mateřského jazyka při učení se cizímu jazyku; - chápali a respektovali tradice, zvyky a odlišné kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí, a aby se ve vztahu k představitelům jiných kultur projevovali v souladu se zásadami demokracie. <p>Žák získá jazykové dovednosti v oblasti porozumění poslechu, čtení textu, psaní a konverzace příslušné jazykové úrovni.</p>			
Význam v oblasti efektivních cílů:			
<p>Učitel vede žáky k užívání odborné terminologie, k samostatnosti při učení a získávání informací. Výuka směřuje k získání zodpovědnosti, sebekritice, slušnosti v jednání, dodržování zásad bezpečnosti práce, dodržování zásad hygieny, ke snaze být úspěšný, k získávání stále nových informací (celoživotní vzdělávání), k uplatnění estetických zásad, směřuje k tomu, aby byl žák ochoten hledat řešení při zadání projektu.</p>			
Strategie výuky:			
<p>Vzdělávání v cizím jazyce je založeno na přátelském přístupu učitele k žákovi a na využívání komunikativního a aktivizujícího způsobu výuky. Nastavením zájmu o předmět a propojením cizího jazyka se zajímavými činnostmi ve škole je žák k učení se cizímu jazyku motivován. Aktivizační metody práce s žáky připraví půdu pro objevování, a tím podpoří myšlenkovou</p>			

aktivitu žáků. Činnosti pod vedením učitele musejí odpovídat schopnostem a předpokladům žáků, zároveň však budují u žáků sebedůvěru a iniciativu, a také nastavují kritéria pro sebehodnocení. Je vhodné výuku orientovat prakticky, a to se zaměřením na řečové dovednosti a postupné zkvalitňování jazykové správnosti projevu.

Doporučuje se, aby škola respektovala cizí jazyk, s nímž se již žáci seznámili v základním vzdělávání. V některých případech je možno požadovat pouze zapamatování si daného jevu namísto pochopení, reprodukování namísto objasnění apod. Ve výuce německého jazyka je žádoucí používat aktivující didaktické metody, organizovat činnosti podporující zvýšenou myšlenkovou aktivitu žáků, objevovat pro žáky strategie učení odpovídající jejich učebním předpokladům, podporovat sebedůvěru, samostatnost a iniciativu žáků, rovněž jejich sebekontrolu a sebehodnocení. K podpoře výuky jazyků je vhodné používat vedle tradičních (mapy, ukázky textů, slovníky) i multimediální výukové programy a internet.

Přínos k rozvoji klíčových kompetencí:

Předmět německý jazyk se podílí na rozvoji těchto kompetencí:

Kompetence k učení - výuka vede žáky k tomu, aby uměli ovládat různé techniky učení, efektivně vyhledávali a zpracovávali informace a text, sledovali výklad a získali pozitivní vztah k učení. Neopomíjí však ani další kompetence, jako např. k řešení problémů při samostatně zpracovávaných úkolech, k formulování, prezentování a obhajobě vlastního názoru v cizím jazyce a schopnosti argumentace na úrovni, ke spolupráci či k pracovnímu uplatnění v hodinách.

Kompetence k řešení problémů - výuka vede žáky k porozumění zadání úkolu, k získávání informací potřebných k řešení problému, žák je veden, aby navrhl způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnil je, vyhodnotil a ověřil správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky, je veden ke spolupráci při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení), aby uplatňoval při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a volil prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využíval zkušeností a vědomostí nabytých dříve.

Kompetence komunikativní - výuka vede žáky k osvojení praktických řečových dovedností cizího jazyka jako nástroje dorozumění v situacích každodenního osobního a praktického života, připravuje je k efektivní účasti v přímé i nepřímé komunikaci včetně přístupu k informačním zdrojům.

Kompetence personální a sociální - žáci jsou vedeni k tomu, aby uměli akceptovat kritiku a přijímat rady ze strany jiných lidí, pracovali samostatně i v týmu, svědomitě plnili zadané úkoly a ověřovali si získané poznatky, přispívali k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, předcházeli konfliktům, nepodléhali předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým. Výuka cizího jazyka rozšiřuje jejich znalosti o světě, učí je nejen obstát v osobním životě, ale uplatnit se i v rámci evropského trhu práce. Současně přispívá k formování osobnosti žáků, rozvíjí jejich komunikativní kompetence a potřeby se dále vzdělávat. Učí je vnímavosti a toleranci k jiným kulturám a národům. Rozvíjí schopnosti srovnávat svou vlastní kulturu s ostatními a užívat způsoby dorozumění s představiteli jiných kultur. V žácích je také rozvíjen zájem o dění ve světě kolem nás. Ve spolupráci s ostatními předměty směřuje výuka k všestrannému rozvoji osobnosti žáka.

Občanské kompetence a kulturní povědomí - žáci jsou vedeni k tomu, aby dodržovali zákony, respektovali práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovali proti

nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci, jednali odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu, jednali v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívali k uplatňování hodnot demokracie, podporovali hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a měli k nim vytvořen pozitivní vztah, uznávali hodnotu života, uvědomovali si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních, aby uznávali tradice a hodnoty svého národa, chápali jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám - žáci jsou vedeni k tomu, aby měli odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání, uvědomovali si význam celoživotního učení a byli připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám, aby měli přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovali o své budoucí profesní a vzdělávací dráze, měli reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a uměli je srovnávat se svými představami a předpoklady, vhodně komunikovali s potenciálními zaměstnavateli, prezentovali svůj odborný potenciál a své profesní cíle, znali obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků.

Matematické kompetence - žáci jsou vedeni k tomu, aby v rámci předmětu prováděli reálný odhad výsledku řešení dané úlohy, správně používali a převáděli běžné jednotky.

Digitální kompetence - žáci jsou vedeni k tomu, aby ovládali funkce různých digitálních zařízení, softwaru a sítí a orientovali se v možnostech jejich využití, uvědomovali si jejich příležitosti, omezení, účinky a rizika, k práci s digitálními technologiemi přistupovali s rozmyslem, kriticky, ale i se zvědavostí, pracovali s nimi eticky, bezpečně, zodpovědně a podle daných pravidel, využívali digitální technologie k vlastnímu celoživotnímu učení a osobnímu rozvoji, bezpečně, efektivně a účelně pracovali s informacemi, daty a obsahem v digitální podobě i komunikovali pomocí digitálních technologií.

Přínos k rozvoji odborných kompetencí:

Výuka směřuje k vybudování základů odborné terminologie a potřeby užívat ji, proto jsou do německého jazyka zakomponovány poznatky z jiných předmětů, žáci jsou vedeni k osvojení odborných výrazů a schopnosti využívat je při zpracování autentických materiálů (nabídkových letáků katalogů apod. z daného oboru).

Aplikace průřezových témat:

Člověk v demokratické společnosti

Žák je veden k tomu, aby:

- se dokázal orientovat v masových médiích, využíval je, ale také kriticky hodnotil, učil se být odolný vůči myšlenkové a názorové manipulaci, uměl jednat s lidmi, diskutoval o citlivých a kontroverzních otázkách, hledal kompromisní řešení, byl ochoten angažovat se nejen ve vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy a ve prospěch lidí v jiných zemích a na jiných kontinentech, vážil si materiálních a duchovních hodnot a snažil se je chránit a zachovat pro budoucí generace, byl tolerantní a respektoval tradice a společenské zvyklosti daného sociokulturního prostředí, aktivně vystupoval proti projevům rasové nesnášenlivosti a xenofobie.

Člověk a životní prostředí

Žák je veden k tomu, aby:

- poznával svět a učil se mu rozumět, chápal význam strategie udržitelného rozvoje světa a seznamoval se s jejím zajišťováním v zemích dané jazykové oblasti, chápal a respektoval nutnost ekologického chování v souvislosti s lidským zdravím.

Člověk a svět práce

Žák je veden k tomu, aby:

- přijímal a odpovědně plnil svěřené úkoly, pracoval v týmu, nepodléhal předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem a kulturám, znal alternativy uplatnění jazykového vzdělání na trhu práce a požadavky zaměstnavatelů na jazykovou gramotnost, dokázal se písemně i verbálně seberealizovat při vstupu na trh práce.

-

Člověk a digitální svět

Žák je veden k tomu, aby:

- využíval vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb.

Obsah modulu:

- rozvoj všech jazykových kompetencí na úrovni A1:

Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce

- tematické okruhy: rodiny, jídlo a nápoje, služby, denní režim, nakupování, dárky aj.;
- komunikační situace: získávání a poskytování informací např. nakupování jízdenek a vstupenek, zboží, občerstvení, objednávka jídla v rychlém občerstvení, sjednání schůzky;
- jazykové funkce: jednoduché společenské obraty k zahájení a ukončení komunikace; pozdrav, představení se, prosba, žádost, poděkování, vyjádření souhlasu nebo nesouhlasu, zformulování omluvy apod.;
- vybrané poznatky všeobecného charakteru k poznání zemí příslušné jazykové oblasti, jejich kultury, tradic a společenských zvyklostí.
 1. Rodina I.
 2. Rodina II.
 3. Rodina, přátelé III.
 4. Zájmy a koníčky

Kritéria hodnocení:

Hodnocení žáků je prováděno průběžně po celý rok, a to slovně a numericky. Průběžně je sledována aktivita žáka při vyučování a účast na plnění úkolů při skupinové nebo samostatné práci. Důraz je kladen na sebekritické hodnocení a porovnávání výsledků samotnými žáky. Kritéria hodnocení vycházejí ze Školního řádu.

Formy ověřování dosažených znalostí a dovedností:

- písemné testy ke každému tématu (slovní zásoba a gramatika)
- zpracování a získání informací z textů
- konverzace
- informace z poslechu

Doporučená literatura:

- učebnice Němcky od Adama 1, D. Kettnerová, L. Tesařová, nakladatelství FRAUS
- doplňkové materiály

- internet

Rozpis výsledků vzdělání a učiva 2. ročník Nj – E – 2 / 1 - 4		
Výsledky vzdělání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: – vyjmenuje jednotlivé členy rodiny a popíše příbuzenský vztah mezi nimi	1. Rodina I. Člen určitý a neurčitý Přivlastňovací zájmena Množné číslo podstatných jmen	8
Žák: – popíše členy své rodiny, jejich věk, povolání, zájmy	2. Rodina II. Složená slova Odvozování podstatných jmen	8

<ul style="list-style-type: none"> – tvoří slova odvozováním a umí odvozovat význam neznámých složených slov – odvozuje podstatná jména ženského rodu příponou -in 	ženského rodu příponou -in	
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – řekne, kolik má (nemá) sourozenců a dalších příbuzných či přátel a popíše jejich vlastnosti – vyjádří svůj názor na věci, osoby, situace apod. s pomocí slovesa <i>finden</i> 	<p>3. Rodina, přátelé III. Časování slovesa <i>haben</i></p> <p>4. pád podstatných jmen</p> <p>4. pád zájmen <i>wer</i> a <i>was</i></p> <p>Zájmeno <i>kein</i></p> <p>Zvratná zájmeno <i>svůj</i></p> <p>Sloveso <i>finden</i></p>	9
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – vyjmenuje svoje koníčky – vyjádří, co dělají rádi jeho sourozenci, přátelé 	<p>4. Zájmy, koníčky Zpodstatnělý infinitiv</p> <p>Časování silných sloves</p> <p>Sloveso <i>wissen</i></p>	8

Ověřování a hodnocení výkonu žáků

Název modulu: Německý jazyk

Kód modulu: Nj-E-2/1-4

Test: Nj-E-2/1a		
Č. úlohy	Zadání	Body
1.	<p>Nahrad'te člen neurčitý členem určitým. Přeložte.</p> <p>1) eine Studentin Studentin</p> <p>2) ein Name Name</p> <p>3) ein Jahr Jahr</p> <p>4) ein Mann Mann</p> <p>5) ein Kind Kind</p> <p>6) ein Mädchen Mädchen</p> <p>7) ein Haus Haus</p> <p>8) eine Sprache Sprache</p>	20

	9) eine Nummer Nummer	
	10) ein Junge Junge	

Dosažený počet bodů	20 - 18	17 - 15	14 - 12	11 - 9	0 - 8
Známka	Výborný	Chvalitebný	Dobry	Dostatečný	Nedostatečný

Ověřování a hodnocení výkonu žáků

Název modulu: Německý jazyk

Kód modulu: Nj-E-2/1-4

Test: Nj-E-2/1b

Č. úlohy	Zadání	Body
1.	<p><i>Doplňte druhé slovo do páru.</i></p> <p>a) die Studentin</p> <p>b) die Frau</p> <p>c) die Tante</p> <p>d) der Sohn</p> <p>e) die Tante</p> <p>f) der Vater</p>	10

Dosažený počet bodů	10	9	8 - 7	6 - 5	0 - 4
Známka	Výborný	Chvalitebný	Dobry	Dostatečný	Nedostatečný

Ověřování a hodnocení výkonu žáků

Název modulu: Německý jazyk

Kód modulu: Nj-E-2/1-4

Test: Nj-E-2/1c

Č. úlohy	Zadání	Body
1.	<p><i>Doplňte do textu člen určitý, neurčitý nebo žádný. Vynechání členu vyznačte pomlčkou.</i></p> <p>a) Hier kommt Mann. Wer ist Mann? Das ist Erik.</p> <p>b) Er ist Verkäufer von Beruf.</p> <p>c) Seine Freundin ist Lehrerin.</p> <p>d) Kind hier ist nicht sein Kind.</p> <p>e) Hier kommt Frau. Frau ist jung und hübsch.</p> <p>f) Ist das nicht Eva Neumann?</p> <p>g) Eva lernt jetzt Deutsch.</p> <p>h) Ihr Hobby ist Sport. Sein Hobby ist Musik.</p>	12

<i>Dosažený počet bodů</i>	12 - 11	10 - 9	8 - 7	6 - 5	0 - 4
<i>Známka</i>	Výborný	Chvalitebný	Dobry	Dostatečný	Nedostatečný

Ověřování a hodnocení výkonu žáků

Název modulu: Německý jazyk

Kód modulu: Nj-E-2/1-4

Test: Nj-E-2/1d		
Č. úlohy	Zadání	Body
1.	<p>Co je na fotkách? Přeložte:</p> <p>1) To jsem já a moje dítě.</p> <p>2) To jsme my a naši přátelé.</p> <p>3) To jsi ty a tvůj dědeček.</p> <p>4) To je Alex a jeho dcera.</p> <p>5) To je Anja a její přítel.</p> <p>6) To jste Vy a Vaše děti.</p>	32

	7) To jste vy a vaše teta.	
	8) To jsou oni a jejich auto.	
	Celkem	50

Dosažený počet bodů	32 - 28	27 - 23	22 - 17	16 - 11	0 - 10
Známka	Výborný	Chvalitebný	Dobrý	Dostatečný	Nedostatečný

Ověřování a hodnocení výkonu žáků

Název modulu : Německý jazyk

Kód modulu : Nj-E-2/1-4

Test: Nj-E-2/1		
Č. úlohy	Zadání	Body
1.	<p>Doplňte člen a tvar množného čísla:</p> <p>a) _____ Studentin die _____ b) _____ Name die _____ c) _____ Jahr die _____ d) _____ Mann die _____ e) _____ Kind die _____ f) _____ Mädchen die _____ g) _____ Haus die _____ h) _____ Sprache die _____</p>	16
2.	<p>Doplňte druhé slovo do páru:</p> <p>g) der Student die Studentin h) der Mann i) der Onkel j) die Tochter k) der Onkel l) die Mutter </p>	10
3.	<p>Doplňte do textu člen určitý, neurčitý nebo žádný. Vynechání členu vyznačte pomlčkou.</p>	12

	<p>i) Hier kommt Mann. Wer ist Mann? Das ist Erik.</p> <p>j) Er ist Verkäufer von Beruf.</p> <p>k) Seine Freundin ist Lehrerin.</p> <p>l) Kind hier ist nicht sein Kind.</p> <p>m) Hier kommt Frau. Frau ist jung und hübsch.</p> <p>n) Ist das nicht Eva Neumann?</p> <p>o) Eva lernt jetzt Deutsch.</p> <p>p) Ihr Hobby ist Sport. Sein Hobby ist Musik.</p>	
4.	<p><i>Doplňte přivlastňovací zájmeno (odpovídající osobnímu zájmenu, např <u>já</u> a <u>můj</u> bratr):</i></p> <p>a) er und Freund</p> <p>b) sie und Freundin</p> <p>c) ich und Eltern</p> <p>d) wir und Kind</p> <p>e) Sie und Bruder</p> <p>f) ihr und Schwester</p>	12
	<i>Celkem</i>	50

<i>Dosažený počet bodů</i>	50 – 42	33 -41	24 – 32	15 – 23	0 - 14
<i>Známka</i>	Výborný	Chvalitebný	Dobrý	Dostatečný	Nedostatečný

Ověřování a hodnocení výkonu žáků

Název modulu : Německý jazyk

Kód modulu : Nj-E-2/1-4

Test: Nj-E-2/2a		
Č. úlohy	Zadání	Body
1.	<i>Napište podle následující osnovy 6 vět o některém členu Vaší rodiny:</i> a) jméno b) věk (číslovku vypište slovem) c) bydliště d) telefonní číslo e) povolání f) další libovolná informace (koníček, vzhled, ...)	18

<i>Dosažený počet bodů</i>	18 - 16	15 - 13	14 - 12	11 - 9	8 - 0
<i>Známka</i>	Výborný	Chvalitebný	Dobrý	Dostatečný	Nedostatečný

Ověřování a hodnocení výkonu žáků

Název modulu : Německý jazyk

Kód modulu : Nj-E-2/1-4

Test: Nj-E-2/2b		
Č. úlohy	Zadání	Body
1.	<p>Z uvedených slov vytvořte 6 složených slov (včetně členu) a přeložte je do češtiny:</p> <p><i>s Taxi, s Telefon, e Familie, r Lehrer, r Name, r Bus, s Fahrer, s Foto, e Nummer, s Deutsch, s Haus, s Telefon, s Deutsch, e Mathematik</i></p> <p>1) 2) 3) 4) 5) 6)</p>	12
2.	<p>Přeložte do češtiny:</p> <p>1) ziemlich 2) sehr 3) natürlich 4) wieder 5) schön 6) schon 7) ein paar 8) besser 9) nur 10) daneben 11) hübsch 12) also</p>	10
	Celkem	22

Dosažený počet bodů	22- 20	19 - 17	16 - 13	12 - 9	8 - 0
Známka	Výborný	Chvalitebný	Dobry	Dostatečný	Nedostatečný

Ověřování a hodnocení výkonu žáků

Název modulu : Německý jazyk

Kód modulu : Nj-E-2/1-4

Test: Nj-E-2/2c		
Č. úlohy	Zadání	Body
1.	<p>Doplňte do vět dvojice slov podle nápovědy:</p> <p>a) Er ist, sie ist (krejčí + švadlena) b) Er ist, sie ist (přítel + přítelkyně) c) Er ist, sie ist (učitel + učitelka) d) Er ist, sie ist (důchodce + důchodkyně)</p>	8
2.	<p>Dokončete otázky. Použijte uvedená slovesa. arbeitet, heißt, kommt, macht, wohnt</p> <p>a) Wo Petra? b) Wie die Frau? c) Woher dein Freund? d) Was Thomas? e) Wer bei Škoda?</p>	5
	Celkem	13

Dosažený počet bodů	13 - 12	11 - 10	9 - 8	7 - 6	5 - 0
Známka	Výborný	Chvalitebný	Dobry	Dostatečný	Nedostatečný

Ověřování a hodnocení výkonu žáků	
Název modulu : Německý jazyk	
Kód modulu : Nj-E-2/1-4	

Test: Nj-E-2/2		
Č. úlohy	Zadání	Body
1.	<p>Informujte celými větami podle následující osnovy o některém členu Vaší rodiny:</p> <p>a) jméno b) věk (číslovku vypište slovem) c) bydliště d) povolání e) další libovolná informace</p>	15
2.	<p>Z uvedených slov vytvořte 6 složených slov (včetně členu) a přeložte je do češtiny:</p> <p><i>s Taxi, s Telefon, e Familie, r Lehrer, r Name, r Bus, s Fahrer, s Foto, e Nummer, s Deutsch, s Haus, s Telefon</i></p> <p>a) b) c) d) e) f)</p>	12
3.	<p>Doplňte do vět dvojice slov podle nápovědy:</p> <p>a) Er ist, sie ist (krejčí + švadlena) b) Er ist, sie ist (přítel + přítelkyně) c) Er ist, sie ist (učitel + učitelka) d) Er ist, sie ist (důchodce + důchodkyně)</p>	8
4.	<p>Dokončete otázky:</p> <p>a) Wo? b) Wie? c) Woher? d) Was? Wer</p>	15
Celkem		50

Dosažený	50 – 42	33 -41	24 – 32	15 – 23	0 - 14
-----------------	---------	--------	---------	---------	--------

<i>počet bodů</i>					
<i>Známka</i>	Výborný	Chvalitebný	Dobrý	Dostatečný	Nedostatečný

Ověřování a hodnocení výkonu žáků
--

Název modulu : Německý jazyk

Kód modulu : Nj-E-2/1-4

Test: NJ-E-2/3a

Č. úlohy	Zadání
----------	--------

Body

1.	Tvořte věty se slovesem „haben“: a) ich – eine Wohnung b) ihr – einen Bruder c) sie – ein Kind d) wir – drei Kinder e) er – ein Foto f) du – eine Freundin	6
2.	Uved'te 4. pád podstatných jmen: a) der Mann b) das Jahr c) ein Kind d) mein Bruder e) ihre Schwester f) ein Freund	12
Celkem		18

Dosažený počet bodů	18 - 17	16 - 15	14 - 12	11 - 9	0 - 8
Známka	Výborný	Chvalitebný	Dobry	Dostatečný	Nedostatečný

Ověřování a hodnocení výkonu žáků

Název modulu : Německý jazyk

Kód modulu : Nj-E-2/1-4

Test: NJ-E-2/3b

Č. úlohy	Zadání	Body
1.	Doplňte do vět vhodné tázací zájmeno <u>wer</u>, <u>was</u> nebo <u>wen</u>. 1) fragen wir?	8

	2) hat das Foto? 3) machst du? 4) ist das? 5) fotografierst du? 6) interessiert der Film? 7) findest du nicht sympatisch? 8) besucht heute dein Bruder?	
2.	Převěd'te věty do záporu: a) Ich bin klein. b) Sie hat ein Buch. c) Das ist doch die Lehrerin aus Berlin. d) Hier ist ein Kino. e) Ich habe eine Tante. f) Die Frau ist alt.	12
3.	Přeložte do češtiny: a) Wie findest du das Buch? b) Ich finde das Buch ziemlich toll!	4
	Celkem	24

Dosažený počet bodů	24 - 21	20 - 17	16 - 13	12 - 9	8 - 4
Známka	Výborný	Chvalitebný	Dobrý	Dostatečný	Nedostatečný

Ověřování a hodnocení výkonu žáků

Název modulu : Německý jazyk

Kód modulu : Nj-E-2/1-4

Test: NJ-E-2/3		
Č. úlohy	Zadání	Body
1.	Tvořte věty se slovesem „haben“: a) ich – Wohnung b) ihr – Bruder c) sie – Kind	12

	d) wir – drei Kinder e) er – Foto f) du – Freundin	
2.	<i>Uved'te 4. pád podstatných jmen:</i> a) der Mann b) das Jahr c) ein Kind d) mein Bruder e) ihre Schwester f) ein Freund	12
3.	<i>Doplňte do vět vhodné tázací zájmeno <u>wer</u>, <u>was</u> nebo <u>wen</u>.</i> a) besuchen wir? b) hat das Foto? c) machst du? d) fotografierst du? e) interessiert der Film?	10
4.	<i>Převeďte věty do záporu:</i> a) Ich bin neugierig. b) Sie hat ein Kind. c) Das ist doch die Schule. d) Hier ist ein Restaurant. e) Ich habe eine Tante. f) Die Tante ist alt.	12
5.	<i>Přeložte do češtiny:</i> a) Wie findest du das Bild? b) Ich finde das Bild toll!	4
	<i>Celkem</i>	50

<i>Dosažený počet bodů</i>	50 – 42	33 -41	24 – 32	15 – 23	0 - 14
<i>Známka</i>	Výborný	Chvalitebný	Dobry	Dostatečný	Nedostatečný

Ověřování a hodnocení výkonu žáků

Název modulu : Německý jazyk

Kód modulu : Nj-E-2/1-4

Test: Nj-E-2/4a		
Č. úlohy	Zadání	Body
1.	<p><i>Která slova souvisí s rodinou, školou nebo označují povolání? Některá slova jsou navíc a nepatří do žádné z uvedených skupin.</i></p> <p>Möglich – Fotograf – Sprachkurs – Tochter – Abend – Großeltern – studieren – Glück – Haus – Verkäuferin – Mutter – lernen – Bruder – Name – Ärztin – wirklich – Schneider – Deutsch – neugierig – Nummer – Kinder – genug – Mathematik</p> <p>a) Familie</p> <p>b) Schule</p> <p>c) Beruf</p>	14
2.	<i>Co kdo rád dělá? Tvořte věty podle vzoru:</i>	12

	<p><u>Mein</u> Hobby ist Kochen. <u>Ich</u> koche gern.</p> <p>a) Sein Hobby ist Fußballspielen.</p> <p>b) Unser Hobby ist Tanzen.</p> <p>c) Ihr Hobby ist Witzeerzählen.</p> <p>d) Dein Hobby ist Englischlernen.</p>	
	Celkem	26

Dosažený počet bodů	26 - 23	22 - 19	18 - 15	14 - 11	0 - 10
Známka	Výborný	Chvalitebný	Dobry	Dostatečný	Nedostatečný

Ověřování a hodnocení výkonu žáků

Název modulu : Německý jazyk

Kód modulu : Nj-E-2/1-4

Test: Nj-E-2/4b		
Č. úlohy	Zadání	Body
3.	<p>Přeložty do češtiny následující věty:</p> <p>a) Ich verdiene nicht viel Geld.</p> <p>b) Mein Bruder ist leider faul.</p> <p>c) Unsere sind oft zu streng.</p>	9
4.	<p>Odpovězte záporně:</p> <p>a) Bist du fleißig?</p> <p>b) Habt ihr eine Wohnung?</p> <p>c) Bin ich eingebildet?</p> <p>d) Haben Sie Kinder?</p>	12
	Celkem	21

Dosažený počet bodů	21 - 19	18 - 16	15 - 12	11 - 8	0 - 7
Známka	Výborný	Chvalitebný	Dobrý	Dostatečný	Nedostatečný

Ověřování a hodnocení výkonu žáků

Název modulu : Německý jazyk

Kód modulu : Nj-E-2/1-4

Test: Nj-E-2/4		
Č. úlohy	Zadání	Body
1.	<p><i>Která slova souvisí s rodinou, školou nebo označují povolání? Některá slova jsou navíc a nepatří do žádné z uvedených skupin.</i></p> <p>Möglich – Fotograf – Sprachkurs – Tochter – Abend – Großeltern – studieren – Glück – Haus – Verkäuferin – Mutter – lernen – Bruder – Name – Ärztin – wirklich – Schneider – Deutsch – neugierig – Nummer – Kinder – genug – Mathematik</p> <p>a) Familie</p> <p>b) Schule</p> <p>c) Beruf</p>	14
2.	<p><i>Co kdo rád dělá? Tvořte věty podle vzoru:</i></p> <p><u>Mein</u> Hobby ist Kochen. <u>Ich</u> koche gern.</p> <p>a) Sein Hobby ist Fußballspielen.</p> <p>b) Unser Hobby ist Tanzen.</p> <p>c) Ihr Hobby ist Witzeerzählen.</p>	12

	d) Dein Hobby ist Englischlernen.	
3.	Přeložty do češtiny následující věty: a) Er verdient viel Geld. b) Der Junge ist leider faul. c) Seine Eltern sind manchmal zu streng.	12
4.	Odpovězte záporně: a) Bist du fleißig? b) Habt ihr eine Wohnung? c) Bin ich eingebildet? d) Haben Sie Kinder?	12
	Celkem	50

Dosažený počet bodů	50 – 42	33 -41	24 – 32	15 – 23	0 - 14
Známka	Výborný	Chvalitebný	Dobry	Dostatečný	Nedostatečný

Střední škola hospodářská a lesnická, Frýdlant, Bělíkova 1387, příspěvková organizace			
Název modulu	Německý jazyk 3. ročník	Kód modulu	Nj-E-3/1-4
Délka modulu	30 hodin	Platnost	1.09.2010
Typ modulu	povinný	Pojetí	teoretické
Vstupní předpoklady	Absolvování Nj – E – 2/ 1 - 4		
Cíl modulu:			
<p>Vzdělávání v cizím jazyce se podílí na přípravě žáků na život v moderní multikulturní společnosti. Cizí jazyk se postupně stává nástrojem komunikace v situacích každodenního života. Vzdelávání v cizím jazyce vede žáky k osvojení základních praktických řečových dovedností a učí je využívat možnosti přístupu k informačním zdrojům, rozšiřuje jejich obraz o světě. Současně přispívá k formování osobnosti žáků, podporuje rozvoj komunikativních kompetencí a zvyšuje motivaci žáků k učení se po celý život. Vzdelávání v cizím jazyce pomůže žákům vnímat a pochopit jiné kultury i tolerovat a respektovat jejich odlišnosti a zvyky.</p> <p>Vzdělávání v cizím jazyce má navazovat na jazykové znalosti a komunikativní dovednosti získané během základního vzdělávání (návaznost na RVP ZV – LMP), a ty osvěžit, udržet a mírně rozšířit. Pokud se žák s výukou cizího jazyka v předchozím vzdělávání zatím nesetkal, seznámí se pouze se základními jazykovými funkcemi, komunikačními strategiemi a prostředky a získá tak pod vedením učitele základní dovednosti.</p> <p><u>Úroveň níže stanovených znalostí je základní, tj. A1/2, a je označena podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky.</u></p>			
Charakteristika modulu:			
<p>Předmět německý jazyk vychází z RVP – jazykové vzdělání.</p> <p>Obsah modulu směřuje k tomu, aby žáci:</p> <ul style="list-style-type: none"> - porozuměli jednoduchým sdělením či nápisům, a aby dokázali vhodně uplatnit základní praktické řečové dovednosti; - dovedli využívat vědomosti a dovednosti získané ve výuce mateřského jazyka při učení se cizímu jazyku; - chápali a respektovali tradice, zvyky a odlišné kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí, a aby se ve vztahu k představitelům jiných kultur projevovali v souladu se zásadami demokracie. <p>Žák získá jazykové dovednosti v oblasti porozumění poslechu, čtení textu, psaní a konverzace příslušné jazykové úrovni.</p>			
Význam v oblasti efektivních cílů:			
<p>Učitel vede žáky k užívání odborné terminologie, k samostatnosti při učení a získávání informací. Výuka směřuje k získání zodpovědnosti, sebekritice, slušnosti v jednání, dodržování zásad bezpečnosti práce, dodržování zásad hygieny, ke snaze být úspěšný, k získávání stále nových informací (celoživotní vzdělávání), k uplatnění estetických zásad, směřuje k tomu, aby byl žák ochoten hledat řešení při zadání projektu.</p>			
Strategie výuky:			
<p>Vzdělávání v cizím jazyce je založeno na přátelském přístupu učitele k žákovi a na využívání komunikativního a aktivizujícího způsobu výuky. Nastavením zájmu o předmět a propojením cizího jazyka se zajímavými činnostmi ve škole je žák k učení se cizímu jazyku motivován. Aktivizační metody práce s žáky připraví půdu pro objevování, a tím podpoří myšlenkovou aktivitu žáků. Činnosti pod vedením učitele musejí odpovídat schopnostem a předpokladům</p>			

žáků, zároveň však budují u žáků sebedůvěru a iniciativu, a také nastavují kritéria pro sebehodnocení. Je vhodné výuku orientovat prakticky, a to se zaměřením na řečové dovednosti a postupné zkvalitňování jazykové správnosti projevu.

Doporučuje se, aby škola respektovala cizí jazyk, s nímž se již žáci seznámili v základním vzdělávání. V některých případech je možno požadovat pouze zapamatování si daného jevu namísto pochopení, reprodukování namísto objasnění apod. Ve výuce německého jazyka je žádoucí používat aktivující didaktické metody, organizovat činnosti podporující zvýšenou myšlenkovou aktivitu žáků, objevovat pro žáky strategie učení odpovídající jejich učebním předpokladům, podporovat sebedůvěru, samostatnost a iniciativu žáků, rovněž jejich sebekontrolu a sebehodnocení. K podpoře výuky jazyků je vhodné používat vedle tradičních (mapy, ukázky textů, slovníky) i multimediální výukové programy a internet.

Přínos k rozvoji klíčových kompetencí:

Předmět německý jazyk se podílí na rozvoji těchto kompetencí:

Kompetence k učení - výuka vede žáky k tomu, aby uměli ovládat různé techniky učení, efektivně vyhledávali a zpracovávali informace a text, sledovali výklad a získali pozitivní vztah k učení. Neopomíjí však ani další kompetence, jako např. k řešení problémů při samostatně zpracovávaných úkolech, k formulování, prezentování a obhajobě vlastního názoru v cizím jazyce a schopnosti argumentace na úrovni, ke spolupráci či k pracovnímu uplatnění v hodinách.

Kompetence k řešení problémů - výuka vede žáky k porozumění zadání úkolu, k získávání informací potřebných k řešení problému, žák je veden, aby navrhl způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnil je, vyhodnotil a ověřil správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky, je veden ke spolupráci při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení), aby uplatňoval při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické, empirické) a volil prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využíval zkušeností a vědomostí nabytých dříve.

Kompetence komunikativní - výuka vede žáky k osvojení praktických řečových dovedností cizího jazyka jako nástroje dorozumění v situacích každodenního osobního a praktického života, připravuje je k efektivní účasti v přímé i nepřímé komunikaci včetně přístupu k informačním zdrojům.

Kompetence personální a sociální - žáci jsou vedeni k tomu, aby uměli akceptovat kritiku a přijímat rady ze strany jiných lidí, pracovali samostatně i v týmu, svědomitě plnili zadané úkoly a ověřovali si získané poznatky, přispívali k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, předcházeli konfliktům, nepodléhali předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým. Výuka cizího jazyka rozšiřuje jejich znalosti o světě, učí je nejen obstát v osobním životě, ale uplatnit se i v rámci evropského trhu práce. Současně přispívá k formování osobnosti žáků, rozvíjí jejich komunikativní kompetence a potřeby se dále vzdělávat. Učí je vnímavosti a toleranci k jiným kulturám a národům. Rozvíjí schopnosti srovnávat svou vlastní kulturu s ostatními a užívat způsoby dorozumění s představiteli jiných kultur. V žácích je také rozvíjen zájem o dění ve světě kolem nás. Ve spolupráci s ostatními předměty směřuje výuka k všestrannému rozvoji osobnosti žáka.

Občanské kompetence a kulturní povědomí - žáci jsou vedeni k tomu, aby dodržovali zákony, respektovali práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovali proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci, jednali odpovědně, samostatně a iniciativně nejen

ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu, jednali v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívali k uplatňování hodnot demokracie, podporovali hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a měli k nim vytvořen pozitivní vztah, uznávali hodnotu života, uvědomovali si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních, aby uznávali tradice a hodnoty svého národa, chápali jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám - žáci jsou vedeni k tomu, aby měli odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a tedy i vzdělávání, uvědomovali si význam celoživotního učení a byli připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám, aby měli přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a zodpovědně rozhodovali o své budoucí profesní a vzdělávací dráze, měli reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a uměli je srovnávat se svými představami a předpoklady, vhodně komunikovali s potenciálními zaměstnavateli, prezentovali svůj odborný potenciál a své profesní cíle, znali obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků.

Matematické kompetence - žáci jsou vedeni k tomu, aby v rámci předmětu prováděli reálný odhad výsledku řešení dané úlohy, správně používali a převáděli běžné jednotky.

Digitální kompetence - žáci jsou vedeni k tomu, aby ovládali funkce různých digitálních zařízení, softwaru a sítí a orientovali se v možnostech jejich využití, uvědomovali si jejich příležitosti, omezení, účinky a rizika, k práci s digitálními technologiemi přistupovali s rozmyslem, kriticky, ale i se zvědavostí, pracovali s nimi eticky, bezpečně, zodpovědně a podle daných pravidel, využívali digitální technologie k vlastnímu celoživotnímu učení a osobnímu rozvoji, bezpečně, efektivně a účelně pracovali s informacemi, daty a obsahem v digitální podobě i komunikovali pomocí digitálních technologií.

Přínos k rozvoji odborných kompetencí:

Výuka směřuje k vybudování základů odborné terminologie a potřeby užívat ji, proto jsou do německého jazyka zakomponovány poznatky z jiných předmětů, žáci jsou vedeni k osvojení odborných výrazů a schopnosti využívat je při zpracování autentických materiálů (nabídkových letáků katalogů apod. z daného oboru).

Aplikace průřezových témat:

Člověk v demokratické společnosti

Žák je veden k tomu, aby:

- se dokázal orientovat v masových médiích, využíval je, ale také kriticky hodnotil, učil se být odolný vůči myšlenkové a názorové manipulaci, uměl jednat s lidmi, diskutoval o citlivých a kontroverzních otázkách, hledal kompromisní řešení, byl ochoten angažovat se nejen ve vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy a ve prospěch lidí v jiných zemích a na jiných kontinentech, vážil si materiálních a duchovních hodnot a snažil se je chránit a zachovat pro budoucí generace, byl tolerantní a respektoval tradice a společenské zvyklosti daného sociokulturního prostředí, aktivně vystupoval proti projevům rasové nesnášenlivosti a xenofobie.

Člověk a životní prostředí

Žák je veden k tomu, aby:

- poznával svět a učil se mu rozumět, chápal význam strategie udržitelného rozvoje světa a seznamoval se s jejím zajišťováním v zemích dané jazykové oblasti, chápal a respektoval nutnost ekologického chování v souvislosti s lidským zdravím.

Člověk a svět práce

Žák je veden k tomu, aby:

- přijímal a odpovědně plnil svěřené úkoly, pracoval v týmu, nepodléhal předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem a kulturám, znal alternativy uplatnění jazykového vzdělání na trhu práce a požadavky zaměstnavatelů na jazykovou gramotnost, dokázal se písemně i verbálně seberealizovat při vstupu na trh práce.

-

Člověk a digitální svět

Žák je veden k tomu, aby:

- využíval vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb.

Obsah modulu:

- rozvoj všech jazykových kompetencí na úrovni A1:

Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce

- tematické okruhy: jídlo a nápoje, služby, denní režim, nakupování aj. vzdělávání, péče o zdraví, omezeně práce a zaměstnání aj.;
- komunikační situace: získávání a poskytování informací např. informování se na služby, objednávka služby, dotazy v informačním středisku a na ulici v neznámém městě, vzkaz, blahopřání apod.;
- jazykové funkce: jednoduché společenské obraty k zahájení a ukončení komunikace; pozdrav, představení se, prosba, žádost, poděkování, vyjádření souhlasu nebo nesouhlasu, zformulování omluvy apod.;
- vybrané poznatky všeobecného charakteru k poznání zemí příslušné jazykové oblasti, jejich kultury, tradic a společenských zvyklostí.

1. Zdvořilostní fráze
2. Zájmy, koníčky
3. Denní program
4. Jídlo restaurace

Kritéria hodnocení:

Hodnocení žáků je prováděno průběžně po celý rok, a to slovně a numericky. Průběžně je sledována aktivita žáka při vyučování a účast na plnění úkolů při skupinové nebo samostatné práci. Důraz je kladen na sebekritické hodnocení a porovnávání výsledků samotnými žáky. Kritéria hodnocení vycházejí ze Školního řádu.

Formy ověřování dosažených znalostí a dovedností:

- písemné testy ke každému tématu (slovní zásoba a gramatika)
- zpracování a získání informací z textů
- konverzace
- informace z poslechu

Doporučená literatura:

- učebnice Německy od Adama 1, D. Kettnerová, L. Tesařová, nakladatelství FRAUS
- doplňkové materiály
- internet

Rozpis výsledků vzdělání a učiva 3. ročník Nj – E – 3 / 1 - 4		
Výsledky vzdělání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: – používá zdvořilostní fráze při seznamování při omlouvání při zahájení rozhovoru – vede jednoduchý rozhovor o sobě a své rodině	1. Zdvořilostní fráze Zdvořilostní fráze při seznamování Zdvořilostní fráze při omlouvání Zdvořilostní fráze při zahájení rozhovoru Rozšiřování slovní zásoby a komunikativních dovedností	6

<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – vyjmenuje svoje koníčky – vyjádří, co dělají rádi jeho sourozenci, přátelé – najde klíčové informace v jednoduchých autentických textech 	<p>2. Zájmy, koníčky Časování silných sloves</p> <p>Sloveso <i>wissen</i></p> <p>Zvratné zájmeno přivlastňovací <i>svůj</i></p>	8
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – zeptá se, kolik je hodin – vyjmenuje jednotlivé dny v týdnu – umí vyjádřit časové údaje – vyjádří, kdy vykonává různé pravidelné činnosti 	<p>3. Denní program Časové údaje</p> <p>Neurčitý podmět <i>es</i></p> <p>Zájmeno <i>jeder</i></p> <p>Časové předložky <i>an, um, von – bis</i></p> <p>Skloňování osobních zájmen</p>	8
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – řekne, která jídla a nápoje má rád – vede jednoduchý rozhovor v restauraci, objedná si jídlo a pití – provede objednávku z běžného jídelního lístku v němčině 	<p>4. Jídlo, restaurace Vynechávání členu podstatných jmen</p> <p>Sloveso <i>möchte</i> – časování a postavení ve větě</p> <p>Rozkazovací způsob</p>	8

Ověřování a hodnocení výkonu žáků

Název modulu : Německý jazyk
Kód modulu : Nj-E-3/1-4

Test: Nj-E-3/1a	
Č. úlohy Zadání	Body

1.	SLOVESA - Doplňte tabulku:			8
	<i>infinitiv</i>	<i>machen</i>	<i>haben</i>	
	<i>ich</i>			
	<i>du</i>			
	<i>er</i>			
	<i>sie</i>			
	<i>wir</i>		<i>arbeiten</i>	
	<i>ihr</i>			
	<i>Sie</i>			
2.	OSOBNÍ ZÁJMENA - Doplňte tabulku:			8
	<i>1. pád</i>	<i>4.pád</i>	<i>český význam</i>	
	<i>wir</i>		<i>on</i>	
		<i>euch</i>	<i>oni</i>	
	<i>ich</i>			
		<i>sie</i>		
		<i>dich</i>		
			<i>ono</i>	
Celkem				

Dosažený počet bodů	16 – 15	14-13	12-11	10-8	8-0
Známka	Výborný	Chvalitebný	Dobrý	Dostatečný	Nedostatečný

Ověřování a hodnocení výkonu žáků	
Název modulu : Německý jazyk	
Kód modulu : Nj-E-3/1-4	

Test: Nj-E-3/1b		
Č. úlohy	Zadání	Body
1.	Doplňte zápor „nicht“ nebo „kein“: a) Ich habe Bruder. b) Meine Schwester arbeitet noch c) Mein Onkel Otto lebt hier.	8

	d) Wir haben leider Wohnung. e) Ihre Freundin kommt heute f) Ich habe Geschwister. g) Warum möchte sie jobben. h) Thomas hat noch Kind.	
2.	<i>Doplňte sloveso „sein“ a přivlastňovací zájmeno (odpovídající osobnímu zájmenu, např <u>já</u> a <u>můj</u> bratr):</i> a) Das er und Freund b) Das sie und Freundin c) Das ich und Eltern d) Das wir und Kind e) Das Sie und Bruder f) Das ihr und Schwester	18
	<i>Celkem</i>	26

<i>Dosažený počet bodů</i>	26-23	22-19	18-15	14-11	0-10
<i>Známka</i>	Výborný	Chvalitebný	Dobrý	Dostatečný	Nedostatečný

Ověřování a hodnocení výkonu žáků

Název modulu: Německý jazyk

Kód modulu: Nj-E-3/1-4

Test: Nj-E-3/1		
Č. úlohy	Zadání	Body
1.	<i>Vytvořte malé dialogy. Přiřaďte k větám a) – h) vhodné reakce 1) – 8)</i> a) Wie geht es Ihnen? b) Entschuldigung! c) Danke! d) Darf ich vorstellen? Das ist Frau Altmann. e) Mein Name ist Horst Jung.	8

	<p>f) Vielen Dank! g) Tschüß! h) Danke schön!</p> <p>1) Bitte! 2) Das macht nichts! 3) Angenehm! 4) Nichts zu danken! 5) Freut mich! 6) Gern geschehen! 7) Danke gut! 8) Mach´s gut</p> <table border="1" data-bbox="1088 356 1241 707"> <tr><td>a)</td><td></td></tr> <tr><td>b)</td><td></td></tr> <tr><td>c)</td><td></td></tr> <tr><td>d)</td><td></td></tr> <tr><td>e)</td><td></td></tr> <tr><td>f)</td><td></td></tr> <tr><td>g)</td><td></td></tr> <tr><td>h)</td><td></td></tr> </table>	a)		b)		c)		d)		e)		f)		g)		h)																						
a)																																						
b)																																						
c)																																						
d)																																						
e)																																						
f)																																						
g)																																						
h)																																						
2.	<p>Doplňte tabulku:</p> <table border="1" data-bbox="328 786 1243 1193"> <thead> <tr> <th><i>infinitiv</i></th> <th><i>machen</i></th> <th></th> <th><i>haben</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td><i>ich</i></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td><i>du</i></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td><i>er</i></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td><i>sie</i></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td><i>wir</i></td><td></td><td><i>arbeiten</i></td><td></td></tr> <tr><td><i>ihr</i></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td><i>sie</i></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td><i>Sie</i></td><td></td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>	<i>infinitiv</i>	<i>machen</i>		<i>haben</i>	<i>ich</i>				<i>du</i>				<i>er</i>				<i>sie</i>				<i>wir</i>		<i>arbeiten</i>		<i>ihr</i>				<i>sie</i>				<i>Sie</i>				12
<i>infinitiv</i>	<i>machen</i>		<i>haben</i>																																			
<i>ich</i>																																						
<i>du</i>																																						
<i>er</i>																																						
<i>sie</i>																																						
<i>wir</i>		<i>arbeiten</i>																																				
<i>ihr</i>																																						
<i>sie</i>																																						
<i>Sie</i>																																						
3.	<p>Doplňte zápor „nicht“ nebo „kein“:</p> <p>i) Ich habe Bruder. j) Meine Schwester arbeitet noch k) Mein Onkel Otto lebt hier. l) Wir haben leider Wohnung. m) Ihre Freundin kommt heute n) Ich habe Geschwister. o) Warum möchte sie jobben. p) Thomas hat noch Kind.</p>	8																																				
4.	<p>Doplňte sloveso „sein“ a přivlastňovací zájmeno (odpovídající osobnímu zájmenu, např. <u>já</u> a <u>můj</u> bratr):</p> <p>g) Das er und Freund h) Das sie und Freundin</p>	18																																				

	i) Das ich und Eltern j) Das wir und Kind k) Das Sie und Bruder l) Das ihr und Schwester	
5.	Škrtněte vždy jedno slovo, které do skupiny nepatří: a) Schneider – Arzt – Arbeiter – Geschwister b) hübsch – wieder - blond – schlank c) lernen – fragen – leben – angenehm d) Nichte – Cousin - Wohnung - Tante	4
	Celkem	50

Dosažený počet bodů	50 – 42	33 -41	24 – 32	15 – 23	0 - 14
Známka	Výborný	Chvalitebný	Dobrý	Dostatečný	Nedostatečný

Ověřování a hodnocení výkonu žáků

Název modulu : Německý jazyk

Kód modulu : Nj-E-3/1-4

Test: Nj-E-3/2a		
Č. úlohy	Zadání	Body
1.	<i>Uved'te podle nápovědy v závorce, co uvedené osoby dělají rády ve volném čase:</i> a) <i>Monika</i> <i>(lesen)</i> b) <i>Peter</i> <i>(im Park laufen)</i> c) <i>Jan und Susi</i> <i>(Tennis spielen)</i> d) <i>Ich und mein Bruder</i> <i>(Musik hören)</i> e) <i>Du und Lars</i> <i>(in die Disko gehen)</i>	12

	f) <i>Meine Mutter</i> (<i>Sport treiben</i>)																																					
2.	Doplňte tabulku: <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td><i>infinitiv</i></td> <td><i>fahren</i></td> <td></td> <td><i>wissen</i></td> </tr> <tr> <td><i>ich</i></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>du</i></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>er</i></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>sie</i></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>wir</i></td> <td></td> <td><i>lesen</i></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>ihr</i></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>sie</i></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>Sie</i></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	<i>infinitiv</i>	<i>fahren</i>		<i>wissen</i>	<i>ich</i>				<i>du</i>				<i>er</i>				<i>sie</i>				<i>wir</i>		<i>lesen</i>		<i>ihr</i>				<i>sie</i>				<i>Sie</i>				12
<i>infinitiv</i>	<i>fahren</i>		<i>wissen</i>																																			
<i>ich</i>																																						
<i>du</i>																																						
<i>er</i>																																						
<i>sie</i>																																						
<i>wir</i>		<i>lesen</i>																																				
<i>ihr</i>																																						
<i>sie</i>																																						
<i>Sie</i>																																						
	Celkem	24																																				

Dosažený počet bodů	24-21	20-18	17-14	13-10	9-0
Známka	Výborný	Chvalitebný	Dobry	Dostatečný	Nedostatečný

Ověřování a hodnocení výkonu žáků
Název modulu : Německý jazyk
Kód modulu : Nj-E-3/1-4

Test: Nj-E-3/2b																						
Č. úlohy	Zadání	Body																				
1.	Přeložte do češtiny: a) Ich möchte Englisch lernen. b) Sie ist nich neugierig. c) Das ist lustig.	6																				
2.	Doplňte tabulku: <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td><i>1.pád</i></td> <td><i>3.pád</i></td> <td><i>4.pád</i></td> <td><i>Český význam</i></td> </tr> <tr> <td><i>jedes Bild</i></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td><i>dem Abend</i></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td><i>keine Schule</i></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td><i>můj kamarád</i></td> </tr> </table>	<i>1.pád</i>	<i>3.pád</i>	<i>4.pád</i>	<i>Český význam</i>	<i>jedes Bild</i>					<i>dem Abend</i>					<i>keine Schule</i>					<i>můj kamarád</i>	12
<i>1.pád</i>	<i>3.pád</i>	<i>4.pád</i>	<i>Český význam</i>																			
<i>jedes Bild</i>																						
	<i>dem Abend</i>																					
		<i>keine Schule</i>																				
			<i>můj kamarád</i>																			
	Celkem	18																				

Dosažený počet bodů	18-17	16-15	14-12	11-9	8-0
----------------------------	-------	-------	-------	------	-----

Známka	Výborný	Chvalitebný	Dobry	Dostatečný	Nedostatečný
---------------	---------	-------------	-------	------------	--------------

Ověřování a hodnocení výkonu žáků

Název modulu : Německý jazyk

Kód modulu : Nj-E-3/1-4

Test: Nj-E-3/2		
Č. úlohy	Zadání	Body
1.	<p><i>Uved'te podle vlastní fantazie, co uvedené osoby dělají rády ve volném čase:</i></p> <p><i>Př.: Thomas spielt gern Tennis.</i></p> <p>g) <i>Monika</i></p> <p>h) <i>Peter</i></p> <p>i) <i>Jan und Susi</i></p> <p>j) <i>Ich und mein Bruder</i></p> <p>k) <i>Du und Lars</i></p> <p>l) <i>Meine Mutter</i></p>	18

2.	<p>Doplňte tabulku:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th><i>infinitiv</i></th> <th><i>fahren</i></th> <th></th> <th><i>wissen</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>ich</i></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>du</i></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>er</i></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>sie</i></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>wir</i></td> <td></td> <td><i>lesen</i></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>ihr</i></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>sie</i></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>Sie</i></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	<i>infinitiv</i>	<i>fahren</i>		<i>wissen</i>	<i>ich</i>				<i>du</i>				<i>er</i>				<i>sie</i>				<i>wir</i>		<i>lesen</i>		<i>ihr</i>				<i>sie</i>				<i>Sie</i>				12
<i>infinitiv</i>	<i>fahren</i>		<i>wissen</i>																																			
<i>ich</i>																																						
<i>du</i>																																						
<i>er</i>																																						
<i>sie</i>																																						
<i>wir</i>		<i>lesen</i>																																				
<i>ihr</i>																																						
<i>sie</i>																																						
<i>Sie</i>																																						
3.	<p>Doplňte přivlastňovací zájmeno „svůj“:</p> <p>a) Ich frage Mutter. b) Du fragst Vater. c) Martin fragt Mädchen. d) Wir fragen Eltern. e) Ihr fragt Freunde. f) Die Mutter fragt Tochter. g) Die Studenten fragen Lehrer.</p>	14																																				
4.	<p>Přeložte do češtiny:</p> <p>a) Ich möchte essen. b) Ich verstehe nicht. c) Das ist richtig.</p>	6																																				
	Celkem	50																																				

Dosažený počet bodů	50 – 42	33 -41	24 – 32	15 – 23	0 - 14
Známka	Výborný	Chvalitebný	Dobry	Dostatečný	Nedostatečný

Ověřování a hodnocení výkonu žáků

Název modulu : Německý jazyk

Kód modulu : Nj-E-3/1-4

Test: Nj-E-3/3a		
Č. úlohy	Zadání	Body
1.	Wie spät ist es? <i>Odpovídejte celou větou podle uvedených časových údajů:</i>	15
	a) 8.00	
	b) 4.30	
	c) 7.45	
	d) 1.05	
	e) 5.50	
	Celkem	

Dosažený počet bodů	15-14	13-12	11-10	8-7	6-0
----------------------------	-------	-------	-------	-----	-----

Známka	Výborný	Chvalitebný	Dobry	Dostatečný	Nedostatečný
---------------	---------	-------------	-------	------------	--------------

Ověřování a hodnocení výkonu žáků	
Název modulu : Německý jazyk	
Kód modulu : Nj-E-3/1-4	

Test: Nj-E-3/3b		
Č. úlohy	Zadání	Body
1.	<p>Napište, že lidé se navštěvují vzájemně (např. Já navštívím <u>tebe</u> a <u>ty</u> znáš mě).</p> <p>a) Ich besuche und du besuchst</p> <p>b) Er besucht und sie besucht.....</p> <p>c) Wir besuchen und ihr besucht</p> <p>d) Sie besucht und Sie besuchen</p>	8
2.	<p>Doplňte chybějící předložky:</p> <p>a) Ich komme Ostrava.</p> <p>b) Sie wohnt Zittau.</p> <p>c) Peter wartet seinen Opa.</p> <p>d) Ich komme 5 Uhr.</p> <p>e) Die Eltern fahren Freitag nach Wien.</p> <p>f) Wir spielen jeden Mittwoch 16 18 Uhr Basketball.</p> <p>g) Wann kommst du Hause.</p>	8
	Celkem	16

Dosažený počet bodů	16-15	14-13	12-11	10-8	7-0
Známka	Výborný	Chvalitebný	Dobrý	Dostatečný	Nedostatečný

Ověřování a hodnocení výkonu žáků	
Název modulu : Německý jazyk	
Kód modulu : Nj-E-3/1-4	

Test: Nj-E-3/3		
Č. úlohy	Zadání	Body
1.	<p>Wie spät ist es? Odpovídejte celou větou podle uvedených časových údajů:</p> <p>f) 9.00</p> <p>g) 5.30</p> <p>h) 8.45</p> <p>i) 2.05</p> <p>j) 6.50</p>	15
2.	<p>Doplňte do vět vhodné výrazy ze závorky: (noch 20 Minuten, einen Krimi, meine Freundin, immer alles, Grammatik, den Film)</p> <p>a) Er weiß</p> <p>b) Wir wiederholen</p> <p>c) Sie bleibt hier</p> <p>d) Ich entschuldige</p> <p>e) Peter liest</p> <p>f) Kennst du?</p>	6
3.	<p>Napište, že lidé se znají vzájemně (např. Já znám <u>tebe</u> a <u>ty</u> znáš mě).</p> <p>a) Ich kenne und du kennst</p>	8

	b) Er kennt und sie c) Wir kennen und ihr kennt d) Sie kennt und Sie kennen	
4.	Přeložte do češtiny: a) frech b) schlecht c) streng d) gern e) nett f) sehr	6
4.	Doplňte chybějící předložky: a) Ich komme Ostrava. b) Sie wohnt Zittau. c) Peter wartet seinen Opa. d) Ich komme 5 Uhr. e) Die Eltern fahren Freitag nach Wien. f) Wir spielen jeden Mittwoch 16 18 Uhr Basketball. g) Wann kommst du Hause.	8
5.	Vyjmenujte dny v týdnu: a) b) c) d) e) f) g)	7
	Celkem	50

Dosažený počet bodů	50 – 42	33 -41	24 – 32	15 – 23	0 - 14
Známka	Výborný	Chvalitebný	Dobrá	Dostatečný	Nedostatečný

Ověřování a hodnocení výkonu žáků	
Název modulu : Německý jazyk	
Kód modulu : Nj-E-3/1-4	

Test: Nj-E-3/4a		
Č. úlohy	Zadání	Body
1.	<p><i>Napište, že Petr dělá totéž.</i></p> <p>a) Ich lese ein Buch. - Peterauch ein Buch. b) Ich laufe gern. - Peterauch gern. c) Ich esse Wurst. - Peterauch Wurst. d) Ich spreche Englisch gut. - Peterauch gut Englisch. e) Ich fahre nach Prag. - Peterauch nach Prag. f) Ich möchte etwas essen. – Peterauch etwas essen.</p>	6
2.	<p><i>Přikažte uvedeným osobám, aby vykonaly dané činnosti:</i></p> <p>a) keinen Wein trinken – Marina,! b) schnell arbeiten – Kinder,! c) nicht so viel essen – Martin,! d) im Park warten – Kinder,! e) nach Wien fahren – Nicole,! hier nicht fotografieren – Herr Kraus,!</p>	18
	<i>Celkem</i>	24

<i>Dosažený počet bodů</i>	24-21	20-17	16-13	12-9	8-0
<i>Známka</i>	Výborný	Chvalitebný	Dobry	Dostatečný	Nedostatečný

Ověřování a hodnocení výkonu žáků

Název modulu : Německý jazyk

Kód modulu : Nj-E-3/1-4

Test: Nj-E-3/4		
Č. úlohy	Zadání	Body
1.	<p>Sestavte z těchto vět 3 rozhovory.</p> <p><i>Wie spät ist es bitte? – Entschuldigung! – Um 9.30 Uhr. – Danke. – So spät? – Wann kommst du heute? – Ja, schon 40 Minuten. – Wartest du auf mich? – Es ist eins.</i></p> <p>a)</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>b)</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>c)</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	9
2.	<p>Napište, že Petr dělá totéž.</p> <p>a) Ich lese ein Buch. - Peterauch ein Buch.</p> <p>b) Ich laufe gern. - Peterauch gern.</p> <p>c) Ich esse Wurst. - Peterauch Wurst.</p> <p>d) Ich spreche Englisch gut. - Peterauch gut Englisch.</p> <p>e) Ich fahre nach Prag. - Peterauch nach Prag.</p>	5
3.	<p>Přeložte do češtiny:</p> <p>a) Ich habe Hunger.</p> <p>b) Hast du Durst?</p> <p>c) Was wünschen Sie, bitte?</p> <p>d) Zwei Glas Rotwein, bitte.</p>	12

	e) Zahlen, bitte. f) Das macht zusammen	
4.	<i>Přikažte uvedeným osobám, aby vykonaly dané činnosti:</i> a) keinen Wein trinken – Marina,! b) schnell arbeiten – Kinder,! c) nicht so viel essen – Martin,! d) im Park warten – Kinder,! e) nach Wien fahren – Nicole,! f) hier nicht fotografieren – Herr Kraus,!	18
4.	<i>Napište šest německých názvů potravin nebo pokrmů</i> a) b) c) d) e) f)	6
	<i>Celkem</i>	50

<i>Dosažený počet bodů</i>	50 – 42	33 -41	24 – 32	15 – 23	0 - 14
<i>Známka</i>	Výborný	Chvalitebný	Dobrý	Dostatečný	Nedostatečný

Střední škola hospodářská a lesnická, Frýdlant, Bělíkova 1387, příspěvková organizace			
Název modulu	Občanská nauka	Kód modulu	On-E-1/1-2
Délka modulu	33 hodin	Platnost	01.09.2010
Typ modulu	Povinný	Pojetí	teoretické
Vstupní předpoklady	Ukončené základní vzdělání		
<p>Cíl modulu: Cílem modulu občanská nauka je připravit žáky na aktivní občanský život v demokratické společnosti. Výchova k demokratickému občanství směřuje především k pozitivnímu ovlivňování hodnotové orientace žáků tak, aby byli slušnými lidmi a informovanými aktivními občany svého demokratického státu, aby jednali odpovědně a uvážlivě nejen k vlastnímu prospěchu, ale též pro veřejný zájem a prospěch. Žáci se učí porozumět společnosti a světu, kde žijí, uvědomovat si vlastní identitu a nenechat se manipulovat.</p>			
<p>Charakteristika modulu: Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP - Společenskovědní vzdělávání. Předmět je vyučován ve všech třech ročnících. V prvním ročníku budou žáci vybaveni vědomostmi, které slouží k jejich orientaci v lidském společenství. Pozornost bude věnována postavení žen, národnostních menšin, náboženských hnutí. Budou směřovat k dosažení základní úrovně mediální gramotnosti. Žáci se budou učit přijímat a vyhledávat informace s odstupem, uvědomovat si vlastní názory a postoje. Seznámí se se zásadami hospodaření v rodině a s možnostmi řešení krizových finančních situací. Ve druhém ročníku získají žáci přehled o vzniku a vývoji českého státu. Budou vybaveni základními vědomostmi o hospodářství a jeho fungování, získají představu o možnostech získání zaměstnání, právech a povinnostech zaměstnanců i zaměstnavatelů a o možné podpoře státu v případě nezaměstnanosti. Ve třetím ročníku se žáci seznámí s postavením České republiky v současném světě a s jejím zapojením do mezinárodních struktur. Důraz bude kladen na pochopení pojmu globalizace, pozornost bude věnována činnosti a významu organizací EU, OSN, NATO. Získají základní právní povědomí, seznámí se s právním řádem a se systémem soudní a výkonné moci v České republice. Výsledky vzdělávání modulu občanská nauka přesahují do všech vyučovacích předmětů.</p>			
<p>Význam v oblasti afektivních cílů: Výuka v modulu občanská nauka je směřována tak, aby žáci dokázali jednat odpovědně a žít čestně, chápali a naplňovali v běžném životě pojem solidarita. Učí se projevat občanskou aktivitu, vážit si demokracie a svobody, preferovat demokratické hodnoty, jednat v souladu s humanitou a vlastenectvím a s demokratickými ctnostmi. Učí se respektovat lidská práva, chápat meze lidské svobody a tolerance. Přemýšlí o skutečnosti kolem sebe, tvoří si vlastní úsudek, nenechají se manipulovat. Uznávají, že základní hodnotou je život, a proto je třeba si života vážit a chránit jej. Na základě vlastní identity ctí identitu jiných lidí, považují je za stejně hodnotné jako sebe sama, oprostí se ve vztahu k jiným lidem od předsudků, netolerantního jednání a nesnášenlivosti. Vytváří si pozitivní vztah k životnímu prostředí a kulturním památkám. Váží si hodnot lidské práce, snaží se zanechat po sobě něco pozitivního pro vlastní blízké lidi i pro širší komunitu.</p>			
<p>Strategie výuky: Základem výuky je výklad a řízená diskuse žáků k probíranému tématu. Žáci jsou vedeni k samostatnému uvažování a vyjadřování vlastních názorů v diskuzích. Jsou využívány</p>			

demonstrační metody a pomůcky - výukové videoprogramy, prezentované pomocí nejmodernějších technologií - dataprojektory, multimedialními tabulemi apod.. Žáci pracují samostatně i ve skupinách s učebnicí a dalšími učebními texty. Součástí výuky jsou besedy s různými hosty, exkurze, návštěvy státních institucí.

Přínos k rozvoji klíčových kompetencí:

V rámci modulu občanská nauka jsou u žáků rozvíjeny především následující klíčové kompetence:

Komunikativní kompetence - žáci jsou schopni se přiměřeně vyjádřit k účelu jednání a v uvedených komunikačních situacích, formulují své myšlenky srozumitelně a souvisle, jsou schopni aktivně diskutovat s vrstevníky, porozumět sdělení druhých, respektovat jejich názory. Jsou schopni vytvářet jednoduché texty na běžná témata.

Kompetence k učení - žáci se v rámci získávání vědomostí efektivně učí, rozumí psanému i mluvenému projevu.

Personální kompetence - žáci se umí učit, vyhodnocovat vlastní výsledky, odhalovat vlastní nedostatky a napravovat je.

Sociální kompetence - žáci dokážou pracovat ve skupině i v týmu, společně se podílet na realizaci úkolu, zodpovědně plní zadané úkoly, učí se přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, odstraňování diskriminace, řešení konfliktů.

Řešení pracovních i mimopracovních problémů - žáci dokážou určit jádro problému, aktivně získávají informace, potřebné k jeho řešení, volí vhodné prostředky a strategie řešení, znají instituce, které jim s řešením problémů mohou pomoci.

Kompetence k pracovnímu uplatnění - žáci se seznámí se zásadami vhodné komunikace s vrstevníky, kolegy, nadřízenými, jsou vedeni k zodpovědnému plnění studijních i pracovních povinností.

Aplikace průřezových témat:

Vzdělávací modul jako celek pokrývá následující PT:

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

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

Člověk a životní prostředí - žáci se seznámí s kulturními hodnotami v regionu včetně přírodních památek a jsou vedeni k péči o jejich zachování.

Člověk a digitální svět žáci jsou vedeni k tomu, aby využívali vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb.

Člověk a svět práce - žáci budou vybaveni znalostmi a kompetencemi, které jim pomohou optimálně využít svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění na trhu práce a pro budování profesní kariéry. Naučí se identifikovat a formulovat vlastní priority, vyhledávat informace z různých zdrojů, vyhodnocovat a využívat je při zodpovědném rozhodování. Budou znát a aplikovat zásady při verbální i písemné komunikaci.

Obsah modulu:

Submodul On-E-1/1 - Člověk v lidském společenství

Submodul On-E-1/2 - Člověk jako občan

Kritéria hodnocení:

Hodnocení žáků vychází ze Školního řádu SŠHL Frýdlant.

Žáci jsou hodnoceni průběžně po celý školní rok slovně i numericky.

Hodnocena je práce jednotlivců i práce skupinová. Součástí hodnocení je aktivní přístup k plnění studijních povinností, vystupování v diskuzích, besedách, při návštěvách institucí, příprava a prezentace krátké zprávy (aktuality) apod..

Nedílnou součástí hodnocení žáků je hodnocení jejich jednání a chování v souladu s osvojenými principy a zásadami společenského chování a mezilidských vztahů.

Základem hodnocení je správné používání osvojených pojmů při argumentaci a samostatných vystoupeních. Žák je z probraného učiva zkoušen ústně, na konci každého submodulu je zařazen kontrolní didaktický test.

Kontrolní testy:

Pro submodul On-H-1/1 dílčí testy **T-On-H-1/1a, T-On-H-1/1b, T-On-H-1/1c**, závěrečný test **T-On-H-1/1**

Pro submodul On-H-1/2 dílčí testy **T-On-H-1/2a, T-On-H-1/2b, T-On-H-1/2c**, závěrečný test **T-On-H-1/2**

Doporučená literatura:

V. Dudák a kol.: Občanská nauka pro střední odborné školy

V. Dudák a kol.: Občanská nauka pro střední odborná učiliště

Rozpis výsledků vzdělání a učiva 1. ročník On-E-1/1-2		
Výsledky vzdělání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z médií, jak jsou lidé v současné české společnosti rozvrstveni z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení; vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje 	<p>Submodul On-E-1/1 - Člověk v lidském společenství Lidská společnost a společenské skupiny, současná česká společnost, její vrstvy</p>	17

<p>k určitému etniku (národu, ...)</p> <ul style="list-style-type: none"> – dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích; uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot – uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti – sestaví rozpočet jednotlivce a domácnosti, rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje, navrhne, jak řešit schodkový rozpočet a jak naložit s přebytkovým rozpočtem – navrhne způsoby, jak využít volné finanční prostředky, vybere nejvýhodnější produkt pro investování volných finančních prostředků – vybere nejvýhodnější úvěrový produkt s ohledem na své potřeby a zdůvodní svou volbu, vysvětlí, jak se vyvarovat předlužení, posoudí výši úrokových sazeb a na příkladu ukáže rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN (roční procentní sazba nákladů) – na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníkem některé z menšin – rozeznává zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např. v médiích, v reklamě, v politice, ...) – na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen) – popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy – vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty nebo náboženská nesnášenlivost 	<p>Odpovědnost, slušnost, optimismus a dobrý vztah k lidem jako základ demokratického soužití v rodině i v širší komunitě</p> <p>Sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti</p> <p>Rozpočet jednotlivce a domácnosti; řešení krizových finančních situací, sociální zajištění občanů</p> <p>Rasy, národy a národnosti; většina a menšiny ve společnosti – klady vzájemného obohacování a problémy multikulturního soužití; migrace v současném světě, migranti, azylanti</p> <p>Postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti</p> <p>Víra a ateismus, náboženství a církve, náboženská hnutí a sekty, náboženský fundamentalismus</p>	
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech – včetně práv dětí, popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena – uvede příklady jednání, které demokracii ohrožuje (sobectví, korupce, kriminalita, násilí, neodpovědnost, ...) – vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích (mediální obsahy) 	<p>Submodul On-E-1/2 - Člověk jako občan</p> <p>Lidská práva, jejich obhajování a možné zneužívání, veřejný ochránce práv, práva dětí</p> <p>Svobodný přístup k informacím; média (tisk, televize, rozhlas, internet), funkce médií, kritický přístup k médiím, média jako zdroj zábavy</p>	<p>16</p>

<p>přijímat kriticky</p> <ul style="list-style-type: none"> – uveďte, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu občan povinnosti – uveďte nejvýznamnější české politické strany, vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich mají lidé zúčastnit; popíše, podle čeho se může občan orientovat, když zvažuje nabídku politických stran – uveďte příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorování jednání lidí kolem sebe; vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné – uveďte konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti – uveďte základní zásady a principy, na nichž je založena demokracie – v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání (tj. jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi a etikou), od špatného - nedemokratického jednání – objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky 	<p>a poučení</p> <p>Stát a jeho funkce, ústava a politický systém ČR, struktura veřejné správy, obecní a krajská samospráva</p> <p>Politika, politické strany, volby, právo volit</p> <p>Politický radikalismus a extremismus, aktuální česká extremistická scéna a její symbolika, mládež a extremismus</p> <p>Občanská společnost, občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití</p> <p>Základní hodnoty a principy demokracie</p>	
---	---	--

Ověřování a hodnocení výkonu žáků
Název modulu : Občanská nauka
Kód modulu : On-E-1/1-2

Označení dílčího testu: **T-On-E-1/1a**

1) Vyberte z následujících příkladů společenskou skupinu:

- a) návštěvníci divadelního představení b) cestující v autobuse
c) zákazníci nákupního centra d) školní třída

2) Mezi formální společenské skupiny patří:

- a) parta kamarádů na výletě b) rybářský kroužek
c) zákazníci nákupního centra d) skupinka dětí na pískovišti

3) Socializace je:

- a) žití v sociálně neuspokojivých podmínkách b) způsob žádosti o finanční podporu
c) začleňování člověka do společnosti d) příslušnost k sociálně demokratické straně

4) Primární společenskou skupinou je:

- a) národ b) rodina
c) lidská rasa d) politická strana

5) Imigranti jsou:

- a) vystěhovalci b) přistěhovalci
c) příslušníci jedné rodiny d) příslušníci odlišné rasy

6) Chorobné nepřátelství ke všemu cizímu, neznámému, např. k cizincům, se označuje jako:

- a) arachnofobie b) musofobie
c) klaustrofobie d) xenofobie

7) Vrstevnická skupina je například:

- a) školní třída b) rodina
c) rybářský kroužek d) politická strana

8) Pro zdravý vývoj člověka a jeho socializaci je důležité:

- a) za každou cenu lpět na určité sociální roli b) vystřídat co nejvíce sociálních rolí
c) umět přijímat nové role a opouštět staré d) nepřijímat žádné sociální role, být sám sebou

9) Když se ve vašem okolí vyskytne šikana, je nejvhodnější:

- a) podpořit šikanovaného a poradit mu, aby se obrátil na učitele (vedoucího, nadřízeného apod.)
b) přehlížet šikana a doufat, že to agresora brzy přejde
c) sehnat partu kamarádů, kteří agresora zmlátí
d) snažit se s agresorem skamarádit, abych se jeho obětí nestal také

10) Identifikace s vůdcem znamená:

- a) roztržku s ním a odepření poslušnosti b) slepou poslušnost a oddanost vůdci
c) prosazování vlastního názoru v hovoru s ním d) postupné poznávání jeho vlastností

Označení dílčího testu: **T-On-E-1/1b**

1) Schopnost a ochota pomáhat slabším a potřebným se nazývá:

- a) sociální jistota b) sociální nerovnost
c) sociální útlak d) sociální solidarita

- 2) To, jakého společenského postavení člověk v životě dosáhne, závisí především na:
- a) štěstí a náhodě
b) jeho schopnostech a pílí
c) jeho stáří
d) jeho toleranci
- 3) Společenská nerovnost lidí je dána zejména:
- a) tím, z jakých poměrů člověk pochází
b) náboženským vyznáním
c) rasou člověka
d) vzájemnou životní závislostí
- 4) Základním požadavkem pro zdravé soužití lidí je:
- a) vzájemná tolerance
b) tvrdé prosazování vlastních názorů a představ
c) poslušnost a podřízenost autoritám
d) vzájemná ignorace (nevšímavost)
- 5) Které názory nemůžeme tolerovat?
- a) propagující rovnost všech lidí
b) propagující islámské náboženství
c) propagující násilí, rasismus apod.
d) propagující vegetariánství
- 6) Opakem náboženské víry je:
- a) náboženský fundamentalismus
b) ateismus
c) terorismus
d) křesťanství
- 7) Víra vyjadřuje:
- a) vždy pouze víru boha
b) vždy pouze důvěru v sebe a své schopnosti
c) důvěru a angažovanost v něco, čemu věříme
d) náš vztah k ostatním lidem
- 8) Nejrozšířenějším náboženstvím v České republice je:
- a) judaismus
b) křesťanství
c) islám
d) hinduismus
- 9) Naprosto zaslepená zaujatost pro nějakou myšlenku, odmítající každý jiný názor, je:
- a) militarismus
b) demokracie
c) nacionalismus
d) fanatismus
- 10) Občané ČR, kteří jsou příslušníky národnostních menšin:
- a) jsou plnoprávními občany
b) nemají volební právo
c) mají volební právo, pouze pokud jsou muži
d) se nesmí sdružovat v národnostních sdruženích

Označení dílčího testu: **T-On-E-1/1c**

- 1) Sociální vrstvy společnosti jsou skupiny lidí, které spojuje zejména:
- a) jejich barva pleti
b) jejich pohlaví nebo sexuální orientace
c) jejich společenské postavení a životní úroveň
d) jejich náboženské vyznání
- 2) Sociální rozdíly v demokratické společnosti jsou dané především:
- a) pohlavím jednotlivců
b) různou mírou schopností jednotlivců
c) příslušností jednotlivce k určité národnosti
d) příslušností jednotlivce k určité rase
- 3) Lidská svoboda spočívá:

- a) v možnosti neomezeně činit vše, co chceme b) v tom, že člověk se nemusí nikomu zodpovídat
 c) v tom, že nám nikdo nesmí nic nařizovat d) v možnosti činit vše, co neškodí druhému

4) Mezi národnostní menšiny v České republice patří:

- a) Němci b) Jehovisté
 c) homosexuálové d) členové politických stran

5) Muži a ženy mají v demokratické společnosti:

- a) vždy rozdílná práva b) vždy stejná práva
 c) stejná práva pouze v rodině, ne v zaměstnání d) stejná práva pouze v zaměstnání, ne v rodině

6) Genocida znamená:

- a) vyhlazení určité skupiny lidí pro jejich barvu pleti, národnost, náboženské vyznání, sexuální orientaci nebo jinou odlišnost
 b) hodnocení určité skupiny lidí podle jejich genetických znaků a vlastností
 c) porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen)
 d) porušování lidských práv určité skupiny lidí

7) Vaše kapesné je z hlediska rodinného rozpočtu:

- a) příjem b) výdaj
 c) do rozpočtu se nezapočítává d) vratná investice

8) Když průměrný příjem v rodině nedosáhne určité zákonem stanovené výše, mají lidé nárok na:

- a) osvobození od daňové povinnosti b) bezúročnou půjčku od státu
 c) na sociální dávky d) nemají nárok na nic

9) Pokud člověk přijde o zaměstnání, má po určitou dobu nárok na:

- a) bezplatný rekvalifikační kurz b) bezplatné používání veřejné hromadné dopravy
 c) bezplatnou lékařskou péči d) státní podporu v nezaměstnanosti

10) Charitativní organizace je taková organizace, která:

- a) pořádá rekvalifikační kurzy b) pomáhá potřebným lidem
 c) prosazuje ve společnosti chartu OSN d) poskytuje lidem rychlé půjčky

Hodnocení dílčích testů T-On-E-1/1a-c

Každá správně zodpovězená otázka je hodnocena jedním bodem.

U každé otázky je správná pouze jedna odpověď.

Tabulky správných odpovědí dílčích testů T-On-H-1/1a-c

T-On-E-1/1b	
Otázka č.	Odpověď
1	d

T-On-E-1/1a	
Otázka č.	Odpověď
1	d
2	b
3	c
4	b
5	b
6	d
7	a
8	c
9	a
10	b

2	b
3	d
4	a
5	c
6	b
7	c
8	b
9	d
10	a

T-On-E-1/1c	
Otázka č.	Odpověď
1	c
2	b
3	d
4	a
5	b
6	a
7	b
8	c
9	d
10	b

Tabulka hodnocení dílčích testů

Počet bodů, získaných v testu				
výborný	chvalitebný	dobrý	dostatečný	nedostatečný
10-9	8-7	6-5	4-3	méně než 3

Označení závěrečného testu: **T-On-E-1/1 – Člověk v lidském společenství**

1) Vyberte z následujících příkladů společenskou skupinu:

- a) návštěvníci divadelního představení b) cestující v autobuse
c) zákazníci nákupního centra d) školní třída

2) Mezi formální společenské skupiny patří:

- a) parta kamarádů na výletě b) rybářský kroužek
c) zákazníci nákupního centra d) skupinka dětí na pískovišti

3) Socializace je:

- a) žití v sociálně neuspokojivých podmínkách b) způsob žádosti o finanční podporu
c) začleňování člověka do společnosti d) příslušnost k sociálně demokratické straně

4) Primární společenskou skupinou je:

- a) národ
- b) rodina
- c) lidská rasa
- d) politická strana

5) Imigranti jsou:

- a) vystěhovalci
- b) přistěhovalci
- c) příslušníci jedné rodiny
- d) příslušníci odlišné rasy

6) Chorobné nepřátelství ke všemu cizímu, neznámému, např. k cizincům, se označuje jako:

- a) arachnofobie
- b) musofobie
- c) klaustrofobie
- d) xenofobie

7) Vrstevnická skupina je například:

- a) školní třída
- b) rodina
- c) rybářský kroužek
- d) politická strana

8) Pro zdravý vývoj člověka a jeho socializaci je důležité:

- a) za každou cenu lpět na určité sociální roli
- b) vystřídat co nejvíce sociálních rolí
- c) umět přijímat nové role a opouštět staré
- d) nepřijímat žádné sociální role, být sám sebou

9) Když se ve vašem okolí vyskytne šikana, je nejvhodnější:

- a) podpořit šikanovaného a poradit mu, aby se obrátil na učitele (vedoucího, nadřízeného apod.)
- b) přehlížet šikanu a doufat, že to agresora brzy přejde
- c) sehnat partu kamarádů, kteří agresora zmlátí
- d) snažit se s agresorem skamarádit, abych se jeho obětí nestal také

10) Identifikace s vůdcem znamená:

- a) roztržku s ním a odepření poslušnosti
- b) slepou poslušnost a oddanost vůdci
- c) prosazování vlastního názoru v hovoru s ním
- d) postupné poznávání jeho vlastností

11) Schopnost a ochota pomáhat slabším a potřebným se nazývá:

- a) sociální jistota
- b) sociální nerovnost
- c) sociální útlak
- d) sociální solidarita

12) To, jakého společenského postavení člověk v životě dosáhne, závisí především na:

- a) štěstí a náhodě
- b) jeho schopnostech a pílí
- c) jeho stáří
- d) jeho toleranci

13) Společenská nerovnost lidí je dána zejména:

- a) tím, z jakých poměrů člověk pochází
- b) náboženským vyznáním
- c) rasou člověka
- d) vzájemnou životní závislostí

14) Základním požadavkem pro zdravé soužití lidí je:

- a) vzájemná tolerance
- b) tvrdé prosazování vlastních názorů a představ
- c) poslušnost a podřízenost autoritám
- d) vzájemná ignorace (nevšímavost)

15) Které názory nemůžeme tolerovat?

- a) propagující rovnost všech lidí
- b) propagující islámské náboženství

c) propagující násilí, rasismus apod.

d) propagující vegetariánství

16) Opakem náboženské víry je:

a) náboženský fundamentalismus

b) ateismus

c) terorismus

d) křesťanství

17) Víra vyjadřuje:

a) vždy pouze víru boha

b) vždy pouze důvěru v sebe a své schopnosti

c) důvěru a angažovanost v něco, čemu věříme

d) náš vztah k ostatním lidem

18) Nejrozšířenějším náboženstvím v České republice je:

a) judaismus

b) křesťanství

c) islám

d) hinduismus

19) Naprosto zaslepená zaujatost pro nějakou myšlenku, odmítající každý jiný názor, je:

a) militarismus

b) demokracie

c) nacionalismus

d) fanatismus

20) Občané ČR, kteří jsou příslušníky národnostních menšin:

a) jsou plnoprávními občany

b) nemají volební právo

c) mají volební právo, pouze pokud jsou muži

d) se nesmí sdružovat v národnostních sdruženích

21) Sociální vrstvy společnosti jsou skupiny lidí, které spojuje zejména:

a) jejich barva pleti

b) jejich pohlaví nebo sexuální orientace

c) jejich společenské postavení a životní úroveň

d) jejich náboženské vyznání

22) Sociální rozdíly v demokratické společnosti jsou dané především:

a) pohlavím jednotlivců

b) různou mírou schopností jednotlivců

c) příslušností jednotlivce k určité národnosti

d) příslušností jednotlivce k určité rase

23) Lidská svoboda spočívá:

a) v možnosti neomezeně činit vše, co chceme

b) v tom, že člověk se nemusí nikomu zodpovídat

c) v tom, že nám nikdo nesmí nic nařizovat

d) v možnosti činit vše, co neškodí druhému

24) Mezi národnostní menšiny v České republice patří:

a) Němci

b) Jehovisté

c) homosexuálové

d) členové politických stran

25) Muži a ženy mají v demokratické společnosti:

a) vždy rozdílná práva

b) vždy stejná práva

c) stejná práva pouze v rodině, ne v zaměstnání

d) stejná práva pouze v zaměstnání, ne v rodině

26) Genocida znamená:

a) vyhlazení určité skupiny lidí pro jejich barvu pleti, národnost, náboženské vyznání, sexuální orientaci nebo jinou odlišnost

b) hodnocení určité skupiny lidí podle jejich genetických znaků a vlastností

c) porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen)

d) porušování lidských práv určité skupiny lidí

27) Vaše kapesné je z hlediska rodinného rozpočtu:

- a) příjem
b) výdaj
c) do rozpočtu se nezapočítává
d) vratná investice

28) Když průměrný příjem v rodině nedosáhne určité zákonem stanovené výše, mají lidé nárok na:

- a) osvobození od daňové povinnosti
b) bezúročnou půjčku od státu
c) na sociální dávky
d) nemají nárok na nic

29) Pokud člověk přijde o zaměstnání, má po určitou dobu nárok na:

- a) bezplatný rekvalifikační kurz
b) bezplatné používání veřejné hromadné dopravy
c) bezplatnou lékařskou péči
d) státní podporu v nezaměstnanosti

30) Charitativní organizace je taková organizace, která:

- a) pořádá rekvalifikační kurzy
b) pomáhá potřebným lidem
c) prosazuje ve společnosti chartu OSN
d) poskytuje lidem rychlé půjčky

Hodnocení závěrečného testu T-On-E-1/1 - Člověk v lidském společenství

Každá správně zodpovězená otázka je hodnocena jedním bodem.
U každé otázky je správná pouze jedna odpověď.

Tabulka správných odpovědí závěrečného testu T-On-E-1/1

Otázka č.	Odpověď	Otázka č.	Odpověď	Otázka č.	Odpověď	Otázka č.	Odpověď	Otázka č.	Odpověď
1	d	7	a	13	d	19	d	25	b
2	b	8	c	14	a	20	a	26	a
3	c	9	a	15	c	21	c	27	b
4	b	10	b	16	b	22	b	28	c
5	b	11	d	17	c	23	d	29	d
6	d	12	b	18	b	24	a	30	b

Tabulka hodnocení testu

Počet bodů, získaných v testu				
výborný	chvalitebný	dobry	dostatečný	nedostatečný
30-26	25-21	20-15	14-9	méně než 9

Označení dílčího testu: **T-On-E-1/2a**

1. Demokracie je:

- a) vláda menšiny
- b) vláda většiny
- c) způsob vlády, ve které je zdrojem moci lid

2. Konsenzus je:

- a) shoda názorů
- b) smlouva
- c) dokument

3. Referendum je:

- a) společné stanovisko politiků na určitou otázku
- b) všelidové hlasování o důležitých otázkách
- c) způsob protestu proti nepopulárním rozhodnutím vlády

4. Naše současná ústava nabyla účinnosti:

- a) 1.1.1993
- b) 1.1.1992
- c) 1.1.1990

5. Volební právo má občan od:

- a) 15 roků
- b) od 18 roků
- c) od 20 roků

6. V moderním státě je moc rozdělena na:

- a) politickou, hospodářskou a vojenskou
- b) zákonodárnou, výkonnou a soudní
- c) politickou, hospodářskou a soudní

7. Moc zákonodárná v ČR náleží:

a) soudům

b) prezidentovi

c) parlamentu

8. Poslanecká sněmovna má:

a) 200 poslanců

b) 81 poslanců

c) 250 poslanců

9. Volby do Poslanecké sněmovny Parlamentu ČR se konají na základě:

a) poměrného zastoupení

b) většinového kombinovaného systému

c) většinového systému

10. Senátní volby se konají podle zásad:

a) poměrného systému

b) většinového systému

Označení dílčího testu: **T-On-E-1/2b**

1. Kolik je senátorů:

a) 80

b) 81

c) 101

2. Prezidenta volí:

a) občané

b) Parlament na společné schůzi obou komor

c) Senát

3. Volební období prezidenta trvá:

a) 4 roky

b) 5 roků

c) 10 roků

4. Poslaneckou sněmovnu může rozpustit:

a) prezident

b) předseda vlády

c) předseda Poslanecké sněmovny

d) předseda Nejvyššího soudu

5. V parlamentním zřízení je vláda odpovědná:

a) parlamentu

b) prezidentovi

c) ministrům

6. Mezi pravomoci prezidenta nepatří:

a) rozpustit Poslaneckou sněmovnu

b) navrhopvat zákony

c) vyhlašovat volby

7. Ústavní soud má:

a) 15 soudců

b) 10 soudců

c) 20 soudců

8. Politologie je:

a) společenská věda o politice a politické teorii

b) přírodní věda

c) světový názor

9. Politická strana je:

- a) zájmová organizace
- b) zájmový klub
- c) politická organizace, prosazuje svou ideologii, řeší nějaký problém

10. Komunismus je:

- a) ideologie
- b) náboženství
- c) filosofický směr

Označení dílčího testu: **T-On-E-1/2c**

1. Levice prosazuje především:

- a) snížení inflace a liberalizaci trhu
- b) snížení nezaměstnanosti a liberalizaci trhu
- c) snížení nezaměstnanosti a regulaci trhu

2. Mezi extrémistické symboly patří:

- a) rudá růže
- b) svastika (hákový kříž)
- c) modrý pták

3. Pro levicovou orientaci je příznačné:

- a) snižování inflace
- b) rovnost výsledků
- c) rovnost příležitostí

4. Pro liberály je nejdůležitější:

- a) svoboda jedince
- b) rovnost všech lidí
- c) stát

5. Volební systémy existují:

- a) většinový a poměrný
- b) většinový a menšinový
- c) jednoduchý a složený

6. Rozhodněte, která uvedená práva nebo svobody v ČR nenáleží cizincům:

- a) svoboda projevu
- b) právo zakládat politické strany a politická hnutí
- c) právo na azyl

7. Základní samosprávné celky v ČR se jmenují:

- a) obce
- b) okresy
- c) kraje

8. Komunální volby se konají každé:

- a) 4 roky
- b) 5 let
- c) 2 roky

9. Občany obce jsou osoby, které:

a) mají v obci trvalý pobyt

b) v obci žijí

c) se v obci narodily

10. Veřejný ochránce práv je:

a) soudce

b) advokát

c) ombudsman

Hodnocení dílčích testů T-On-E-1/2a-c

Každá správně zodpovězená otázka je hodnocena jedním bodem.

U každé otázky je správná pouze jedna odpověď.

Tabulky správných odpovědí dílčích testů T-On-E-1/2a-c

T-On-E-1/2a	
Otázka č.	Odpověď
1	c
2	a
3	b
4	a
5	b
6	b
7	c
8	a
9	a
10	b

T-On-E-1/2b	
Otázka č.	Odpověď
1	b
2	b
3	b
4	a
5	a
6	b
7	a
8	a
9	c
10	a

Tabulka hodnocení dílčích testů

T-On-E-1/2c	
Otázka č.	Odpověď
1	c
2	b
3	b
4	a
5	a
6	b
7	a
8	a
9	a
10	c

Počet bodů, získaných v testu				
výborný	chvalitebný	dobrý	dostatečný	nedostatečný
10-9	8-7	6-5	4-3	méně než 3

Označení testu: **T-On-E-1/2 - Člověk jako občan**

1. Demokracie je:
 - a) vláda menšiny
 - b) vláda většiny
 - c) způsob vlády, ve které je zdrojem moci lid

2. Konsenzus je:
 - a) shoda názorů
 - b) smlouva
 - c) dokument

3. Referendum je:
 - a) společné stanovisko politiků na určitou otázku
 - b) všelidové hlasování o důležitých otázkách
 - c) způsob protestu proti nepopulárním rozhodnutím vlády

4. Naše současná ústava nabyla účinnosti:
 - a) 1.1.1993
 - b) 1.1.1992
 - c) 1.1.1990

5. Volební právo má občan od:
 - a) 15 roků
 - b) od 18 roků
 - c) od 20 roků

6. V moderním státě je moc rozdělena na:
 - a) politickou, hospodářskou a vojenskou
 - b) zákonodárnou, výkonnou a soudní
 - c) politickou, hospodářskou a soudní

7. Moc zákonodárná v ČR náleží:
 - a) soudům
 - b) prezidentovi
 - c) parlamentu

8. Poslanecká sněmovna má:
 - a) 200 poslanců
 - b) 81 poslanců
 - c) 250 poslanců

9. Volby do Poslanecké sněmovny Parlamentu ČR se konají na základě:
 - a) poměrného zastoupení
 - b) většinového kombinovaného systému
 - c) většinového systému

10. Senátní volby se konají podle zásad:
 - a) poměrného systému
 - b) většinového systému

11. Kolik je senátorů:
 - a) 80

- b) 81
- c) 101

12. Prezidenta volí:

- a) občané
- b) Parlament na společné schůzi obou komor
- c) Senát

13. Volební období prezidenta trvá:

- a) 4 roky
- b) 5 roků
- c) 10 roků

14. Poslaneckou sněmovnu může rozpustit:

- a) prezident
- b) předseda vlády
- c) předseda Poslanecké sněmovny
- d) předseda Nejvyššího soudu

15. V parlamentním zřízení je vláda odpovědná:

- a) parlamentu
- b) prezidentovi
- c) ministrům

16. Mezi pravomoci prezidenta nepatří:

- a) rozpustit Poslaneckou sněmovnu
- b) navrhopvat zákony
- c) vyhlašovat volby

17. Ústavní soud má:

- a) 15 soudců
- b) 10 soudců
- c) 20 soudců

18. Politologie je:

- a) společenská věda o politice a politické teorii
- b) přírodní věda
- c) světový názor

19. Politická strana je:

- a) zájmová organizace
- b) zájmový klub
- c) politická organizace, prosazuje svou ideologii, řeší nějaký problém

20. Komunismus je:

- a) ideologie
- b) náboženství
- c) filosofický směr

21. Levice prosazuje především:

- a) snížení inflace a liberalizaci trhu
- b) snížení nezaměstnanosti a liberalizaci trhu
- c) snížení nezaměstnanosti a regulaci trhu

22. Mezi extrémistické symboly patří:
 a) rudá růže b) svastika (hákový kříž) c) modrý pták
23. Pro levicovou orientaci je příznačné:
 a) snižování inflace
 b) rovnost výsledků
 c) rovnost příležitostí
24. Pro liberály je nejdůležitější:
 a) svoboda jedince
 b) rovnost všech lidí
 c) stát
25. Volební systémy existují:
 a) většinový a poměrný b) většinový a menšinový c) jednoduchý a složený
26. Rozhodněte, která uvedená práva nebo svobody v ČR nenáleží cizincům:
 a) svoboda projevu
 b) právo zakládat politické strany a politická hnutí
 c) právo na azyl
27. Základní samosprávné celky v ČR se jmenují:
 a) obce
 b) okresy
 c) kraje
28. Komunální volby se konají každé:
 a) 4 roky b) 5 let c) 2 roky
29. Občany obce jsou osoby, které:
 a) mají v obci trvalý pobyt b) v obci žijí c) se v obci narodily
30. Veřejný ochránce práv je:
 a) soudce b) advokát c) ombudsman

Hodnocení testu T-On-E-1/2 - Člověk jako občan

Každá správně zodpovězená otázka je hodnocena jedním bodem.
 U každé otázky je správná pouze jedna odpověď.

Tabulka správných odpovědí

Otázka	Odpověď	Otázka	Odpověď	Otázka	Odpověď	Otázka	Odpověď	Otázka	Odpověď
1	c	7	c	13	b	19	c	25	a

2	a	8	a	14	a	20	a	26	b
3	b	9	a	15	a	21	c	27	a
4	a	10	b	16	b	22	b	28	a
5	b	11	b	17	a	23	b	29	a
6	b	12	b	18	a	24	a	30	c

Tabulka hodnocení testu

Počet bodů, získaných v testu				
výborný	chvalitebný	dobrý	dostatečný	nedostatečný
30-26	25-21	20-15	14-9	méně než 9

Střední škola hospodářská a lesnická, Frýdlant, Bělíkova 1387, příspěvková organizace			
Název modulu	Občanská nauka	Kód modulu	On-E-2 /1-2
Délka modulu	33 hodin	Platnost	01.09.2010
Typ modulu	Povinný	Pojetí	teoretické
Vstupní předpoklady	Absolvování modulu ON-E-1/1-2		
<p>Cíl modulu: Cílem modulu občanská nauka je připravit žáky na aktivní občanský život v demokratické společnosti. Výchova k demokratickému občanství směřuje především k pozitivnímu ovlivňování hodnotové orientace žáků tak, aby byli slušnými lidmi a informovanými aktivními občany svého demokratického státu, aby jednali odpovědně a uvážlivě nejen k vlastnímu prospěchu, ale též pro veřejný zájem a prospěch. Žáci se učí porozumět společnosti a světu, kde žijí, uvědomovat si vlastní identitu a nenechat se manipulovat.</p>			
<p>Charakteristika modulu: Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP - Společenskovědní vzdělávání. Předmět je vyučován ve všech třech ročnících. V prvním ročníku budou žáci vybaveni vědomostmi, které slouží k jejich orientaci v lidském společenství. Pozornost bude věnována postavení žen, národnostních menšin, náboženských hnutí. Budou směřovat k dosažení základní úrovně mediální gramotnosti. Žáci se budou učit přijímat a vyhledávat informace s odstupem, uvědomovat si vlastní názory a postoje. Seznámí se se zásadami hospodaření v rodině a s možnostmi řešení krizových finančních situací. Ve druhém ročníku získají žáci přehled o vzniku a vývoji českého státu. Budou vybaveni základními vědomostmi o hospodářství a jeho fungování, získají představu o možnostech získání zaměstnání, právech a povinnostech zaměstnanců i zaměstnavatelů a o možné podpoře státu v případě nezaměstnanosti. Ve třetím ročníku se žáci seznámí s postavením České republiky v současném světě a s jejím zapojením do mezinárodních struktur. Důraz bude kladen na pochopení pojmu globalizace, pozornost bude věnována činnosti a významu organizací EU, OSN, NATO. Získají základní právní povědomí, seznámí se s právním řádem a se systémem soudní a výkonné moci v České republice. Výsledky vzdělávání modulu občanská nauka přesahují do všech vyučovacích předmětů.</p>			
<p>Význam v oblasti afektivních cílů: Výuka v modulu občanská nauka je směřována tak, aby žáci dokázali jednat odpovědně a žít čestně, chápali a naplňovali v běžném životě pojem solidarita. Učí se projevat občanskou aktivitu, vážit si demokracie a svobody, preferovat demokratické hodnoty, jednat v souladu s humanitou a vlastenectvím a s demokratickými ctnostmi. Učí se respektovat lidská práva, chápat meze lidské svobody a tolerance. Přemýšlí o skutečnosti kolem sebe, tvoří si vlastní úsudek, nenechají se manipulovat. Uznávají, že základní hodnotou je život, a proto je třeba si života vážit a chránit jej. Na základě vlastní identity ctí identitu jiných lidí, považují je za stejně hodnotné jako sebe sama, oprostí se ve vztahu k jiným lidem od předsudků, netolerantního jednání a nesnášenlivosti. Vytváří si pozitivní vztah k životnímu prostředí a kulturním památkám. Váží si hodnot lidské práce, snaží se zanechat po sobě něco pozitivního pro vlastní blízké lidi i pro širší komunitu.</p>			
<p>Strategie výuky: Základem výuky je výklad a řízená diskuse žáků k probíranému tématu. Žáci jsou vedeni k samostatnému uvažování a vyjadřování vlastních názorů v diskuzích. Jsou využívány</p>			

demonstrační metody a pomůcky - výukové videoprogramy, prezentované pomocí nejmodernějších technologií - dataprojektory, multimediálními tabulemi apod. Žáci pracují samostatně i ve skupinách s učebnicí a dalšími učebními texty. Součástí výuky jsou besedy s různými hosty, exkurze, návštěvy státních institucí.

Přínos k rozvoji klíčových kompetencí:

V rámci modulu občanská nauka jsou u žáků rozvíjeny především následující klíčové kompetence:

Komunikativní kompetence - žáci jsou schopni se přiměřeně vyjádřit k účelu jednání a v uvedených komunikačních situacích, formulují své myšlenky srozumitelně a souvisle, jsou schopni aktivně diskutovat s vrstevníky, porozumět sdělení druhých, respektovat jejich názory. Jsou schopni vytvářet jednoduché texty na běžná témata.

Kompetence k učení - žáci se v rámci získávání vědomostí efektivně učí, rozumí psanému i mluvenému projevu.

Personální kompetence - žáci se umí učit, vyhodnocovat vlastní výsledky, odhalovat vlastní nedostatky a napravovat je.

Sociální kompetence - žáci dokážou pracovat ve skupině i v týmu, společně se podílet na realizaci úkolu, zodpovědně plní zadané úkoly, učí se přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, odstraňování diskriminace, řešení konfliktů.

Řešení pracovních i mimopracovních problémů - žáci dokážou určit jádro problému, aktivně získávají informace, potřebné k jeho řešení, volí vhodné prostředky a strategie řešení, znají instituce, které jim s řešením problémů mohou pomoci.

Kompetence k pracovnímu uplatnění - žáci se seznámí se zásadami vhodné komunikace s vrstevníky, kolegy, nadřízenými, jsou vedeni k zodpovědnému plnění studijních i pracovních povinností.

Aplikace průřezových témat:

Vzdělávací modul jako celek pokrývá následující PT:

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

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

Člověk a životní prostředí - žáci se seznámí s kulturními hodnotami v regionu včetně přírodních památek a jsou vedeni k péči o jejich zachování.

Člověk a digitální svět žáci jsou vedeni k tomu, aby využívali vhodné technologie a jejich

kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb.

Člověk a svět práce - žáci budou vybaveni znalostmi a kompetencemi, které jim pomohou optimálně využít svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění na trhu práce a pro budování profesní kariéry. Naučí se identifikovat a formulovat vlastní priority, vyhledávat informace z různých zdrojů, vyhodnocovat a využívat je při zodpovědném rozhodování. Budou znát a aplikovat zásady při verbální i písemné komunikaci.

Obsah modulu:

Submodul On-E-2/1 Česká státnost

Submodul On-E-2/2 Člověk a hospodářství

Kritéria hodnocení:

Hodnocení žáků vychází ze Školního řádu SŠHL Frýdlant.

Žáci jsou hodnoceni průběžně po celý školní rok slovně i numericky.

Hodnocena je práce jednotlivců i práce skupinová. Součástí hodnocení je aktivní přístup k plnění studijních povinností, vystupování v diskuzích, besedách, při návštěvách institucí, příprava a prezentace krátké zprávy (aktuality) apod..

Nedílnou součástí hodnocení žáků je hodnocení jejich jednání a chování v souladu s osvojenými principy a zásadami společenského chování a mezilidských vztahů.

Základem hodnocení je správné používání osvojených pojmů při argumentaci a samostatných vystoupeních. Žák je z probraného učiva zkoušen ústně, na konci každého submodulu je zařazen kontrolní didaktický test.

Kontrolní testy:

Pro submodul On-E-2/1 dílčí testy T-On-E-2/1a, T-On-E-2/1b, T-On-E-2/1c, závěrečný test T-On-E-2/1

Pro submodul On-E-2/2 dílčí testy T-On-E-2/2a, T-On-E-2/2b, závěrečný test T-On-E-2/2

Doporučená literatura:

V. Dudák a kol.: Občanská nauka pro střední odborné školy

V. Dudák a kol.: Občanská nauka pro střední odborná učiliště

Rozpis výsledků vzdělání a učiva 2. ročník On-E-2/1-2		
Výsledky vzdělání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: – popíše státní symboly ČR a některé české národní tradice, vysvětlí význam událostí, které se pojí se státními svátky a významnými dny ČR nebo Československa	Submodul On-E-2/1 – Česká státnost Státní národní symboly Národní tradice	16

<ul style="list-style-type: none"> – vysvětlí formování a vznik českého státu, rozumí pojmu „ochránci české země“, uvede příklady – rozumí pojmu svébytnost českého státu a vysvětlí jej – objasní myšlenku vzniku evropské mírové unie, uvědomí si hluboké poselství pro současnost, hledá spojitosti s mírovými tendencemi současného světa – rozumí pojům „Obnovené zřízení zemské“, centralizace – umí charakterizovat revoluci v roce 1848, zná a vysvětlí pojem ústava, všeobecné volební právo – objasní význam boje za státní samostatnost, seznámí se s činností T. G. Masaryka – vysvětlí nacistické snahy o likvidaci českého národa v letech 1939 – 1945, uvede konkrétní příklady realizace těchto záměrů – popíše holocaust a genocidu Romů – popíše způsoby persekuce občanů, uvede konkrétní příklady – vysvětlí pojem „pražské jaro“ a jeho podstatu, představí některé osobnosti – vysvětlí pojem „sametová revoluce“, představí některé významné osobnosti tohoto období, objasní příčiny, průběh a následky rozpadu Československa 	<p>Státní svátky a významné dny ČR</p> <p>Počátky české státnosti</p> <p>Symboly středověké státnosti</p> <p>Český stát za vlády Přemyslovců, Lucemburků, husitství</p> <p>Význam vlády Jiřího z Poděbrad</p> <p>České země v raném novověku, vláda Habsburků</p> <p>Národní obrození, revoluce r. 1848 a její význam pro vývoj české státnosti</p> <p>První světová válka, vznik ČSR, období první republiky</p> <p>Období mezi dvěma válkami, nebezpečí fašismu</p> <p>Druhá světová válka, období okupace</p> <p>Holocaust a nacismus</p> <p>Česká státnost po roce 1945</p> <p>Významné mezníky padesátých a šedesátých let</p> <p>Pražské jaro 1968</p> <p>Listopad 1989</p> <p>Rozpad Československa 1993</p>	
---	---	--

<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa, období, ... – rozpozná běžné cenové triky (cena bez DPH, ...) a klamavé nabídky – dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti – popíše, co má obsahovat pracovní smlouva – dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech – dovede si zřídit peněžní účet a sleduje pohyb peněz na svém účtu; používá nejběžnější platební nástroje, smění peníze za použití kursovní listku – vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na příjmy obyvatelstva, vklady a úvěry, dlouhodobé finanční plánování a uvede příklady, jak se důsledkům inflace bránit – dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav (banka, pojišťovna) a na základě zjištěných informací posoudit, zda konkrétní služby jsou pro něho vhodné (např. půjčka), nebo nutné a výhodné – dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám – vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění – dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci 	<p>Submodul On-E-2/1 – Člověk a hospodářství Trh a jeho fungování (zboží, nabídka, poptávka, stanovení ceny)</p> <p>Hledání zaměstnání, služby úřadů práce</p> <p>Nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace</p> <p>Vznik, změna a ukončení pracovního poměru</p> <p>Povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele</p> <p>Druhy škod, předcházení škodám, odpovědnost za škodu</p> <p>Peníze, hotovostní a bezhotovostní peněžní styk (v tuzemské a zahraniční měně)</p> <p>Inflace</p> <p>Pojištění (sociální, zdravotní a komerční)</p> <p>Mzda časová a úkolová</p> <p>Daně, daňové přiznání</p> <p>Služby peněžních ústavů</p> <p>Pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům</p>	<p>17</p>
--	---	-----------

Ověřování a hodnocení výkonu žáků

Název modulu : Občanská nauka

Kód modulu : On-E-2/1

Označení dílčího testu: **T-On-E-2/1a**

1) Státní svátek je:

- a) slavnostní den
- b) volný den
- c) významný den
- d) státem uznaný svátek, připomínka významné historické události, významné osobnosti českých dějin

2) Tradice je:

- a) navyklý způsob jednání
- b) slavnost
- c) zvyky, názory, způsoby, chování, vzniklé v minulosti a zachovávané generacemi
- d) společenské chování

3) Cyril a Metoděj byli:

- a) kmenoví náčelníci
- b) věrozvěsti
- c) panovníci
- d) bojovníci

4) Patroni České země jsou:

- a) kněží
- b) poddaní
- c) ochránci
- d) nejstarší členové rodu

5) Založení pražského biskupství znamenalo:

- a) České země se staly nedílnou součástí křesťanské Evropy
- b) získávání nového území
- c) šíření křesťanství
- d) upevnění postavení církve

6) Zlatá bula sicilská je:

- a) zakládací listina pražského biskupství
- b) název zlaté mince ražené na Sicílii
- c) listina upravující postavení Českého státu k Svaté říši římské
- d) mezinárodní dohoda

7) Dědičně získal královský titul:

- a) Vratislav r.1085
- b) Vladislav r.1158
- c) Přemysl Otakar I. r.1212
- d) Karel IV. r.1378

8) Karlova univerzita byla založena:

- a) r. 1378
- b) r. 1419
- c) r. 1346
- d) r. 1415

Označení dílčího testu: **T-On-E-2/1b**

1) Svého vrcholu dosáhl český středověký stát v době vlády:

- a) Přemysla Otakara I.
- b) Přemysla Otakara II.
- c) Karla IV.
- d) Marie Terezie

2) Společný husitský program se nazýval:

- a) Tábor
- b) Čtyři pražské artikuly
- c) Basilejská kompaktáta
- d) Nová ústava

3) Mírový plán krále Jiřího z Poděbrad obsahoval:

- a) válka přestane být prostředkem řešení mezinárodních sporů
- b) válka je jediným řešením sporů
- c) mír může být dosažen i válkou
- d) mír musí být vždy zachován

4) Pojem rekatolizace znamená:

- a) utužení nadvlády katolické církve
- b) zákaz křesťanství
- c) zákaz katolického náboženství
- d) šíření křesťanství v cizích zemích

5) Obnovené zřízení zemské z roku 1628 znamená:

- a) novou ústavu
- b) mírovou dohodu
- c) mezinárodní smlouvu
- d) nové vymezení hranic

6) Prosincová ústava z roku 1867 zaručovala:

- a) základní práva a svobody
- b) volnost pohybu
- c) svobodu slova
- d) volební právo

7) Národní obrození znamená:

- a) boj za všeobecné volební právo
- b) snahu o povznesení zemských práv, povznesení českého jazyka a české kultury
- c) obrodu jazyka českého
- d) národní samostatnost

8) Všeobecné volební právo bylo v Čechách uzákoněno:

- a) r. 1848
- b) r. 1866
- c) r. 1906
- d) r. 1914

Označení dílčího testu: **T-On-E-2/1c**

1) Samostatná Československá republika byla vyhlášena:

- a) 28. září 1914
- b) 17. listopadu 1918
- c) 28. října 1918
- d) 8. května 1945

2) Prvním prezidentem se stal:

- a) E. Beneš
- b) T. G. Masaryk
- c) L. Svoboda
- d) V. Havel

3) Práva menšin v nově vzniklém Československu zaručoval tento dokument:

- a) ústava
- b) mezinárodní úmluva
- c) smlouva o dodržování práv menšin
- d) říjnový diplom

4) Mnichovská dohoda je:

- a) smlouva o stabilitě země
- b) odstoupení pohraničních oblastí Německu
- c) mezinárodní dohoda o míru
- d) dohoda o neútočení

5) Protektorát Čechy a Morava vznikl:

- a) 15. 9. 1938
- b) 16. 3. 1939
- c) 8. 5. 1945
- d) 15. 9. 1941

6) „Pražské jaro“ znamená:

- a) obrodný proces na jaře r. 1968, pokus o vytvoření pluralitní společnosti
- b) realizace ekonomických reforem
- c) likvidace soukromého sektoru
- d) obrodný proces v roce 1965

7) Hnutí Charta 77 je:

- a) hnutí usilující o dodržování lidských práv v Československu
- b) mírová smlouva
- c) reforma týkající se všeobecného volebního práva
- d) reformní hnutí týkající se obnovy hospodářství

8) Sametová revoluce znamená:

- a) reforma společnosti
- b) nenásilná revoluce 17. listopadu 1989
- c) počátek období normalizace
- d) vpád armád států Varšavské smlouvy do Československa

9) Dne 1. ledna 1993 došlo:

- a) k potvrzení jednotného Československa
- b) ke vzniku samostatné České republiky a Slovenské republiky
- c) k obnově demokracie v Československu
- d) ke ztrátě samostatnosti České republiky

Hodnocení dílčích testů T-On-E-2/1a-c

Každá správně zodpovězená otázka je hodnocena jedním bodem.

U každé otázky je správná pouze jedna odpověď.

Tabulky správných odpovědí dílčích testů T-On-E-2/1a-c

T-On-E-2/1a	
Otázka č.	Odpověď
1	d
2	c
3	b
4	c
5	a
6	c
7	c
8	a

T-On-E-2/1b	
Otázka č.	Odpověď
1	c
2	b
3	a
4	a
5	a
6	a
7	b
8	c

T-On-E-2/1c	
Otázka č.	Odpověď
1	c
2	b
3	a
4	b
5	b
6	a
7	a
8	b
9	b

Tabulka hodnocení dílčích testů

	Počet bodů, získaných v testu				
	výborný	chvalitebný	dobry	dostatečný	nedostatečný
T-On-H-2/1a	8	7	6-5	4-3	méně než 3
T-On-H-2/1b	8	7	6-5	4-3	méně než 3
T-On-H-2/1c	9	8-7	6-5	4-3	méně než 3

Ověřování a hodnocení výkonu žáků
Název modulu : Občanská nauka
Kód modulu : On-E-2/1-2

Označení závěrečného testu: T-On-E-2/1 - Česká státnost

1) Státní svátek je:

- a) slavnostní den
- b) volný den
- c) významný den
- d) státem uznaný svátek, připomínka významné historické události, významné osobnosti českých dějin

2) Tradice je:

- a) navyklý způsob jednání
- b) slavnost
- c) zvyky, názory, způsoby, chování, vzniklé v minulosti a zachovávané generacemi
- d) společenské chování

3) Cyril a Metoděj byli:

- a) kmenoví náčelníci
- b) věrozvěsti
- c) panovníci
- d) bojovníci

4) Patroni České země jsou:

- a) kněží
- b) poddaní
- c) ochránci
- d) nejstarší členové rodu

5) Založení pražského biskupství znamenalo:

- a) České země se staly nedílnou součástí křesťanské Evropy
- b) získávání nového území
- c) šíření křesťanství
- d) upevnění postavení církve

6) Zlatá bula sicilská je:

- a) zakládací listina pražského biskupství
- b) název zlaté mince ražené na Sicílii
- c) listina upravující postavení Českého státu k Svaté říši římské
- d) mezinárodní dohoda

7) Dědičně získal královský titul:

- a) Vratislav r.1085
- b) Vladislav r.1158
- c) Přemysl Otakar I. r.1212
- d) Karel IV. r.1378

8) Karlova univerzita byla založena:

- a) r. 1378
- b) r. 1419
- c) r. 1346
- d) r. 1415

9) Svého vrcholu dosáhl český středověký stát v době vlády:

- a) Přemysla Otakara I.
- b) Přemysla Otakara II.
- c) Karla IV.
- d) Marie Terezie

10) Společný husitský program se nazýval:

- a) Tábor
- b) Čtyři pražské artikuly
- c) Basilejská kompaktáta
- d) Nová ústava

11) Mírový plán krále Jiřího z Poděbrad obsahoval:

- a) válka přestane být prostředkem řešení mezinárodních sporů
- b) válka je jediným řešením sporů
- c) mír může být dosažen i válkou
- d) mír musí být vždy zachován

12) Pojem rekatolizace znamená:

- a) utužení nadvlády katolické církve
- b) zákaz křesťanství
- c) zákaz katolického náboženství
- d) šíření křesťanství v cizích zemích

13) Obnovené zřízení zemské z roku 1628 znamená:

- a) novou ústavu
- b) mírovou dohodu
- c) mezinárodní smlouvu
- d) nové vymezení hranic

14) Prosincová ústava z roku 1867 zaručovala:

- a) základní práva a svobody
- b) volnost pohybu
- c) svobodu slova
- d) volební právo

15) Národní obrození znamená:

- a) boj za všeobecné volební právo
- b) snahu o povznesení zemských práv, povznesení českého jazyka a české kultury
- c) obrodu jazyka českého
- d) národní samostatnost

16) Všeobecné volební právo bylo v Čechách uzákoněno:

- a) r. 1848
- b) r. 1866
- c) r. 1906
- d) r. 1914

17) Samostatná Československá republika byla vyhlášena:

- a) 28. září 1914
- b) 17. listopadu 1918
- c) 28. října 1918

d) 8. května 1945

18) Prvním prezidentem se stal:

- a) E. Beneš
- b) T. G. Masaryk
- c) L. Svoboda
- d) V. Havel

19) Práva menšin v nově vzniklém Československu zaručoval tento dokument:

- a) ústava
- b) mezinárodní úmluva
- c) smlouva o dodržování práv menšin
- d) říjnový diplom

20) Mnichovská dohoda je:

- a) smlouva o stabilitě země
- b) odstoupení pohraničních oblastí Německu
- c) mezinárodní dohoda o míru
- d) dohoda o neútočení

21) Protektorát Čechy y Morava vznikl:

- a) 15. 9. 1938
- b) 16. 3. 1939
- c) 8. 5. 1945
- d) 15. 9. 1941

22) „Pražské jaro“ znamená:

- a) obrodný proces na jaře r. 1968, pokus o vytvoření pluralitní společnosti
- b) realizace ekonomických reforem
- c) likvidace soukromého sektoru
- d) obrodný proces v roce 1965

23) Hnutí Charta 77 je:

- a) hnutí usilující o dodržování lidských práv v Československu
- b) mírová smlouva
- c) reforma týkající se všeobecného volebního práva
- d) reformní hnutí týkající se obnovy hospodářství

24) Sametová revoluce znamená:

- a) reforma společnosti
- b) nenásilná revoluce 17. listopadu 1989
- c) počátek období normalizace
- d) vpád armád států Varšavské smlouvy do Československa

25) Dne 1. ledna 1993 došlo:

- a) k potvrzení jednotného Československa
- b) ke vzniku samostatné České republiky a Slovenské republiky
- c) k obnově demokracie v Československu

d) ke ztrátě samostatnosti České republiky

Hodnocení závěrečného testu T-On-E-2/1 - Česká státnost

Každá správně zodpovězená otázka je hodnocena jedním bodem.
U každé otázky je správná pouze jedna odpověď.

Tabulka správných odpovědí

Otázka č.	Odpověď	Otázka č.	Odpověď	Otázka č.	Odpověď	Otázka č.	Odpověď	Otázka č.	Odpověď
1	d	6	c	11	a	16	c	21	b
2	c	7	c	12	a	17	c	22	a
3	b	8	a	13	a	18	b	23	a
4	c	9	c	14	a	19	a	24	b
5	a	10	b	15	b	20	b	25	b

Tabulka hodnocení testu

Počet bodů, získaných v testu				
výborný	chvalitebný	dobrý	dostatečný	nedostatečný
25-20	19-15	14-11	10-7	méně než 7

Označení dílčího testu: **T- On - E- 2/2a**

1) Cena se skládá z:

- a) nákladů a zisku
- b) nákladů, zisku a DPH
- c) nákladů a DPH

2) DPH :

- a) cenu zvyšuje
- b) cenu snižuje
- c) cenu nemění

3) Zaměstnání :

- a) přiděluje stát
- b) občan aktivně hledá
- c) nabízí pouze zprostředkovatelé

4) Úřad práce:

- a) organizuje kulturní akce
- b) poskytuje služby na trhu práce
- c) pouze eviduje nezaměstnané

5) Pracovní poměr je:

- a) vztah mezi zaměstnavatelem a zaměstnancem
- b) mezi zaměstnanci
- c) mezi zaměstnavateli

6) Pracovní smlouva:

- a) stvrzuje pracovní poměr
- b) nic neřeší
- c) je nezávazná

7) Ukončit pracovní poměr:

- a) lze výpovědí nebo dohodou
- b) nelze nikdy
- c) pouze výpovědí

8) Zákoník práce řeší:

- a) zaměstnance a zaměstnavatele
- b) pouze zaměstnance
- c) pouze zaměstnavatele

Označení dílčího testu: **T- On - E- 2/2b**

1) Škodám se předchází:

- a) dodržováním pracovních předpisů
- b) bez ohledu na pracovní předpisy
- c) jak kdy

2) Peníze vyjadřují:

- a) hodnotu zboží nebo služby
- b) vztah k práci
- c) vztah ke spolužákům

3) Inflace způsobuje:

- a) špatné počasí
- b) zvyšování cen
- c) snižování cen

4) Sociální pojištění zajišťuje:

- a) nárok na cestovné do zaměstnání
- b) výplatu nemocenské
- c) výplatu prémie

5) Zdravotní pojištění zajišťuje:

- a) nárok na příspěvek za práci přesčas
- b) nárok na podporu v nezaměstnanosti
- c) nárok na lékařské ošetření

6) Mzda časová se vypočítá:

- a) podle odpracovaných hodin
- b) podle výše tržby
- c) odhadem

7) Mzda úkolová se vypočítá:

- a) podle stanoveného počtu výrobků
- b) dohodou
- c) podle vyrobeného počtu výrobků

8) Úroky z úvěru:

- a) půjčenou částku zvyšují
- b) půjčenou částku snižují
- c) půjčenou částku nijak nemění

Hodnocení dílčích testů T-On-E-2/2a-b

Každá správně zodpovězená otázka je hodnocena jedním bodem.
U každé otázky je správná pouze jedna odpověď.

Tabulky správných odpovědí dílčích testů T-On-E-2/2a-b

T-On-E-2/2a	
Otázka č.	Odpověď
1	b
2	a
3	b
4	b
5	a
6	a
7	a
8	a

T-On-E-2/2b	
Otázka č.	Odpověď
1	a
2	a
3	b
4	b
5	c
6	a
7	a
8	a

Tabulka hodnocení dílčích testů

Počet bodů, získaných v testu				
výborný	chvalitebný	dobry	dostatečný	nedostatečný
8	7	6-5	4-3	méně než 3

Označení závěrečného testu : **T- On - E- 2/2 - Člověk a hospodářství**

1) Cena se skládá z:

- a) nákladů a zisku
- b) nákladů, zisku a DPH
- c) nákladů a DPH

2) DPH :

- a) cenu zvyšuje
- b) cenu snižuje
- c) cenu nemění

5) Zaměstnání :

- a) přiděluje stát
- b) občan aktivně hledá
- c) nabízí pouze zprostředkovatelé

6) Úřad práce:

- a) organizuje kulturní akce
- b) poskytuje služby na trhu práce
- c) pouze eviduje nezaměstnané

5) Pracovní poměr je:

- a) vztah mezi zaměstnavatelem a zaměstnancem
- b) mezi zaměstnanci
- c) mezi zaměstnavateli

6) Pracovní smlouva:

- a) stvrzuje pracovní poměr
- b) nic neřeší
- c) je nezávazná

9) Ukončit pracovní poměr:

- a) lze výpovědí nebo dohodou
- b) nelze nikdy

c) pouze výpovědí

10) Zákoník práce řeší:

- a) zaměstnance a zaměstnavatele
- b) pouze zaměstnance
- c) pouze zaměstnavatele

11) Škodám se předchází:

- a) dodržováním pracovních předpisů
- b) bez ohledu na pracovní předpisy
- c) jak kdy

10) Peníze vyjadřují:

- a) hodnotu zboží nebo služby
- b) vztah k práci
- c) vztah ke spolužákům

11) Inflace způsobuje:

- a) špatné počasí
- b) zvyšování cen
- c) snižování cen

12) Sociální pojištění zajišťuje:

- a) nárok na cestovné do zaměstnání
- b) výplatu nemocenské
- c) výplatu prémie

13) Zdravotní pojištění zajišťuje:

- a) nárok na příspěvek za práci přesčas
- b) nárok na podporu v nezaměstnanosti
- c) nárok na lékařské ošetření

14) Mzda časová se vypočítá:

- a) podle odpracovaných hodin
- b) podle výše tržby
- c) odhadem

15) Mzda úkolová se vypočítá:

- a) podle stanoveného počtu výrobků
- b) dohodou
- c) podle vyrobeného počtu výrobků

16) Úroky z úvěru:

- a) půjčenou částku zvyšují
- b) půjčenou částku snižují
- c) půjčenou částku nijak nemění

Hodnocení závěrečného testu T-On-E-2/2 - Člověk a hospodářství

Každá správně zodpovězená otázka je hodnocena jedním bodem.
U každé otázky je správná pouze jedna odpověď.

Tabulka správných odpovědí

Otázka č.	Odpověď	Otázka č.	Odpověď	Otázka č.	Odpověď	Otázka č.	Odpověď
1	b	5	a	9	a	13	c
2	a	6	a	10	a	14	a
3	b	7	a	11	b	15	a
4	b	8	a	12	b	16	a

Tabulka hodnocení testu

Počet bodů získaných v testu				
výborný	chvalitebný	dobrý	dostatečný	nedostatečný
16-15	14-13	12- 10	9-7	méně než 6

Střední škola hospodářská a lesnická, Frýdlant, Bělíkova 1387, příspěvková organizace			
Název modulu	Občanská nauka	Kód modulu	On-E-3/1-2
Délka modulu	30 hodin	Platnost	01.09.2010
Typ modulu	Povinný	Pojetí	teoretické
Vstupní předpoklady	Absolvování modulu On-E-2/1-2		
Cíl modulu:			
<p>Cílem předmětu občanská nauka je připravit žáky na aktivní občanský život v demokratické společnosti. Výchova k demokratickému občanství směřuje především k pozitivnímu ovlivňování hodnotové orientace žáků tak, aby byli slušnými lidmi a informovanými aktivními občany svého demokratického státu, aby jednali odpovědně a uvážlivě nejen ku vlastnímu prospěchu, ale též pro veřejný zájem a prospěch.</p> <p>Žáci se učí porozumět společnosti a světu, kde žijí, uvědomovat si vlastní identitu a nenechat se manipulovat.</p>			
Charakteristika modulu:			
<p>Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP - Společenskovědní vzdělávání.</p> <p>Předmět je vyučován ve všech třech ročnících.</p> <p>V prvním ročníku budou žáci vybaveni vědomostmi, které slouží k jejich orientaci v lidském společenství. Pozornost bude věnována postavení žen, národnostních menšin, náboženských hnutí. Budou směřovat k dosažení základní úrovně mediální gramotnosti. Žáci se budou učit přijímat a vyhledávat informace s odstupem, uvědomovat si vlastní názory a postoje. Seznámí se se zásadami hospodaření v rodině a s možnostmi řešení krizových finančních situací.</p> <p>Ve druhém ročníku získají žáci přehled o vzniku a vývoji českého státu. Budou vybaveni základními vědomostmi o hospodářství a jeho fungování, získají představu o možnostech získání zaměstnání, právech a povinnostech zaměstnanců i zaměstnavatelů a o možné podpoře státu v případě nezaměstnanosti.</p> <p>Ve třetím ročníku se žáci seznámí s postavením České republiky v současném světě a s jejím zapojením do mezinárodních struktur. Důraz bude kladen na pochopení pojmu globalizace, pozornost bude věnována činnosti a významu organizací EU, OSN, NATO. Získají základní právní povědomí, seznámí se s právním řádem a se systémem soudní a výkonné moci v České republice.</p> <p>Výsledky vzdělávání modulu občanská nauka přesahují do všech vyučovacích předmětů.</p>			
Význam a oblasti afektivních cílů:			
<p>Výuka v předmětu občanská nauka je směřována tak, aby žáci dokázali jednat odpovědně a žít čestně, chápali a naplňovali v běžném životě pojem solidarita. Učí se projevovat občanskou aktivitu, vážit si demokracie a svobody, preferovat demokratické hodnoty, jednat v souladu s humanitou a vlastenectvím a s demokratickými ctnostmi. Učí se respektovat lidská práva, chápat meze lidské svobody a tolerance. Přemýšlí o skutečnosti kolem sebe, tvoří si vlastní úsudek, nenechají se manipulovat. Uznávají, že základní hodnotou je život, a proto je třeba si života vážit a chránit jej. Na základě vlastní identity ctí identitu jiných lidí, považují je za stejně hodnotné jako sebe sama, oprostí se ve vztahu k jiným lidem od předsudků, netolerantního jednání a nesnášenlivosti. Vytváří si pozitivní vztah k životnímu prostředí a kulturním památkám. Váží si hodnot lidské práce, snaží se zanechat po sobě něco pozitivního pro vlastní blízké lidi i pro širší komunitu.</p>			
Strategie výuky:			
<p>Základem výuky je výklad a řízená diskuse žáků k probíranému tématu. Žáci jsou vedeni k samostatnému uvažování a vyjadřování vlastních názorů v diskuzích. Jsou využívány</p>			

demonstrační metody a pomůcky - výukové videoprogramy, prezentované pomocí nejmodernějších technologií - dataprojektory, multimediálními tabulemi apod. Žáci pracují samostatně i ve skupinách s učebnicí a dalšími učebními texty. Součástí výuky jsou besedy s různými hosty, exkurze, návštěvy státních institucí.

Přínos k rozvoji klíčových kompetencí:

V rámci předmětu občanská nauka jsou u žáků rozvíjeny především následující klíčové kompetence:

Komunikativní kompetence - žáci jsou schopni se přiměřeně vyjádřit k účelu jednání a v uvedených komunikačních situacích, formulují své myšlenky srozumitelně a souvisle, jsou schopni aktivně diskutovat s vrstevníky, porozumět sdělení druhých, respektovat jejich názory. Jsou schopni vytvářet jednoduché texty na běžná témata.

Kompetence k učení - žáci se v rámci získávání vědomostí efektivně učí, rozumí psanému i mluvenému projevu.

Personální kompetence - žáci se umí učit, vyhodnocovat vlastní výsledky, odhalovat vlastní nedostatky a napravovat je.

Sociální kompetence - žáci dokážou pracovat ve skupině i v týmu, společně se podílet na realizaci úkolu, zodpovědně plní zadané úkoly, učí se přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, odstraňování diskriminace, řešení konfliktů.

Řešení pracovních i mimopracovních problémů - žáci dokážou určit jádro problému, aktivně získávají informace, potřebné k jeho řešení, volí vhodné prostředky a strategie řešení, znají instituce, které jim s řešením problémů mohou pomoci.

Kompetence k pracovnímu uplatnění - žáci se seznámí se zásadami vhodné komunikace s vrstevníky, kolegy, nadřízenými, jsou vedeni k zodpovědnému plnění studijních i pracovních povinností.

Aplikace průřezových témat:

Vzdělávací modul jako celek pokrývá následující PT:

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

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

Člověk a životní prostředí - žáci se seznámí s kulturními hodnotami v regionu včetně přírodních památek a jsou vedeni k péči o jejich zachování.

Člověk a digitální svět žáci jsou vedeni k tomu, aby využívali vhodné technologie a jejich

kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb.

Člověk a svět práce - žáci budou vybaveni znalostmi a kompetencemi, které jim pomohou optimálně využít svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění na trhu práce a pro budování profesní kariéry. Naučí se identifikovat a formulovat vlastní priority, vyhledávat informace z různých zdrojů, vyhodnocovat a využívat je při zodpovědném rozhodování. Budou znát a aplikovat zásady při verbální i písemné komunikaci.

Obsah modulu:

Česká republika, Evropa a svět
Člověk a právo

Kritéria hodnocení:

Hodnocení žáků vychází ze Školního řádu SŠHL Frýdlant.

Žáci jsou hodnoceni průběžně po celý školní rok slovně i numericky.

Hodnocena je práce jednotlivců i práce skupinová. Součástí hodnocení je aktivní přístup k plnění studijních povinností, vystupování v diskuzích, besedách, při návštěvách institucí, příprava a prezentace krátké zprávy (aktuality) apod..

Nedílnou součástí hodnocení žáků je hodnocení jejich jednání a chování v souladu s osvojenými principy a zásadami společenského chování a mezilidských vztahů.

Základem hodnocení je správné používání osvojených pojmů při argumentaci a samostatných vystoupeních. Žák je z probraného učiva zkoušen ústně, na konci každého submodulu je zařazen kontrolní didaktický test.

Kontrolní testy:

Pro submodul On-E-3/1 dílčí testy **T-On-E-3/1a, T-On-E-3/1b**, závěrečný test **T-On-E-3/1**

Pro submodul On-E-3/2 dílčí testy **T-On-E-3/2a, T-On-E-3/2b**, závěrečný test **T-On-E-3/2**

Doporučená literatura:

V. Dudák a kol.: Občanská nauka pro střední odborné školy

V. Dudák a kol.: Občanská nauka pro střední odborná učiliště

Rozpis výsledků vzdělání a učiva 3. ročník On-E-3/1-2		
Výsledky vzdělání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: – vysvětlí, k jakým nadnárodním uskupením ČR patří a jaké jí z toho plynou závazky – uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě)	Submodul On-E-3/1 - Česká republika, Evropa a svět Problémy současného světa Civilizační sféry, vyspělé státy a rozvojové země	10

<ul style="list-style-type: none"> – na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace – uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy), lokalizuje na mapě ohniska napětí v soudobém světě – popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům – na příkladu (z médií nebo z jiných zdrojů) vysvětlí, jakých metod používají teroristé a za jakým účelem 	<p>Náboženské konflikty jako hrozba míru ve světě</p> <p>Ohniska konfliktů v soudobém světě, příčiny, možnosti řešení</p> <p>Globalizace, její příčiny a důsledky</p> <p>Trvale udržitelný rozvoj</p> <p>Evropská unie</p> <p>Skladba a cíle EU, orgány EU</p> <p>Postavení ČR ve světě, zahraniční politika ČR</p> <p>ČR jako člen EU, OSN, NATO</p> <p>Činnost OSN a NATO ve světě, symboly, cíle a poslání</p>	
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství – uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost – dovede reklamovat koupené zboží nebo služby – dovede z textu smlouvy (např. o koupi zboží, cestovním zájezdu, pojištění, půjčce) zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva a jaké jsou důsledky neznalosti smlouvy, a to včetně jejich všeobecných podmínek – na příkladu vysvětlí, jak uplatňovat práva spotřebitele – vysvětlí práva a povinnost mezi dětmi a rodiči, mezi manželi; dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému – popíše postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání, ...) 	<p>Submodul On-E-3/2 - Člověk a právo Právo a spravedlnost, právní stát, právní ochrana občanů, právní vztahy</p> <p>Soustava soudů v ČR; právnická povolání (notáři, advokáti, soudcové)</p> <p>Právo a mravní odpovědnost v běžném životě</p> <p>Vlastnictví, smlouvy, odpovědnost za škodu, práva spotřebitele</p> <p>Manželé a partneři, děti v rodině, domácí násilí</p> <p>Trestní právo: trestní odpovědnost, tresty a ochranná opatření, orgány činné v trestním řízení (policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud)</p>	20

	Kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech, kriminalita páchaná mladistvými	
--	--	--

Ověřování a hodnocení výkonu žáků
Název modulu : Občanská nauka
Kód modulu : On-E-3/1-2

Označení dílčího testu: **T-On-E-3/1a**

1. Rozhodněte, které z těch to států nelze považovat za velmoc (posuďte podle obecných znaků velmocí):

- a) Brazílie b) Čína c) Izrael d) Pákistán e) Austrálie

2. Určete, v kterých případech může NATO vojensky zasáhnout proti určité zemi:

- a) je-li napaden členský stát NATO
b) v rámci vojenských operací řízených Radou bezpečnosti OSN
c) jestliže je o to požádáno kterýmkoli napadeným státem světa

3. Utvořte správné dvojice: název orgánu či organizace – vymezení jeho role

- 1) Rada EU a) organizace prosazující lidská práva, demokracii apod.
2) Rada Evropy b) vrcholný orgán EU
3) Evropská rada c) hlavní rozhodovací orgán EU

4. Utvořte správné dvojice: organizace – označení organizace

- 1) Evropské společenství a) nynější společné označení organizací ES, ESUO a EURATOM
2) Evropská společenství b) nové označení EHS
3) Evropské hospodářské společenství c) označení organizace působící od roku 1958 a fungující pod tímto názvem do roku 1993

5. Utvořte správné dvojice: problematika – okruh problematiky (pilíř EU)

- 1) kriminalita a) první
2) mír b) druhý
3) ekonomika c) třetí

6. Určete, která z uvedených oblastí nepatřila nikdy k činnosti OSN nebo institucí působících v jejím rámci:

- a) vytváření norem mezinárodního práva
b) udržování mezinárodního míru a bezpečnosti
c) boj proti obecné kriminalitě
d) řešení mezinárodních problémů hospodářského, sociálního, kulturního a humanitárního charakteru
e) souzení válečných zločinů a zločinů proti lidskosti
f) rozvíjení přátelských vztahů mezi národy

7. Určete, které z uvedených případů neznamenají porušení zákazu síly vyplývajícího z Charty OSN:

- a) sebeobrana napadeného státu
b) vojenské akce nařizené Radou bezpečnosti OSN proti agresorovi
c) preventivní odstrašující úder proti nepřátelskému státu
d) ozbrojená pomoc napadenému státu jeho smluvními spojenci

Označení dílčího testu: **T-On-E-3/1b**

1. Utvořte správné dvojice: orgán OSN – typ rozhodnutí

- 1) Valné shromáždění a) rozhodnutí otázky, zda se stát dopustil agrese
2) Rada bezpečnosti b) rozhodnutí sporu mezi státy
3) Mezinárodní soudní dvůr c) rozhodnutí o přijetí mezinárodní smlouvy

2. Slovo globální znamená:

- a) životu nebezpečný
- b) svět zahrnující
- c) politicky promyšlený

3. Který z následujících jevů se nepodílí na procesu globalizace?

- a) internet
- b) sport
- c) nacionalismus
- d) obchod
- e) mezinárodní hitparády

4. Který z následujících přístupů je příznačný pro odtržení přírody a kultury?

- a) Dnes bude zima, musím se teple obléci.
- b) Jsem tak unavený! V sobotu vyjedu za přírodou.
- c) Na jaře musím prořezat jabloně, abych je omladil.

5. Nastane-li globální krize, pak člověk:

- a) nemůže její průběh nijak ovlivnit
- b) může se aktivně podílet na řešení zejména společenských krizí
- c) svým zásahem všechno vždy jenom zhorší

6. Ekologické problémy:

- a) jsou vlastní pouze moderní civilizaci
- b) vyskytovaly se již dříve v historii
- c) jsou výmyslem ekologů

7. Lidská kultura:

- a) je takovou hrozbou přírodě, že může přírodu zničit a zvítězit nad ní
- b) může přírodu vážně ohrozit, avšak především zničí sebe sama
- c) může se proměnit tak, aby s přírodou lépe souzněla a přestala k ní být nepřátelská

Hodnocení dílčích testů T-On-E-3/1a, b

Každá správně zodpovězená otázka je hodnocena jedním bodem. Hodnoceny jsou pouze otázky zcela správně zodpovězené.

Tabulky správných odpovědí dílčích testů T-On-E-3/1a, b

<u>T-On-E-3/1a</u>	
Otázka č.	Odpověď
1	a, c, d, e
2	a, b
3	1c, 2a, 3b
4	1b, 2a, 3c
5	1b, 2c, 3a
6	d
7	a, b, d

<u>T-On-E-3/1b</u>	
Otázka č.	Odpověď
1	1c, 2a, 3b
2	b
3	c
4	b
5	b
6	b
7	b,c

Tabulka hodnocení testů

Počet bodů, získaných v testu				
výborný	chvalitebný	dobrý	dostatečný	nedostatečný
7	6-5	4-3	2	méně než 2

Označení závěrečného testu : **T-On-E-3/1 Česká republika, Evropa a svět**

1. Rozhodněte, které z těch to států nelze považovat za velmoc (posuďte podle obecných znaků velmocí):

- a) Brazílie
- b) Čína
- c) Izrael
- d) Pákistán
- e) Austrálie

2. Určete, v kterých případech může NATO vojensky zasáhnout proti určité zemi:

- a) je-li napaden členský stát NATO
- b) v rámci vojenských operací řízených Radou bezpečnosti OSN
- c) jestliže je o to požádáno kterýmkoli napadeným státem světa

3. Utvořte správné dvojice: název orgánu či organizace – vymezení jeho role

- | | |
|------------------|--|
| 1) Rada EU | a) organizace prosazující lidská práva, demokracii apod. |
| 2) Rada Evropy | b) vrcholný orgán EU |
| 3) Evropská rada | c) hlavní rozhodovací orgán EU |

4. Utvořte správné dvojice: organizace – označení organizace

- | | |
|--------------------------------------|--|
| 1) Evropské společenství | a) nynější společné označení organizací ES, ESUO a EURATOM |
| 2) Evropská společenství | b) nové označení EHS |
| 3) Evropské hospodářské společenství | c) označení organizace působící od roku 1958 a fungující pod tímto názvem do roku 1993 |

5. Utvořte správné dvojice: problematika – okruh problematiky (pilíř EU)

- | | |
|----------------|----------|
| 1) kriminalita | a) první |
| 2) mír | b) druhý |
| 3) ekonomika | c) třetí |

6. Určete, která z uvedených oblastí nepatřila nikdy k činnosti OSN nebo institucí působících v jejím rámci:

- vytváření norem mezinárodního práva
- udržování mezinárodního míru a bezpečnosti
- boj proti obecné kriminalitě
- řešení mezinárodních problémů hospodářského, sociálního, kulturního a humanitárního charakteru
- souzení válečných zločinců a zločinců proti lidskosti
- rozvíjení přátelských vztahů mezi národy

7. Určete, které z uvedených případů neznamenají porušení zákazu síly vyplývajícího z Charty OSN:

- sebeobrana napadeného státu
- vojenské akce nařizené Radou bezpečnosti OSN proti agresorovi
- preventivní odstrašující úder proti nepřátelskému státu
- ozbrojená pomoc napadenému státu jeho smluvními spojenci

8. Utvořte správné dvojice: orgán OSN – typ rozhodnutí

- | | |
|----------------------------|---|
| 1) Valné shromáždění | a) rozhodnutí otázky, zda se stát dopustil agrese |
| 2) Rada bezpečnosti | b) rozhodnutí sporu mezi státy |
| 3) Mezinárodní soudní dvůr | c) rozhodnutí o přijetí mezinárodní smlouvy |

9. Slovo globální znamená:

- životu nebezpečný
- svět zahrnující
- politicky promyšlený

10. Který z následujících jevů se nepodílí na procesu globalizace?

- internet

- b) sport
- c) nacionalismus
- d) obchod
- e) mezinárodní hitparády

11. Který z následujících přístupů je příznačný pro odtržení přírody a kultury?

- a) Dnes bude zima, musím se teple obléci.
- b) Jsem tak unavený! V sobotu vyjedu za přírodou.
- c) Na jaře musím prořezat jabloně, abych je omladil.

12. Nastane-li globální krize, pak člověk:

- a) nemůže její průběh nijak ovlivnit
- b) může se aktivně podílet na řešení zejména společenských krizí
- c) svým zásahem všechno vždy jenom zhorší

13. Ekologické problémy:

- a) jsou vlastní pouze moderní civilizaci
- b) vyskytovaly se již dříve v historii
- c) jsou výmyslem ekologů

14 Lidská kultura:

- a) je takovou hrozbou přírodě, že může přírodu zničit a zvítězit nad ní
- b) může přírodu vážně ohrozit, avšak především zničí sebe sama
- c) může se proměnit tak, aby s přírodou lépe souzněla a přestala k ní být nepřátelská

Hodnocení závěrečného testu T-On-E-3/1 - Česká republika, Evropa a svět

Každá správně zodpovězená otázka je hodnocena jedním bodem. Hodnoceny jsou pouze otázky zcela správně zodpovězené.

Tabulka správných odpovědí

Otázka č.	Odpověď	Otázka č.	Odpověď
1	a, c, d, e	8	1c, 2a, 3b
2	a, b	9	b
3	1c, 2a, 3b	10	c
4	1b, 2a, 3c	11	b
5	1b, 2c, 3a	12	b
6	d	13	b
7	a, b, d	14	b,c

Tabulka hodnocení testu

Počet bodů, získaných v testu				
výborný	chvalitebný	dobrý	dostatečný	nedostatečný
14-13	12-11	10-7	6-4	méně než 4

Označení dílčího testu: **T-On-E-3/2a**

1) Policie:

- a) zajišťuje pořádek a bezpečnost
- b) počítá obyvatele
- c) roznáší noviny

2) Soudy:

- a) řídí obecní policii
- b) chrání právo
- c) uklízí města

3) Advokát:

- a) staví domy
- b) sepisuje smlouvy
- c) provozuje autodopravu

4) Notář:

- a) řídí tramvaj
- b) vyměřuje pozemky
- c) sepisuje listiny o právních úkonech

5) Trestně odpovědný je:

- a) kojeneček
- b) člověk mladší 15 let
- c) člověk starší 15 let

- 6) Trestný čin je:**
a) odhazování odpadků
b) pro společnost nebezpečné jednání
c) ztráta občanského průkazu
- 7) Trestný čin projednává:**
a) soud
b) úřad práce
c) starosta města
- 8) Písemná kupní smlouva musí být:**
a) u nákupu potravin
b) při prodeji domu
c) při nákupu televizoru

Označení dílčího testu: **T-On-E-3/2b**

- 1) Zakoupené nové zboží:**
a) má záruční dobu
b) nemá záruční dobu
c) pouze některé
- 2) Rodinné právo řeší vztahy mezi:**
a) sousedy
b) manželi, rodiči a dětmi
c) spolužáky
- 3) Existuje vyživovací povinnost:**
a) přátel
b) sousedů
c) rodičů k dětem, dětí k rodičům
- 4) Manželské poradny:**
a) pomáhají manželům
b) pomáhají s úklidem
c) provozují loterii
- 5) Rodiče zodpovídají:**
a) za zletilé dítě
b) za nezletilé dítě
c) za cizí dítě
- 6) Manželství vzniká:**
a) sňatkem
b) rozvodem
c) příslibem

7) Manželství zaniká:

- a) smrtí jednoho z manželů
- b) dohodou
- c) změnou bydliště

8) Neznalost zákona:

- a) nic neznámá
- b) se omlouvá
- c) se neomlouvá

Hodnocení dílčích testů T-On-E-3/2a, b

Každá správně zodpovězená otázka je hodnocena jedním bodem. Hodnoceny jsou pouze otázky zcela správně zodpovězené.

Tabulky správných odpovědí dílčích testů T-On-E-3/2a, b

<u>T-On-E-3/2a</u>	
Otázka č.	Odpověď
1	a
2	b
3	b
4	c
5	c
6	b
7	a
8	b

<u>T-On-E-3/1b</u>	
Otázka č.	Odpověď
1	a
2	b
3	c
4	a
5	b
6	a
7	a
8	c

Tabulka hodnocení testů

Počet bodů, získaných v testu				
výborný	chvalitebný	dobrý	dostatečný	nedostatečný
8	6	5-4	3	méně než 3

Označení závěrečného testu : **T-On-E-3/2 - Člověk a právo**

1) Policie:

- a) zajišťuje pořádek a bezpečnost
- b) počítá obyvatele
- c) roznáší noviny

2) Soudy:

- a) řídí obecní policii
- b) chrání právo
- c) uklízí města

3) Advokát:

- a) staví domy
- b) sepisuje smlouvy
- c) provozuje autodopravu

4) Notář:

- a) řídí tramvaj
- b) vyměřuje pozemky
- c) sepisuje listiny o právních úkonech

5) Trestně odpovědný je:

- a) kojeneček
- b) člověk mladší 15 let
- c) člověk starší 15 let

6) Trestný čin je:

- a) odhazování odpadků
- b) pro společnost nebezpečné jednání
- c) ztráta občanského průkazu

7) Trestný čin projednává:

- a) soud
- b) úřad práce
- c) starosta města

8) Písemná kupní smlouva musí být:

- a) u nákupu potravin

- b) při prodeji domu
- c) při nákupu televizoru

9) Zakoupené nové zboží:

- a) má záruční dobu
- b) nemá záruční dobu
- c) pouze některé

10) Rodinné právo řeší vztahy mezi:

- a) sousedy
- b) manželi, rodiči a dětmi
- c) spolužáky

11) Existuje vyživovací povinnost:

- a) přátel
- b) sousedů
- c) rodičů k dětem, dětí k rodičům

12) Manželské poradny:

- a) pomáhají manželům
- b) pomáhají s úklidem
- c) provozují loterii

13) Rodiče zodpovídají:

- a) za zletilé dítě
- b) za nezletilé dítě
- c) za cizí dítě

14) Manželství vzniká:

- a) sňatkem
- b) rozvodem
- c) příslibem

15) Manželství zaniká:

- a) smrtí jednoho z manželů
- b) dohodou
- c) změnou bydliště

16) Neznalost zákona:

- a) nic neznamená
- b) se omlouvá
- c) se neomlouvá

Hodnocení závěrečného testu T-On-E-3/2 - Člověk a právo

Každá správně zodpovězená otázka je hodnocena jedním bodem.
U každé otázky je správná pouze jedna odpověď.

Tabulka správných odpovědí

Otázka č.	Odpověď	Otázka č.	Odpověď	Otázka č.	Odpověď	Otázka č.	Odpověď
1	a	5	c	9	a	13	b
2	b	6	b	10	b	14	a
3	b	7	a	11	c	15	a
4	c	8	b	12	a	16	c

Tabulka hodnocení testu

Počet bodů získaných v testu				
výborný	chvalitebný	dobrý	dostatečný	nedostatečný
16-15	14-13	12- 10	9-7	méně než 6

Střední škola hospodářská a lesnická, Frýdlant, Bělíkova 1387, příspěvková organizace			
Název modulu	Matematika	Kód modulu	Ma-E-1/1 - 3
Délka modulu	33 hodin	Platnost	1.09.2010
Typ modulu	Povinný	Pojetí	teoretické
Vstupní předpoklady	Osvojení učiva matematiky základní školy		
Cíl modulu:			
<p>Předmět napomáhá vychovávat přemýšlivého jedince, který bude umět využívat matematických poznatků v praktickém životě při řešení různých životních situací. Směřuje žáky k logickému zkoumání a řešení problémů a k aplikaci základních matematických postupů při řešení praktických úloh. Přispívá ke správnému chápání kvantitativních i kvalitativních stránek reálného života. Logické zkoumání a řešení problémů napomáhá k tomu, že žáci dokáží porovnat výsledky řešení s realitou.</p>			
Charakteristika modulu:			
<p>Předmět matematika vychází z obsahového okruhu RVP – matematické vzdělávání. Předmět napomáhá k osvojení potřebných znalostí a dovedností při numerickém počítání s reálnými čísly. Zabývá se převodem jednotek a jejich správným používáním a řešením praktických úloh s využitím trojčlenky. Získá přehled o vlastnostech geometrických útvarů, a to jak v rovině, tak i v prostoru. Osvojí si znalosti potřebné pro řešení lineárních rovnic. Naučí se dosazovat za proměnnou a určit hodnotu výrazu. Získá vědomosti důležité pro vyhodnocování informací získaných z grafů, diagramů a tabulek.</p> <p>Modul je vyučován ve třech ročnících a to v následujícím rozsahu:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ročník – 33 hodin 2. ročník – 33 hodin 3. ročník – 30 hodin <p>Modul svým obsahem podporuje hlavně výuku v modulech fyzika, chemie, ale i v ostatních odborných modulech.</p>			
Význam v oblasti afektivních cílů:			
<p>Učitel vede žáky k užívání odborné terminologie, k samostatnosti při učení a získávání informací. Výuka směřuje k získání zodpovědnosti, sebekritiky, slušnosti v jednání, dodržování zásad bezpečnosti práce, ke snaze být úspěšný, k získávání stále nových informací (celoživotní vzdělávání), k uplatnění estetických zásad, směřuje k tomu, aby byl žák ochoten hledat řešení při zadání projektu.</p>			
Strategie výuky:			
<p>Organizační formou výuky je frontální vyučování pro jeho časovou efektivnost i se zřetelem k jeho výchovné funkci. Výuka matematiky bude realizována především formou výkladu, rozhovoru a diskusí se současnou demonstrací na příkladech. Dále zápisem a prováděním samostatných výpočtů, cvičením a doplňováním. Při výuce matematiky je využívána jak samostatná, tak i skupinová práce žáků.</p> <p>Učitel propojuje výuku s reálným prostředím ve škole i mimo školu, dle zaměření oborů. Při výuce učitel využívá dle možností počítačové učebny, multimediální učebny. Dle potřeby a možností používá učitel při výuce názorné pomůcky a prostředky, které pomáhají žákům pochopit učivo (MFCHT, modely těles, apod.). Vedle tradičních metod práce je vhodné do výuky zařadit i další metody v podobě práce s chybou, her, vyhledávání a zpracovávání informací z textu.</p>			

Učitel může umožnit především žákům se specifickými poruchami učení a postiženým žákům užívat při řešení úkolů vhodné pomůcky.

Učitel může upravit hodinovou dotaci jednotlivých tématických celků v rozpisu učiva v závislosti na kvalitě třídy a žáků v ní a s ohledem na kvalitu znalostí žáků získaných na základní škole.

Přínos k rozvoji klíčových kompetencí:

Kompetence k učení

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci byli schopni efektivně se učit, vyhodnocovat dosažené výsledky a reálně si stanovovat potřeby a cíle svého dalšího vzdělávání.

Žák je veden, aby:

- měl pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- ovládal různé techniky učení, uměl si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky;
- uměl efektivně vyhledávat a zpracovávat informace;
- znal možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

Kompetence k řešení problémů

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci byli schopni samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy.

Žák je veden, aby:

- rozuměl zadání a řešil problém;
- získával informace potřebné k řešení problému, navrhnul způsob řešení, vyhodnotil a ověřil správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky;
- spolupracoval při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení);
- uplatňoval při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické) a myšlenkové operace;
- volil prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit;
- využíval zkušeností a vědomostí nabytých dříve.

Komunikační kompetence

Žák je veden, aby:

- dodržoval jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii;
- formuloval své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně;
- se účastnil aktivně diskusí, formuloval a obhajoval své názory a postoje;
- se vyjadřoval a vystupoval v souladu se zásadami kultury projevu a chování;
- se vyjadřoval přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentoval;
- zaznamenával písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskusí, porad apod.).

Personální a sociální kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci byli připraveni stanovovat si přiměřené cíle svého rozvoje, utvářet mezilidské vztahy.

Žák je veden, aby:

- reagoval adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímal radu i kritiku;

- si ověřoval získané poznatky;
- podněcoval práci týmu vlastními návrhy na řešení úkolů;
- přispíval k vytváření vstřícných mezilidských vztahů;
- se adaptoval na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňoval;
- byl připraven řešit své sociální i ekonomické záležitosti, byl finančně gramotný;
- přijímal a plnil odpovědně svěřené úkoly.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Žák je veden, aby:

- měl odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání;
- si uvědomoval význam celoživotního učení a byl připraven přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám;
- měl přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a odpovědně;
- rozhodoval o své budoucí profesní a vzdělávací dráze.

Matematické kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci byli schopni funkčně využívat matematické dovednosti v různých životních situacích.

Žák je veden, aby:

- správně používal a převáděl běžné jednotky;
- používal pojmy kvantifikujícího charakteru;
- prováděl reálný odhad výsledku řešení dané úlohy;
- nacházel vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, uměl je vymezit, popsat a správně využít pro dané řešení;
- četl a vytvářel různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy apod.);
- aplikoval znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině;
- efektivně aplikoval matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích;
- se zdokonalil v používání kalkulačtoru;
- uplatňoval při řešení problémů různé metody myšlení.

~~Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi~~

~~Žáci jsou vedeni k tomu, aby k řešení problémů využívali prostředky ICT, získávali a třídili informace.~~

Digitální kompetence - žáci jsou vedeni k tomu, aby ovládali funkce různých digitálních zařízení, softwaru a sítí a orientovali se v možnostech jejich využití, uvědomovali si jejich příležitosti, omezení, účinky a rizika, k práci s digitálními technologiemi přistupovali s rozmyslem, kriticky, ale i se zvědavostí, pracovali s nimi eticky, bezpečně, zodpovědně a podle daných pravidel, využívali digitální technologie k vlastnímu celoživotnímu učení a osobnímu rozvoji, bezpečně, efektivně a účelně pracovali s informacemi, daty a obsahem v digitální podobě i komunikovali pomocí digitálních technologií.

Aplikace průřezových témat:

Člověk a svět práce a Člověk a životní prostředí – řešení příkladů s tematikou obsaženou v tématech.

Občan v demokratické společnosti – snaha o rozvoj osobnosti žáků, schopnosti kritického myšlení, třídění informací a jejich reálného pohledu na svět.

~~Informační a komunikační technologie – vede k získávání informací pomocí informačních a komunikačních technologií a jejich využívání při řešení problémů, využívání přístupného matematického softwaru a výukových programů~~

~~Člověk a digitální svět žáci jsou vedeni k tomu, aby využívali vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb.~~

Obsah modulu:

1. Číselné obory
2. Mocniny
3. Planimetrie

Kritéria hodnocení:

Úroveň žáky získaných znalostí a vědomostí je hodnocena dle Školního řádu SŠHL Frýdlant.

Žák je hodnocen v průběhu probíraného tématu dílčími známkami jak formou písemného, tak ústního zkoušení. Vždy po probrání tematického celku je zařazen opakovací test. Jeho vypracování trvá jednu vyučovací hodinu a se stejnou dobou se počítá na analýzu a opravu chyb. Do hodnocení se zařazuje také aktivita během vyučovací hodiny. Při hodnocení znalostí jsou zohledněni žáci se specifickými poruchami.

Hodnotící tabulka:

- 25 - 23 bodůvýborný
- 22 – 18 bodůchvalitebný
- 17 – 11 bodů.....dobrý
- 10 – 6 bodůdostatečný
- 5 - 0 bodů..... .nedostatečný

Doporučená literatura:

- M. Běloun - Sbíрка úloh z matematiky
- A. Keblová, J. Volková – Matematika pro odborná učiliště

Rozpis výsledků vzdělání a učiva 1. ročník-Ma-E-1/1,2,3		
Výsledky vzdělání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák:	1.Číselné obory	13

<ul style="list-style-type: none"> – rozezná číslo a číslici – provádí početní operace s přirozenými a celými čísly – znázorní číslo na číselné ose – převádí zlomky na desetinná čísla a naopak – zapíše a počítá operace s jednoduchými zlomky – zapíše a vypočítá početní operace s desetinnými čísly s pomocí kalkulačky – řeší jednoduché praktické úlohy s využitím trojčlenky – provádí výpočet procentové části 	<p>Přirozená čísla a početní operace</p> <p>Celá čísla a operace s nimi</p> <p>Racionální čísla a operace s nimi</p> <p>Desetinná čísla a operace s nimi</p> <p>Zaokrouhlování</p> <p>Jednotky délky a hmotnosti</p> <p>Trojčlenka (přímá a nepřímá úměrnost)</p> <p>Procenta</p> <p>Kontrolní test Ma-E-1/1</p>	
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – provádí zápis mocniny a vysvětlí jejich druhy – vypočítá druhou mocninu a odmocninu pomocí kalkulátoru 	<p>2.Mocniny</p> <p>Druhá mocnina a odmocnina</p> <p>Mocnina s přirozeným exponentem</p> <p>Kontrolní test Ma-E-1/2</p>	5
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – vysvětlí druhy rovinných obrazců – definuje druhy trojúhelníků – vypočítá obvod a obsah trojúhelníku – provádí výpočet obvodů a obsahů rovinných obrazců (čtverec, obdélník, lichoběžník, pravidelný mnohoúhelník) s pomocí tabulek – definuje znění Pythagorovy věty a počítá za jejího použití v jednoduchých praktických úlohách 	<p>3.Planimetrie</p> <p>Základní pojmy a označení</p> <p>Geometrické útvary v rovině (čtverec, obdélník, lichoběžník, pravidelný mnohoúhelník) - jejich popis a vlastnosti</p> <p>Trojúhelník- základní vlastnosti trojúhelníků</p> <p>Pravoúhlý trojúhelník</p> <p>Pythagorova věta</p> <p>Kontrolní test Ma-E-1/3</p>	15
Ověřování a hodnocení výkonu žáků		
Název modulu : Matematika		
Kód modulu : Ma-E-1/1		
Skupina A		
1. Vypočítejte hodnotu výrazu:		
a) $2 \times (12 - 5) + 6$		2 body

b) $25 \div (8 - 3) - 4$

2 body

c) $7 + 3 \times (2 + 9)$

2 body

2. Určete, kterým obrázkem je vyjádřen zlomek (vybarvená část):

A. $\frac{1}{4}$

1 bod

B. $\frac{3}{8}$

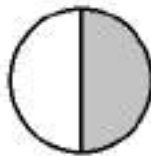
1 bod

C. $\frac{2}{3}$

1 bod



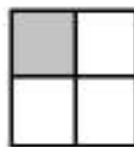
a)



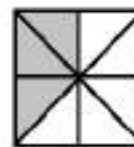
b)



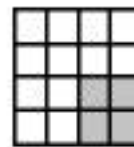
c)



d)



e)



f)

3. Výpočty:

a) $-12 - 7$

1 bod

b) $-6 + 10$

1 bod

c) $7 - 9 + 6 - 2 + 1$

2 body

4. Určete hodnotu výrazu:

a) $\frac{1}{5} + \frac{3}{5}$

2 body

b) $\frac{7}{10} - \frac{2}{5}$

2 body

c) $\frac{12}{7} \times \frac{14}{18}$

2 body

5. Výraz $56,82 \times 1,3 - 2,34$ je roven:

a) 70,516

b) 71,506

c) 71,526

d) 71,536

2 body

6. Určete:

a) 52 % z 260

1 bod

b) 122 % z 800

1 bod

7. Převeďte na uvedené jednotky:

2 dm = mm

3 kg = g

2 body

Výsledky: Ma – E – 1/1

A

1. a) 20

b) 1

c) 40

2. A. d)

B. e)

C. a)

3. a) -19

b) 4

c) 3

4. a) $\frac{4}{5}$

- b) $\frac{3}{10}$
 c) $\frac{4}{3}$
 5. c)
 6. a) 135,2
 b) 976
 7. 200mm, 3000g

Hodnotící tabulka:

- 25 - 23 bodůvýborný
 22 – 18 bodůchvalitebný
 17 – 11 bodů.....dobrý
 10 – 6 bodůdostatečný
 5 - 0 bodů..... .nedostatečný

Ověřování a hodnocení výkonu žáků

Název modulu : Matematika

Kód modulu : Ma-E-1/1

Skupina B

1. Vypočítejte hodnotu výrazu:

- a) $3 \times (11 - 6) + 7$ 2 body
 b) $20 \div (9 - 4) - 3$ 2 body
 c) $6 + 2 \times (3 + 8)$ 2 body

2. Určete, kterým obrázkem je vyjádřen zlomek (vybarvená část):

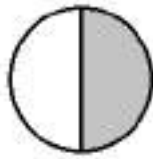
- A. $\frac{1}{2}$ 1 bod
 B. $\frac{2}{6}$ 1 bod

C. $\frac{4}{16}$

1 bod



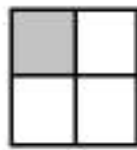
a)



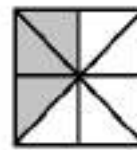
b)



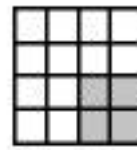
c)



d)



e)



f)

3. Výpočty:

a) $-7 + 11$

1 bod

b) $-8 - 12$

1 bod

c) $4 - 6 + 5 - 3 + 2$

2 body

4. Určete hodnotu výrazu:

a) $\frac{2}{7} + \frac{1}{7}$

2 body

b) $\frac{7}{10} - \frac{1}{2}$

2 body

c) $\frac{14}{9} \times \frac{18}{16}$

2 body

5. Výraz $48,57 \times 2,3 + 3,81$ je roven:

a) 1 155,21 b) 115,521 c) 11,5521 d) 125,521

2 body

6. Určete:

a) 48% z 240

1 bod

b) 136% z 700

1 bod

7. Převeďte na uvedené jednotky:

5 000 g = kg 3 m = dm

2 body

Výsledky: Ma – E – 1/1

B

1. a) 22
b) 1
c) 28
2. A. b)
B. c)
C. f)
3. a) 4
b) -20
c) 2
4. a) $\frac{3}{7}$
b) $\frac{2}{10}$
c) $\frac{14}{8}$
5. b)
6. a) 115,2
b) 952

7. 5kg, 30dm

Hodnotící tabulka:

25 - 23 bodůvýborný
22 – 18 bodůchvalitebný
17 – 11 bodů.....dobrý
10 – 6 bodůdostatečný
5 - 0 bodů..... .nedostatečný

Ověřování a hodnocení výkonu žáků

Název modulu : Matematika

Kód modulu : Ma-E-1/2

Skupina A

1. Určete hodnotu

- a) $12,3^2$ 1 bod
b) $\sqrt{441}$ 1 bod
c) $\sqrt[4]{2\,401}$ 2 body

2. Hodnota výrazu $17^3 - 12^2$ je:

- a) 145 b) 2 250 c) 4 769 d) 5 216 3 body

3. Určete hodnotu výrazu:

$\sqrt{4\,900} - \sqrt{400}$ 2 body

4. Výraz $(2^3)^2$ je roven:

- a) 2^5 b) 2^1 c) 2^9 d) 2^6 2 body

5. Součet $3^4 + 2^5$ je roven:

a) 22	b) 113	c) 37	d) 108	4 body
6. Určete hodnotu rozdílu:				
$\sqrt[3]{64} - \sqrt[3]{243}$				5 bodů
7. Vypočítejte hodnotu výrazu:				
$5 \times (4^2 - \sqrt{25})$				5 bodů
Hodnotící tabulka:		Výsledky: Ma – E – 1/2A		
25 - 23 bodů	výborný	1. a) 151,29	4. d)	
22 – 18 bodů	chvalitebný	b) 21	5. b)	
17 – 11 bodů.....	dobrý	c) 7	6. 1	
10 – 6 bodů	dostatečný	2. c)	7. 55	
5 - 0 bodů.....	nedostatečný	3. 50		

Ověřování a hodnocení výkonu žáků				
Název modulu : Matematika				
Kód modulu : Ma-E-1/2				
Skupina B				
1. Určete hodnotu				
a)	$7,8^2$			1 bod
b)	$\sqrt{841}$			1 bod
c)	$\sqrt[3]{3\,125}$			2 body
2. Hodnota výrazu $12^4 - 9^3$ je:				
a) 21	b) 20 007	c) 2 107	d) 21 007	3 body
3. Určete hodnotu výrazu:				
$\sqrt{6\,400} - \sqrt{900}$				2 body
4. Výraz $(3^2)^3$ je roven:				
a) 3^5	b) 3^1	c) 3^6	d) 3^9	2 body
5. Součet $4^3 + 3^4$ je roven:				
a) 24	b) 76	c) 145	d) 139	4 body
6. Určete hodnotu rozdílu:				

$$\sqrt[3]{729} - \sqrt[3]{64}$$

5 bodů

7. Vypočítejte hodnotu výrazu:

$$6 \times (2^3 - \sqrt{36})$$

5 bodů

Hodnoticí tabulka:

25 - 23 bodůvýborný
22 - 18 bodůchvalitebný
17 - 11 bodů.....dobrý
10 - 6 bodůdostatečný
5 - 0 bodů..... .nedostatečný

Výsledky: Ma - E - 1/2B

1. a) 60,84 4. c)
b) 29 5. c)
c) 5 6. 7
2. b) 7. 12

Ověřování a hodnocení výkonu žáků

Název modulu : Matematika

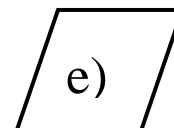
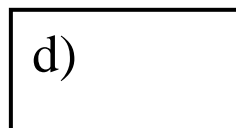
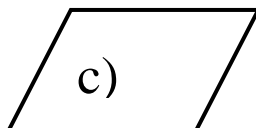
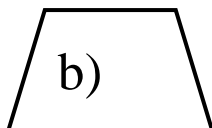
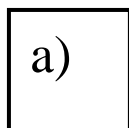
Kód modulu : Ma-E-1/3

Skupina A

1. Který z rovinných obrazců je:

- 1) kosočtverec
2) lichoběžník

1 bod
1 bod



2. Trojúhelník, jehož dvě strany jsou stejně dlouhé, se nazývá:

- a) rovnostranný b) rovnoramenný c) pravoúhlý

1 bod

3. Určete obsah trojúhelníku ABC, je-li $a = 6$ cm a $v_a = 4,5$ cm.

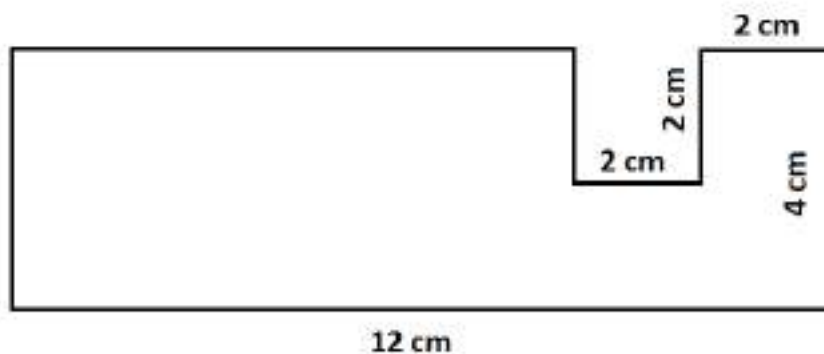
3 body

4. Je dán obdélník ABCD s rozměry $a = 12$ cm; $b = 8$ cm.
Určete jeho obvod.

3 body

5. Určete obvod mnohoúhelníku:

4 body



6. Pravoúhlý trojúhelník ABC a odvěsnami $a = 8$ cm; $b = 6$ cm má přeponu c (Pythagorova věta):

a) $c = 100$ cm b) $c = 10$ cm c) $c = 12$ cm d) $c = 14$ cm

6 bodů

7. Podlaha pokoje, který má rozměry 5,7 m a 4,2 m je pokryta plyšovým kobercem. 1 m² koberce stojí 540 Kč. Kolik korun za koberec zaplatíme? 6 bodů

Výsledky: Ma – E – 1/3A

1. 1) e)

2) b)

2. b)

3. 13,5cm²

4. 40cm

5. 36cm

6. b)

7. 12927,6Kč

Hodnotící tabulka:

25 - 23 bodůvýborný

22 – 18 bodůchvalitebný

17 – 11 bodů.....dobrý

10 – 6 bodůdostatečný

5 - 0 bodů..... .nedostatečný

Ověřování a hodnocení výkonu žáků

Název modulu : Matematika

Kód modulu : Ma-E-1/3

Skupina B

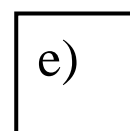
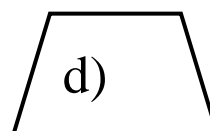
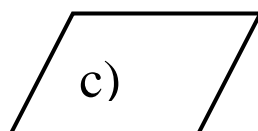
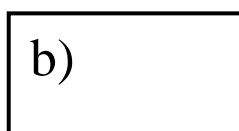
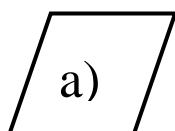
1. Který z rovinných obrazců je:

1) lichoběžník

1 bod

2) kosodélník

1 bod



2. Trojúhelník, který má všechny tři strany stejně dlouhé, se nazývá:

a) rovnostranný

b) pravoúhlý

c) rovnoramenný

1 bod

3. Určete obsah trojúhelníku ABC, je-li $b = 5$ cm a $v_b = 3,5$ cm.

3 body

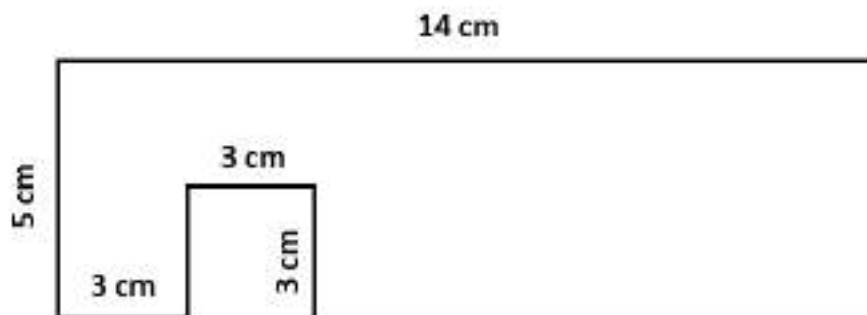
4. Je dán obdélník ABCD s rozměry $a = 12$ cm; $b = 8$ cm.

Určete jeho obsah.

3 body

5. Určete obvod mnohoúhelníku:

4 body



6. Pravoúhlý trojúhelník ABC a odvěsnami $a = 6 \text{ dm}$; $b = 8 \text{ dm}$ má přeponu c (Pythagorova věta):
- a) $c = 10 \text{ dm}$ b) $c = 10 \text{ dm}$ c) $c = 12 \text{ dm}$ d) $c = 14 \text{ dm}$ 6 bodů
7. Podlaha v kuchyni, která má rozměry $4,8 \text{ m}$ a $3,5 \text{ m}$ je pokryta linoleem. 1 m^2 linolea stojí 235 Kč . Kolik korun za linoleum zaplatíme? 6 bodů

Výsledky: Ma – E – 1/3B

1. 1) d)
- 2) c)
2. a)
3. $8,75 \text{ cm}^2$
4. 96 cm^2
5. 41 cm
6. b)
7. 3948 Kč

Hodnotící tabulka:

- 25 - 23 bodůvýborný
 22 – 18 bodůchvalitebný
 17 – 11 bodů.....dobrý
 10 – 6 bodůdostatečný
 5 - 0 bodů..... .nedostatečný

Střední škola hospodářská a lesnická, Frýdlant, Bělíkova 1387, příspěvková organizace			
Název modulu	Matematika	Kód modulu	Ma-E-2/1 - 3
Délka modulu	33 hodin	Platnost	1.09.2010
Typ modulu	Povinný	Pojetí	teoretické
Vstupní předpoklady	Absolvování Ma-E- 1/1 - 3		
Cíl modulu:			
<p>Předmět napomáhá vychovávat přemýšlivého jedince, který bude umět využívat matematických poznatků v praktickém životě při řešení různých životních situací. Směřuje žáky k logickému zkoumání a řešení problémů a k aplikaci základních matematických postupů při řešení praktických úloh. Přispívá ke správnému chápání kvantitativních i kvalitativních stránek reálného života. Logické zkoumání a řešení problémů napomáhá k tomu, že žáci dokáží porovnat výsledky řešení s realitou.</p>			
Charakteristika modulu:			
<p>Předmět matematika vychází z obsahového okruhu RVP – matematické vzdělávání. Předmět napomáhá k osvojení potřebných znalostí a dovedností při numerickém počítání s reálnými čísly. Zabývá se převodem jednotek a jejich správným používáním a řešením praktických úloh s využitím trojčlenky. Získá přehled o vlastnostech geometrických útvarů, a to jak v rovině, tak i v prostoru. Osvojí si znalosti potřebné pro řešení lineárních rovnic. Naučí se dosazovat za proměnnou a určit hodnotu výrazu. Získá vědomosti důležité pro vyhodnocování informací získaných z grafů, diagramů a tabulek.</p> <p>Modul je vyučován ve třech ročnících a to v následujícím rozsahu:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ročník – 33 hodin 2. ročník – 33 hodin 3. ročník – 30 hodin <p>Modul svým obsahem podporuje hlavně výuku v modulech fyzika, chemie, ale i v ostatních odborných modulech.</p>			
Význam v oblasti afektivních cílů:			
<p>Učitel vede žáky k užívání odborné terminologie, k samostatnosti při učení a získávání informací. Výuka směřuje k získání zodpovědnosti, sebekritiky, slušnosti v jednání, dodržování zásad bezpečnosti práce, ke snaze být úspěšný, k získávání stále nových informací (celoživotní vzdělávání), k uplatnění estetických zásad, směřuje k tomu, aby byl žák ochoten hledat řešení při zadání projektu.</p>			
Strategie výuky:			
<p>Organizační formou výuky je frontální vyučování pro jeho časovou efektivnost i se zřetelem k jeho výchovné funkci. Výuka matematiky bude realizována především formou výkladu, rozhovoru a diskusí se současnou demonstrací na příkladech. Dále zápisem a prováděním samostatných výpočtů, cvičením a doplňováním. Při výuce matematiky je využívána jak samostatná, tak i skupinová práce žáků.</p> <p>Učitel propojuje výuku s reálným prostředím ve škole i mimo školu, dle zaměření oborů. Při výuce učitel využívá dle možností počítačové učebny, multimediální učebny. Dle potřeby a možností používá učitel při výuce názorné pomůcky a prostředky, které pomáhají žákům pochopit učivo (MFCHT, modely těles, apod.). Vedle tradičních metod práce je vhodné do výuky zařadit i další metody v podobě práce s chybou, her, vyhledávání a zpracovávání informací z textu.</p>			

Učitel může umožnit především žákům se specifickými poruchami učení a postiženým žákům užívat při řešení úkolů vhodné pomůcky.

Učitel může upravit hodinovou dotaci jednotlivých tématických celků v rozpisu učiva v závislosti na kvalitě třídy a žáků v ní a s ohledem na kvalitu znalostí žáků získaných na základní škole.

Přínos k rozvoji klíčových kompetencí:

Kompetence k učení

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci byli schopni efektivně se učit, vyhodnocovat dosažené výsledky a reálně si stanovovat potřeby a cíle svého dalšího vzdělávání.

Žák je veden, aby :

- měl pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- ovládal různé techniky učení, uměl si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky;
- uměl efektivně vyhledávat a zpracovávat informace;
- znal možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

Kompetence k řešení problémů

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci byli schopni samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy.

Žák je veden, aby :

- rozuměl zadání a řešil problém;
- získával informace potřebné k řešení problému, navrhnul způsob řešení, vyhodnotil a ověřil správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky;
- spolupracoval při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení);
- uplatňoval při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické) a myšlenkové operace;
- volil prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit;
- využíval zkušeností a vědomostí nabytých dříve.

Komunikační kompetence

Žák je veden, aby:

- dodržoval jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii;
- formuloval své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně;
- se účastnil aktivně diskusí, formuloval a obhajoval své názory a postoje;
- se vyjadřoval a vystupoval v souladu se zásadami kultury projevu a chování;
- se vyjadřoval přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentoval;
- zaznamenával písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskusí, porad apod.).

Personální a sociální kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci byli připraveni stanovovat si přiměřené cíle svého rozvoje, utvářet mezilidské vztahy.

Žák je veden, aby:

- reagoval adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímal radu i kritiku;

- si ověřoval získané poznatky;
- podněcoval práci týmu vlastními návrhy na řešení úkolů;
- přispíval k vytváření vstřícných mezilidských vztahů;
- se adaptoval na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňoval;
- byl připraven řešit své sociální i ekonomické záležitosti, byl finančně gramotný;
- přijímal a plnil odpovědně svěřené úkoly.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Žák je veden, aby:

- měl odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání;
- si uvědomoval význam celoživotního učení a byl připraven přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám;
- měl přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a odpovědně;
- rozhodoval o své budoucí profesní a vzdělávací dráze.

Matematické kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci byli schopni funkčně využívat matematické dovednosti v různých životních situacích.

Žák je veden, aby:

- správně používal a převáděl běžné jednotky;
- používal pojmy kvantifikujícího charakteru;
- prováděl reálný odhad výsledku řešení dané úlohy;
- nacházel vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, uměl je vymezit, popsat a správně využít pro dané řešení;
- četl a vytvářel různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy apod.);
- aplikoval znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině;
- efektivně aplikoval matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích;
- se zdokonalil v používání kalkulátoru;
- uplatňoval při řešení problémů různé metody myšlení.

Digitální kompetence - žáci jsou vedeni k tomu, aby ovládali funkce různých digitálních zařízení, softwaru a sítí a orientovali se v možnostech jejich využití, uvědomovali si jejich příležitosti, omezení, účinky a rizika, k práci s digitálními technologiemi přistupovali s rozmyslem, kriticky, ale i se zvědavostí, pracovali s nimi eticky, bezpečně, zodpovědně a podle daných pravidel, využívali digitální technologie k vlastnímu celoživotnímu učení a osobnímu rozvoji, bezpečně, efektivně a účelně pracovali s informacemi, daty a obsahem v digitální podobě i komunikovali pomocí digitálních technologií.

Aplikace průřezových témat:

Člověk a svět práce a Člověk a životní prostředí – řešení příkladů s tematikou obsaženou v tématech.

Občan v demokratické společnosti – snaha o rozvoj osobnosti žáků, schopnosti kritického myšlení, třídění informací a jejich reálného pohledu na svět.

Člověk a digitální svět žáci jsou vedeni k tomu, aby využívali vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb.

<p>Obsah modulu:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Algebraické výrazy 2. Lineární rovnice 3. Funkce
<p>Kritéria hodnocení:</p> <p>Úroveň žáky získaných znalostí a vědomostí je hodnocena dle Školního řádu SŠHL Frýdlant.</p> <p>Žák je hodnocen v průběhu probíraného tématu dílčími známkami jak formou písemného, tak ústního zkoušení. Vždy po probrání tematického celku je zařazen opakovací test. Jeho vypracování trvá jednu vyučovací hodinu a se stejnou dobou se počítá na analýzu a opravu chyb. Do hodnocení se zařazuje také aktivita během vyučovací hodiny. Při hodnocení znalostí jsou zohledněni žáci se specifickými poruchami.</p> <p>Hodnotící tabulka:</p> <p>25 - 23 bodůvýborný 22 – 18 bodůchvalitebný 17 – 11 bodů.....dobrý 10 – 6 bodůdostatečný 5 - 0 bodů..... .nedostatečný</p>
<p>Doporučená literatura:</p> <ul style="list-style-type: none"> - M. Běloun - Sbíрка úloh z matematiky - A. Keblová, J. Volková – Matematika pro odborná učiliště

Rozpis výsledků vzdělání a učiva 2.ročník-Ma-E-2/1 - 3		
Výsledky vzdělání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – vysvětlí pojem matematický výraz, proměnná – určí hodnotu výrazu – dodržuje pořadí početních operací, provádí sčítání a odčítání jednoduchých výrazů 	<p>1. Algebraické výrazy Výrazy</p> <p>Hodnota výrazu</p> <p>Pořadí početních operací</p> <p>Počtení operace s výrazy</p> <p>Kontrolní test Ma-E-2/1</p>	10

<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – vysvětlí pojem rovnost – provádí ekvivalentní úpravy jednoduchých rovnic, řeší jednoduché lineární rovnice a výsledek ověří zkouškou – řeší jednoduché slovní úlohy pomocí lineárních rovnic 	<p>2. Lineární rovnice Pojem rovnost</p> <p>Řešení jednoduchých lineárních rovnic o jedné neznámé</p> <p>Slovní úlohy</p> <p>Kontrolní test Ma-E-2/2</p>	13
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – sestrojí pravoúhlou soustavu souřadnou a určí polohu daného bodu – sestrojí graf lineární funkce – rozliší graf přímé úměrnosti a graf konstantní funkce – určí, zda je daná funkce rostoucí, nebo klesající 	<p>3. Funkce Pravoúhlá soustava souřadná</p> <p>Lineární funkce</p> <p>Konstantní funkce</p> <p>Funkce rostoucí, klesající</p> <p>Kontrolní test Ma-E-2/3</p>	10

Ověřování a hodnocení výkonu žáků	
Název modulu : Matematika	
Kód modulu : Ma-E-2/1	
Skupina A	
1. Hodnota výrazu $17 + 8 \times (5 - 2)$ je:	
a) 75 b) 41 c) 55 d) 31	3 body
2. Zapište:	
a) číslo o 5 větší než x	2 body
b) součin čísel $3x$ a y	2 body
3. Do vzorce pro povrch kváдру $S = 2 \times (a \times b + a \times c + b \times c)$ dosad'te $a = 5$ cm; $b = 7$ cm; $c = 9$ cm a vypočítejte.	
	6 bodů

4. Do vzorce pro obvod obdélníku dosad'te za délku $a = 7,5$ cm a šířku $b = 3,4$ cm a vypočítejte. 5 bodů

5. Zjednodušte výraz:

a) $9y + y + 8y$ 2 body

b) $6z \times z$ 2 body

6. Zjednodušte výraz:

$6a + 3b + 5a - b$ 3 body

Výsledky: Ma – E – 2/1A

- | | |
|-----------------|---------------|
| 1. b) | 4. 218cm |
| 2. a) $x + 5$ | 5. a) 18y |
| b) $3x \cdot y$ | b) $6z^2$ |
| 3. 250cm | 6. $11a + 2b$ |

Hodnotící tabulka:

- 25 - 23 bodůvýborný
22 – 18 bodůchvalitebný
17 – 11 bodů.....dobrý
10 – 6 bodůdostatečný
5 - 0 bodů..... .nedostatečný

Ověřování a hodnocení výkonu žáků

Název modulu : Matematika

Kód modulu : Ma-E-2/1

Skupina B

1. Hodnota výrazu $15 + 9 \times (7 - 4)$ je:

a) 72 b) 27 c) 42 d) 56 3 body

2. Zapište:

a) číslo o 3 menší než x 2 body

b) podíl čísel $2x$ a y 2 body

3. Do vzorce pro povrch kvádrů $S = 2 \times (a \times b + a \times c + b \times c)$ dosad'te $a = 4$ cm; $b = 6$ cm; $c = 8$ cm a vypočítejte. 6 bodů

4. Do vzorce pro obvod obdélníku dosad'te za délku $a = 6,5$ cm a šířku $b = 4,2$ cm

a vypočítejte.	5 bodů
5. Zjednodušte výraz:	
a) $8x - x + 5x$	2 body
b) $5y \times y$	2 body
6. Zjednodušte výraz:	
$5x + 2y + 3x - y$	3 body
Výsledky: Ma – E – 2/1B	
1. c)	4. 21,4cm
2. a) $x - 3$	5. a) $12x$
b) $\frac{2x}{y}$	b) $5y^2$
3. 208cm	6. $8x + y$
Hodnotící tabulka:	
25 - 23 bodůvýborný	
22 – 18 bodůchvalitebný	
17 – 11 bodů.....dobrý	
10 – 6 bodůdostatečný	
5 - 0 bodů..... .nedostatečný	
Ověřování a hodnocení výkonu žáků	
Název modulu : Matematika	
Kód modulu : Ma-E-2/2	
Skupina A	
1. Rozhodněte, zda je zápis rovnosti správný:	
$18 - (5 + 7) = 36 \div 6$	
a) ANO	b) NE
	2 body
2. Řešte rovnici:	
a) $4x - 5 = 27$	2 body
b) $6y = 42$	2 body
3. Řešte rovnici a proveďte zkoušku správnosti:	
a) $4x - 2 = 2x + 4$	4 body
b) $3 \times (x + 2) - 1 = x + 9$	5 bodů

4. Řešením rovnice $3\ 630 = 15 \times 11 \times x$ je
 a) 22 b) 37 c) 19 d) 32 4 body
5. Ve skladu oděvů je 4krát více sukní než kalhot, dohromady 1 250 kusů. Kolik je ve skladu sukní? 6 bodů

Výsledky: Ma – E – 2/2A

1. a)
 2. a) $x = 8$
 b) $y = 7$
 3. a) $x = 3$
 b) $x = 2$
 4. a)
 5. Ve skladu je 1000 sukní.

Hodnotící tabulka:

- 25 - 23 bodůvýborný
 22 – 18 bodůchvalitebný
 17 – 11 bodů.....dobrý
 10 – 6 bodůdostatečný
 5 - 0 bodů..... .nedostatečný

Ověřování a hodnocení výkonu žáků

Název modulu : Matematika

Kód modulu : Ma-E-2/2

Skupina B

1. Rozhodněte, zda je zápis rovnosti správný:

$$23 - (9 + 7) = 35 \div 5$$
 a) ANO b) NE 2 body
2. Řešte rovnici:
 a) $3x - 6 = 21$ 2 body
 b) $7y = 42$ 2 body
3. Řešte rovnici a proveďte zkoušku správnosti:
 a) $5x - 3 = 3x + 5$ 4 body
 b) $4 \times (x + 1) - 2 = x + 11$ 5 bodů
4. Řešením rovnice $4\ 680 = 13 \times 15 \times x$ je
 a) 195 b) 208 c) 24 d) 32 4 body

5. Ve dvou nádržích je 1 308 hl oleje. V jedné bylo 5krát více oleje než ve druhé.
Kolik hl oleje bylo v každé nádrži? 6 bodů

Výsledky: Ma – E – 2/2B

1. a)
2. a) $x = 9$
b) $y = 6$
3. a) $x = 4$
b) $x = 3$
4. c)
5. V jedné nádrži bylo 218hl ve druhé 1090hl.

Hodnotící tabulka:

- 25 - 23 bodůvýborný
 22 – 18 bodůchvalitebný
 17 – 11 bodů.....dobrý
 10 – 6 bodůdostatečný
 5 - 0 bodů..... .nedostatečný

Ověřování a hodnocení výkonu žáků

Název modulu : Matematika

Kód modulu : Ma-E-2/3

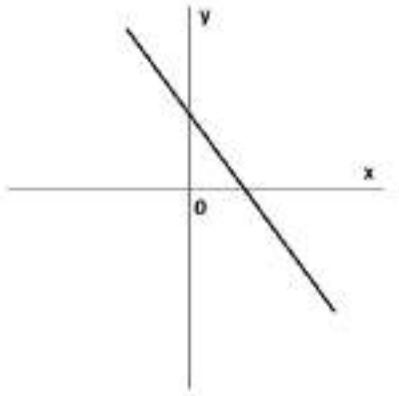
Skupina A

1. V soustavě souřadné zobrazte body:
 $A = [3;-1]; B = [-2;4]$ 4 body
2. Grafem lineární funkce je:
 a) parabola b) přímka 2 body
3. Sestrojte graf lineární funkce $y = 2x$. 6 bodů
4. Sestrojte graf funkce $y = x - 3$. Rozhodněte, zda jde o funkci:
 a) rostoucí b) klesající 6 bodů
5. Sestrojte graf funkce $y = 0,5x^2$ 6 bodů

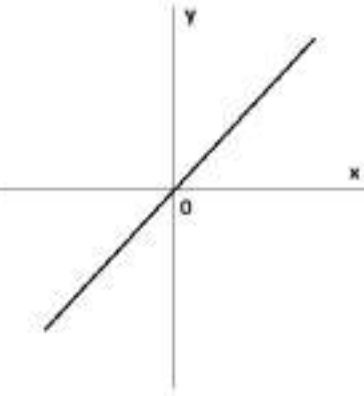
6. Který z grafů je grafem přímé úměrnosti:

1 bod

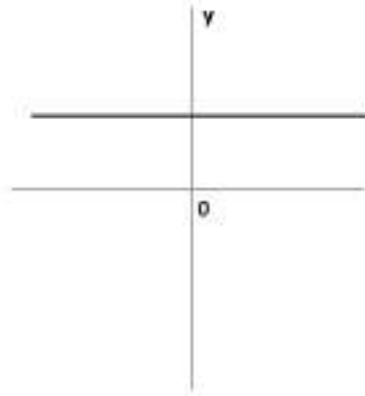
a)



b)



c)

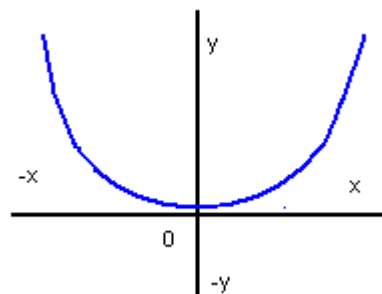
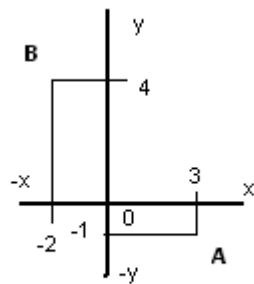


Výsledky: Ma – E – 2/3A

1.

5. $y = 0,5x^2$

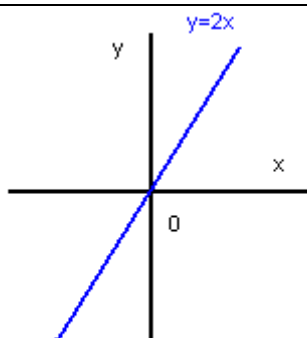
x	-3	-2	-1	0	1	2	3
$y=0.5x^2$	4,5	2	0,5	0	0,5	2	4,5



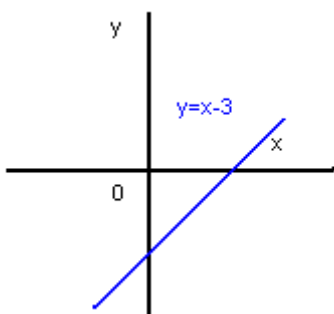
2. b)

3. $y = 2x$

6. b)



4. $y = x - 3$



Hodnoticí tabulka:

25 – 23	výborný
22 – 18	chvalitebný
17 – 11	dobrý
10 – 6	dostatečný
5 – 0	nedostatečný

Ověřování a hodnocení výkonu žáků

Název modulu : Matematika

Kód modulu : Ma-E-2/3

Skupina B

1. V soustavě souřadné zobrazte body:

$C = [-2;1]; D = [4;-2]$

4 body

2. Grafem lineární funkce je parabola:

a) ANO

b) NE

2 body

3. Sestrojte graf lineární funkce $y = 3x$.

6 bodů

4. Sestrojte graf funkce $y = x - 2$. Rozhodněte, zda jde o funkci:

a) rostoucí

b) klesající

6 bodů

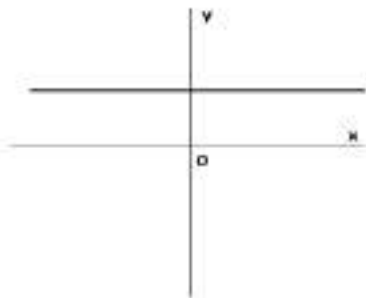
5. Sestrojte graf funkce $y = 0,2x^2$

6 bodů

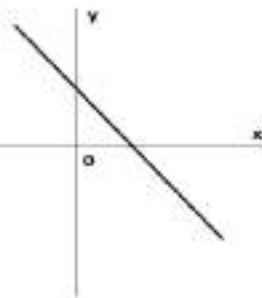
6. Který z grafů je grafem přímé úměrnosti:

1 bod

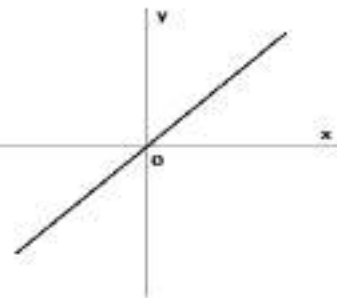
a)



b)

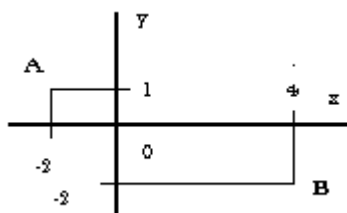


c)



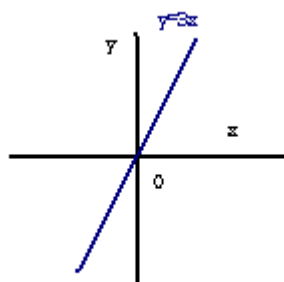
Výsledky: Ma – E – 2/3B

1.

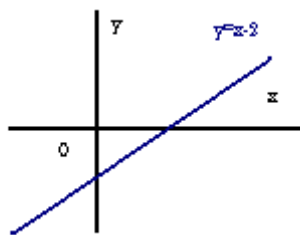


2. b)

3. $y = 3x$



4. $y = x - 2$



a)

5. $y = 0,2x^2$

x	-3	-2	-1	0	1	2	3
y = $0,2x^2$	1,8	0,8	0,2	0	0,2	0,8	1,8

Hodnotící tabulka:

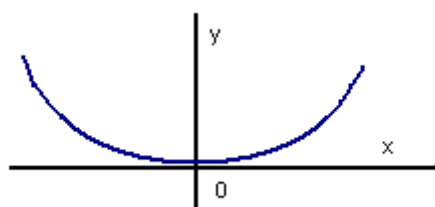
25 – 23 výborný

22 – 18 chvalitebný

17 – 11 dobrý

10 - 6 dostatečný

5 - 0 nedostatečný



6. c)

Střední škola hospodářská a lesnická, Frýdlant, Bělíkova 1387, příspěvková organizace			
Název modulu	Matematika	Kód modulu	Ma-E-3/1 - 2
Délka modulu	30 hodin	Platnost	1.09.2010
Typ modulu	Povinný	Pojetí	teoretické
Vstupní předpoklady	Absolvování Ma-E-2/1 - 3		
Cíl modulu:			
<p>Předmět napomáhá vychovávat přemýšlivého jedince, který bude umět využívat matematických poznatků v praktickém životě při řešení různých životních situací. Směřuje žáky k logickému zkoumání a řešení problémů a k aplikaci základních matematických postupů při řešení praktických úloh. Přispívá ke správnému chápání kvantitativních i kvalitativních stránek reálného života. Logické zkoumání a řešení problémů napomáhá k tomu, že žáci dokáží porovnat výsledky řešení s realitou.</p>			
Charakteristika modulu:			
<p>Předmět matematika vychází z obsahového okruhu RVP – matematické vzdělávání. Předmět napomáhá k osvojení potřebných znalostí a dovedností při numerickém počítání s reálnými čísly. Zabývá se převodem jednotek a jejich správným používáním a řešením praktických úloh s využitím trojčlenky. Získá přehled o vlastnostech geometrických útvarů, a to jak v rovině, tak i v prostoru. Osvojí si znalosti potřebné pro řešení lineárních rovnic. Naučí se dosazovat za proměnnou a určit hodnotu výrazu. Získá vědomosti důležité pro vyhodnocování informací získaných z grafů, diagramů a tabulek.</p> <p>Modul je vyučován ve třech ročnících a to v následujícím rozsahu:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ročník – 33 hodin 2. ročník – 33 hodin 3. ročník – 30 hodin <p>Modul svým obsahem podporuje hlavně výuku v modulech fyzika, chemie, ale i v ostatních odborných modulech.</p>			
Význam v oblasti afektivních cílů:			
<p>Učitel vede žáky k užívání odborné terminologie, k samostatnosti při učení a získávání informací. Výuka směřuje k získání zodpovědnosti, sebekritiky, slušnosti v jednání, dodržování zásad bezpečnosti práce, ke snaze být úspěšný, k získávání stále nových informací (celoživotní vzdělávání), k uplatnění estetických zásad, směřuje k tomu, aby byl žák ochoten hledat řešení při zadání projektu.</p>			
Strategie výuky:			
<p>Organizační formou výuky je frontální vyučování pro jeho časovou efektivnost i se zřetelem k jeho výchovné funkci. Výuka matematiky bude realizována především formou výkladu, rozhovoru a diskusí se současnou demonstrací na příkladech. Dále zápisem a prováděním samostatných výpočtů, cvičením a doplňováním. Při výuce matematiky je využívána jak samostatná, tak i skupinová práce žáků.</p> <p>Učitel propojuje výuku s reálným prostředím ve škole i mimo školu, dle zaměření oborů. Při výuce učitel využívá dle možností počítačové učebny, multimediální učebny. Dle potřeby a možností používá učitel při výuce názorné pomůcky a prostředky, které pomáhají žákům pochopit učivo (MFCHT, modely těles, apod.). Vedle tradičních metod práce je vhodné do výuky zařadit i další metody v podobě práce s chybou, her, vyhledávání a zpracovávání</p>			

informací z textu.

Učitel může umožnit především žákům se specifickými poruchami učení a postiženým žákům užívat při řešení úkolů vhodné pomůcky.

Učitel může upravit hodinovou dotaci jednotlivých tématických celků v rozpisu učiva v závislosti na kvalitě třídy a žáků v ní a s ohledem na kvalitu znalostí žáků získaných na základní škole.

Přínos k rozvoji klíčových kompetencí:

Kompetence k učení

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci byli schopni efektivně se učit, vyhodnocovat dosažené výsledky a reálně si stanovovat potřeby a cíle svého dalšího vzdělávání.

Žák je veden, aby:

- měl pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- ovládal různé techniky učení, uměl si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky;
- uměl efektivně vyhledávat a zpracovávat informace;
- znal možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

Kompetence k řešení problémů

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci byli schopni samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy.

Žák je veden, aby:

- rozuměl zadání a řešil problém;
- získával informace potřebné k řešení problému, navrhnul způsob řešení, vyhodnotil a ověřil správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky;
- spolupracoval při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení);
- uplatňoval při řešení problémů různé metody myšlení (logické, matematické) a myšlenkové operace;
- volil prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit;
- využíval zkušeností a vědomostí nabytých dříve.

Komunikativní kompetence

Žák je veden, aby:

- dodržoval jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii;
- formuloval své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně;
- se účastnil aktivně diskusí, formuloval a obhajoval své názory a postoje;
- se vyjadřoval a vystupoval v souladu se zásadami kultury projevu a chování;
- se vyjadřoval přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentoval;
- zaznamenával písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskusí, porad apod.).

Personální a sociální kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci byli připraveni stanovovat si přiměřené cíle svého rozvoje, utvářet mezilidské vztahy.

Žák je veden, aby:

- reagoval adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímal radu i kritiku;

- si ověřoval získané poznatky;
- podněcoval práci týmu vlastními návrhy na řešení úkolů;
- přispíval k vytváření vstřícných mezilidských vztahů;
- se adaptoval na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňoval;
- byl připraven řešit své sociální i ekonomické záležitosti, byl finančně gramotný;
- přijímal a plnil odpovědně svěřené úkoly.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Žák je veden, aby:

- měl odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání;
- si uvědomoval význam celoživotního učení a byl připraven přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám;
- měl přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, cílevědomě a odpovědně;
- rozhodoval o své budoucí profesní a vzdělávací dráze.

Matematické kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci byli schopni funkčně využívat matematické dovednosti v různých životních situacích.

Žák je veden, aby:

- správně používal a převáděl běžné jednotky;
- používal pojmy kvantifikujícího charakteru;
- prováděl reálný odhad výsledku řešení dané úlohy;
- nacházel vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, uměl je vymezit, popsat a správně využít pro dané řešení;
- četl a vytvářel různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy apod.);
- aplikoval znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině;
- efektivně aplikoval matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích;
- se zdokonalil v používání kalkulačtoru;
- uplatňoval při řešení problémů různé metody myšlení.

~~Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi~~

~~Žáci jsou vedeni k tomu, aby k řešení problémů využívali prostředky ICT, získávali a třídili informace.~~

~~Digitální kompetence - žáci jsou vedeni k tomu, aby ovládali funkce různých digitálních zařízení, softwaru a sítí a orientovali se v možnostech jejich využití, uvědomovali si jejich příležitosti, omezení, účinky a rizika, k práci s digitálními technologiemi přistupovali s rozmyslem, kriticky, ale i se zvědavostí, pracovali s nimi eticky, bezpečně, zodpovědně a podle daných pravidel, využívali digitální technologie k vlastnímu celoživotnímu učení a osobnímu rozvoji, bezpečně, efektivně a účelně pracovali s informacemi, daty a obsahem v digitální podobě i komunikovali pomocí digitálních technologií.~~

Aplikace průřezových témat:

Člověk a svět práce a Člověk a životní prostředí – řešení příkladů s tematikou obsaženou v tématech.

Občan v demokratické společnosti – snaha o rozvoj osobnosti žáků, schopnosti kritického

myšlení, třídění informací a jejich reálného pohledu na svět.

~~Informační a komunikační technologie — vede k získávání informací pomocí informačních a komunikačních technologií a jejich využívání při řešení problémů, využívání přístupného matematického softwaru a výukových programů.~~

~~Člověk a digitální svět žáci jsou vedeni k tomu, aby využívali vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb.~~

Obsah modulu:

1. Stereometrie
2. Práce s daty

Kritéria hodnocení:

Úroveň žáky získaných znalostí a vědomostí je hodnocena dle Školního řádu SŠHL Frýdlant.

Žák je hodnocen v průběhu probíraného tématu dílčími známkami jak formou písemného, tak ústního zkoušení. Vždy po probrání tematického celku je zařazen opakovací test. Jeho vypracování trvá jednu vyučovací hodinu a se stejnou dobou se počítá na analýzu a opravu chyb. Do hodnocení se zařazuje také aktivita během vyučovací hodiny. Při hodnocení znalostí jsou zohledněni žáci se specifickými poruchami.

Hodnotící tabulka:

- 25 - 23 bodůvýborný
- 22 – 18 bodůchvalitebný
- 17 – 11 bodů.....dobrý
- 10 – 6 bodůdostatečný
- 5 - 0 bodů..... .nedostatečný

Doporučená literatura:

- M. Běloun - Sbíрка úloh z matematiky
- A. Keblová, J. Volková – Matematika pro odborná učiliště

Rozpis výsledků vzdělání a učiva 3.ročník-Ma-E-3/1 - 2		
Výsledky vzdělání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák:	1.Stereometrie	20

<ul style="list-style-type: none"> – vysvětlí pojmy bod, přímka, úsečka – vysvětlí pojmy hrana, stěna – správně pojmenuje a rozlišuje základní prostorová tělesa (krychle, kvádr, hranol, válec) – vypočítá povrch a objem krychle, kvádrů, hranolu a válce s pomocí tabulek – řeší jednoduché praktické úlohy, ve kterých aplikuje poznatky o prostorových tělesech 	<p>Základní pojmy (bod, přímka, úsečka, hrana, stěna)</p> <p>Prostorová geometrická tělesa – jejich vlastnosti, povrch, objem</p> <p>Krychle</p> <p>Kvádr</p> <p>Hranol</p> <p>Válec</p> <p>Kontrolní test Ma-E-3/1</p>	
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – vyhledá, vyhodnocuje a zpracuje data – vyhledává údaje z tabulek, grafů a diagramů – vypočítá prostý a vážený aritmetický průměr 	<p>2.Práce s daty</p> <p>Základní pojmy</p> <p>Tabulka</p> <p>Graf</p> <p>Aritmetický průměr</p> <p>Kontrolní test Ma-E-3/2</p>	10

Ověřování a hodnocení výkonu žáků	
Název modulu : Matematika	
Kód modulu : Ma-E-3/1	
Skupina A	
1. Napište:	
a) kolik stěn má krychle	2 body

- b) co je podstavou válce 2 body
2. Vypočítejte povrch krychle, která má délku hrany $a = 1,3$ m. 3 body
3. $V = 5\,013\text{ cm}^3$ je objem krychle s hranou délky $a = 17$ cm?
a) ANO b) NE 3 body
4. Vypočítejte povrch kvádrů s rozměry $a = 6,2$ m; $b = 4,8$ m a $c = 2,7$ m. 5 bodů
5. Sloup má kruhový průřez s poloměrem $2,5$ dm a je vysoký 32 dm. Určete objem šesti takových sloupů. 5 bodů
6. Výkop pro kanál je 45 m dlouhý, 80 cm široký a $1,5$ m hluboký. Kolik krychlových metrů zeminy bylo vykopáno? 5 bodů

Výsledky: Ma – E – 3/1A

1. a) 6
b) kruh
2. $10,14\text{m}^2$
3. b)
4. $118,92\text{m}^2$
5. $V = 3768\text{dm}^3$
6. 54m^3

Hodnotící tabulka:

- 25 - 23 bodůvýborný
22 – 18 bodůchvalitebný
17 – 11 bodů.....dobrý
10 – 6 bodůdostatečný
5 - 0 bodů..... .nedostatečný

Ověřování a hodnocení výkonu žáků

Název modulu : Matematika

Kód modulu : Ma-E-3/1

Skupina B

1. Napište:
- a) kolik hran má čtyřboký hranol 2 body
b) co je podstavou kužele 2 body
2. $P = 31,74\text{ m}^2$ je povrch krychle s hranou délky $a = 2,3$ m?

a) ANO	b) NE	3 body
3. Vypočítejte objem krychle s hranou délky $a = 18$ dm.		3 body
4. Vypočítejte povrch kvádrů s rozměry $a = 7,3$ m; $b = 5,2$ m a $c = 3,1$ m.		5 bodů
5. Plechovka má kruhový průřez s poloměrem $1,5$ dm a vysoká 2 dm. Urči objem pěti takových plechovky.		5 bodů
6. Výkop pro kanál je 35 m dlouhý, 90 cm široký a $1,5$ m hluboký. Kolik krychlových metrů zeminy bylo vykopáno?		5 bodů

Výsledky: Ma – E – 3/1B

1. a) 12
b) kruh
2. a)
3. $V = 5832 \text{ dm}^3$
4. $153,42 \text{ m}^2$
5. $V = 70,65 \text{ dm}^3$
6. $47,25 \text{ m}^3$

Hodnotící tabulka:

- 25 - 23 bodůvýborný
 22 – 18 bodůchvalitebný
 17 – 11 bodů.....dobrý
 10 – 6 bodůdostatečný
 5 - 0 bodů..... .nedostatečný

Ověřování a hodnocení výkonu žáků

Název modulu : Matematika

Kód modulu : Ma-E-3/2

Skupina A

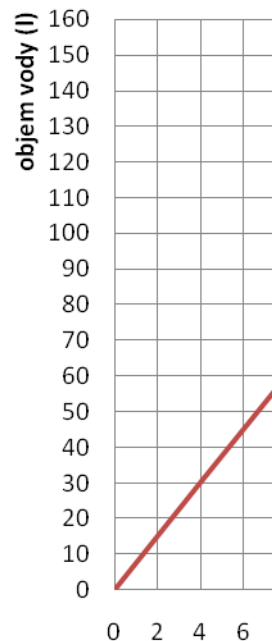
1. Při zjišťování váhy chlapců ve třídě byly naměřeny tyto hodnoty: 58 kg; 62 kg; 48 kg; 59 kg; 76 kg; 63 kg. Vypočítejte průměrnou váhu chlapce ve třídě.

4 body

2. Prázdný sud se plní vodou. Na grafu je znázorněna závislost objemu vody v sudu na době plnění. Přečtěte z grafu:

- Kolik litrů vody nateklo do sudu za 8 minut.
- Za kolik minut nateče do sudu 90 l.
- V sudu je už 105 l, za jak dlouho se sud naplní?

7 bodů



3. Ze statistiky dopravních nehod v regionu byl vypracován kruhový diagram, na kterém jsou znázorněny příčiny dopravních nehod. Z diagramu přečtěte:

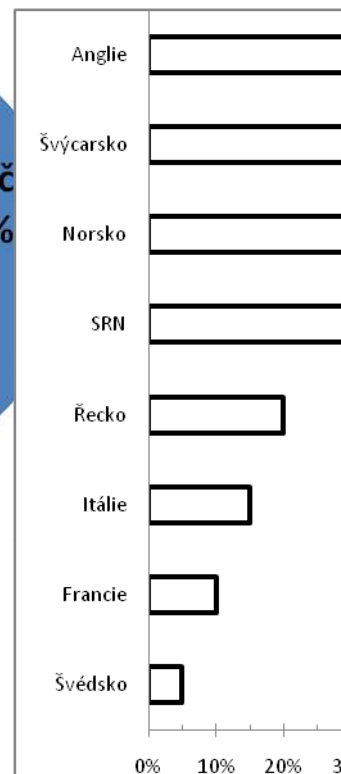
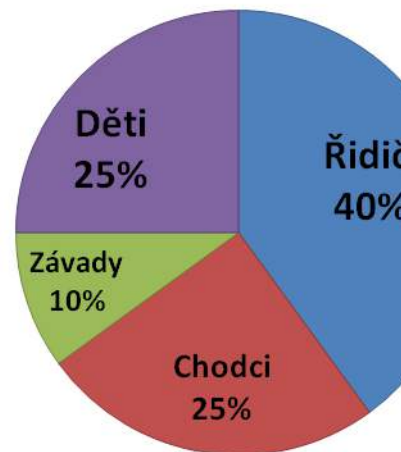
- Kdo zavinil nejvíce nehod.
- Na kterém místě v pořadí jsou závady na vozidle.

4 body

4. Na diagramu je v procentech znázorněno množství potravin, dovezených do některých evropských zemí.

- Kolik % potravin se dováží z Norska?
- Ze které země se dováží 15% potravin?

4 body



5. Na diagramu jsou znázorněny březnové polední teploty za 14 dní. Průměrná polední teplota je:

- a) 8,3°C b) 8,4°C c) 8,5°C d) 8,6°C 6 bodů

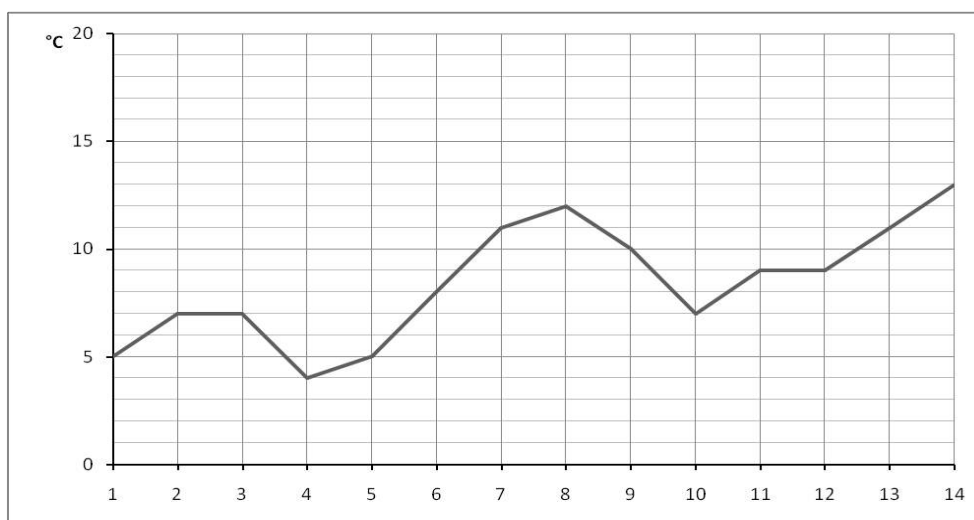
Výsledky: Ma – E – 3/2A

1. 62
2. a) 60l
b) 12min
c) 6min
3. a) řidiči
b) 3.místo (4.místo)
4. a) 40%
b) Itálie
5. a)

Hodnotící tabulka:

25 - 23 bodůvýborný

22 – 18 bodůchv
17 – 11 bodů.....dob
10 – 6 bodůdos
5 - 0 bodů.....nedo



Ověřování a hodnocení výkonu žáků

Název modulu : Matematika

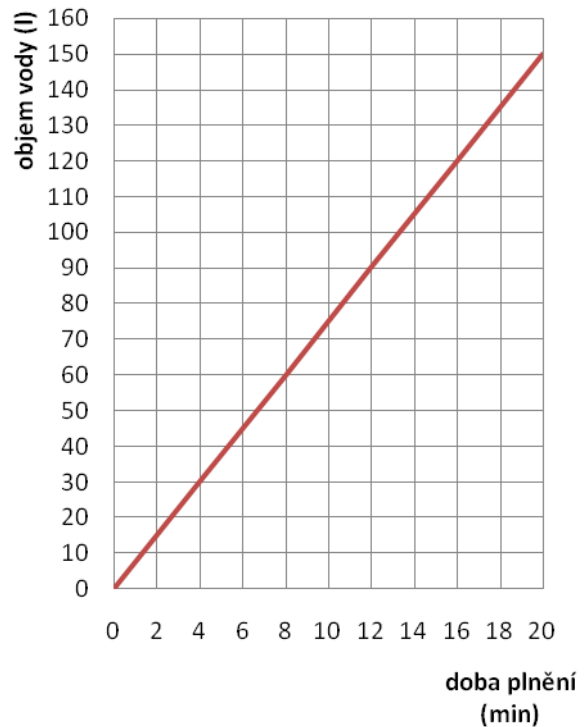
Skupina B

1. Při zjišťování výšek chlapců ve třídě byly naměřeny tyto hodnoty: 170 cm; 162 cm; 171 cm; 160 cm; 175 cm; 175 cm a 163 cm. Určete průměrnou výšku chlapce ve třídě.
4 body

2. Prázdný sud se plní vodou. Na grafu je znázorněna závislost objemu vody v sudu na době plnění. Přečtěte z grafu:

- a) Za kolik minut nateče do sudu 60 l.
- b) Kolik litrů vody nateklo do sudu za 12 minut.
- c) V sudu je už 105 l, za jak dlouho se sud naplní?

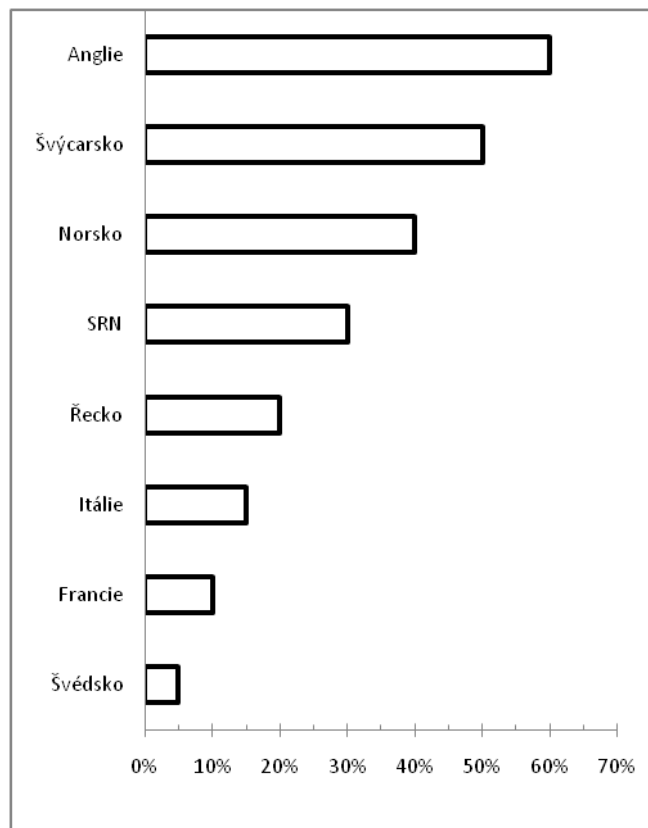
7 bodů



3. Ze statistiky dopravních nehod v regionu byl vypracován kruhový diagram, na kterém jsou znázorněny příčiny dopravních nehod. Z diagramu přečtěte:

- a) Co zavinilo nejméně nehod.
- b) Na kterém místě v pořadí jsou chodci.

4 body

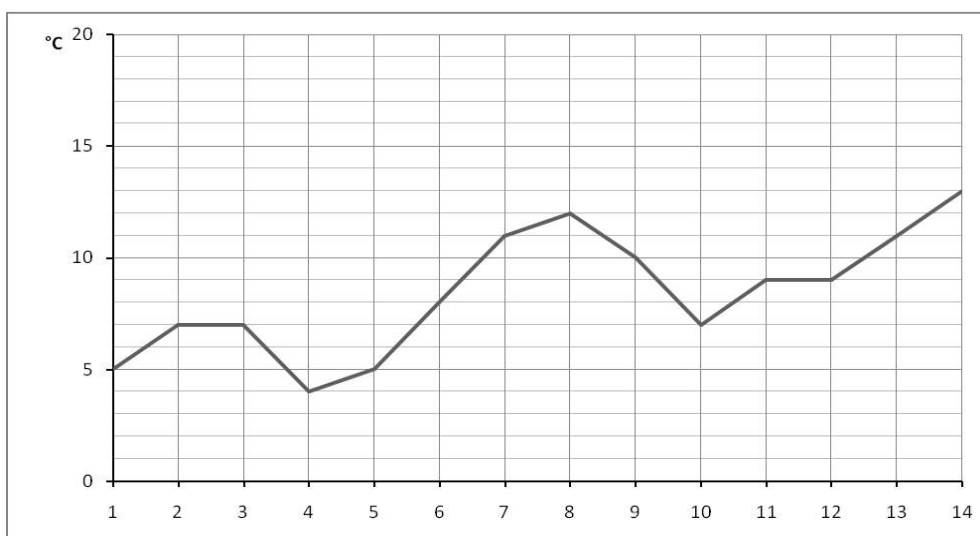


4. Na diagramu je v procentech znázorněno množství potravin, dovezených do některých evropských zemí.

- a) Kolik % potravin se dováží ze Švýcarska?
b) Ze které země se dováží 20% potravin?

4 body

5. Na diagramu jsou znázorněny březnové polední teploty za 14 dní. Průměrná polední teplota je:
a) 8,3°C b) 8,4°C c) 8,5°C d) 8,6°C 6 bodů



Výsledky: Ma – E – 3/2B

1. 168

- 2. a) 8l
- b) 90l
- c) 6min
- 3. a) závady
- b) 2.místo (3.místo)
- 4. a) 50%
- b) Řecko
- 5. a)

Hodnotící tabulka:

- 25 - 23 bodůvýborný
- 22 – 18 bodůchvalitebný
- 17 – 11 bodů.....dobrý
- 10 – 6 bodůdostatečný
- 5 - 0 bodů..... .nedostatečný

Střední škola hospodářská a lesnická, Frýdlant, Bělíkova 1387, příspěvková organizace			
Název modulu	Tělesná výchova	Kód modulu	Tv – E – 1/1-3
Délka modulu	33 vyučovacích hodin	Platnost	1.09.2015
Typ modulu	povinný	Pojetí	Teoretické
Vstupní předpoklady	Absolvování ZŠ		
<p>Cíl modulu: Žáci jsou vedeni k získání kladného vztahu ke zdravému způsobu života a k pocitu radosti z pohybu, k uvědomění si celoživotní odpovědnosti za své zdraví a návyku na pravidelné provádění sportovních aktivit. Dále jsou žáci vedeni k vyrovnávání nedostatku pohybu a jednostranné tělesné a duševní zátěže, ke schopnosti adekvátně reagovat na vypjaté situace ve sportu spojené s neočekávanými momenty, chovat se zodpovědně v tělovýchovných zřízeních a dosáhnout pohybové gramotnosti, optimálního tělesného a pohybového rozvoje v rámci svých možností. Důraz se klade na výchovu proti závislostem na alkoholu, tabákových výrobcích, drogách, hracích automatech, počítačových hrách aj.</p>			
<p>Charakteristika modulu: Modul je zpracován pro vyučovací předmět Tělesná výchova v 1. ročníku E – oborů v časové dotaci 33 hodin ročně. Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Vzdělávání pro zdraví. Obsahem výuky tělesné výchovy je praktická průprava a nácvik vybraných atletických a gymnastických disciplín, sportovních míčových a pohybových her a plavání. Součástí hodin je strečink, relaxační a kompenzační cvičení, cvičení pořadová, bruslení na ledě, základy klasického a sjezdového lyžování. Důraz je kladen na dodržování zásad bezpečnosti, péči a ochranu zdraví. Poznatky z předmětu jsou propojovány s dalšími předměty a odborným výcvikem.</p>			
<p>Význam v oblasti afektivních cílů: Výuka směřuje k získání zodpovědnosti, samostatnosti, sebekritice, slušnosti v jednání, dodržování zásad bezpečnosti práce, dodržování zásad hygieny, ke snaze být úspěšný, k získávání stále nových informací (celoživotní vzdělávání), k uplatnění estetických zásad, směřuje k tomu, aby byl žák ochoten hledat řešení zadaných úkolů.</p>			
<p>Strategie výuky: Základem výuky je vzájemná spolupráce učitele a žáka v praktických cvičeních, používání demonstračních a výkladových metod. Nácvik probíhá od nejjednodušších základů (průprava k disciplíně) ke složitějšímu (techničtějšímu a fyzicky náročnějšímu) úkolu. Výuka probíhá formou skupinového učení. Součástí výuky jsou školní sportovní hry, mimoškolní soutěže, zimní lyžařský výcvikový kurz. Tělesná výchova je realizována ve vyučovacím předmětu, sportovních kurzech, sportovních dnech (plavání, bruslení, hry, turistika) a jiných organizačních formách a podle možností a podmínek.</p>			

Přínos k rozvoji klíčových kompetencí:

Předmět tělesná výchova se podílí na rozvoji zejména těchto kompetencí:

Personální a sociální kompetence - pečovat o své zdraví, schopnost spolupracovat v týmu.

Kompetence k řešení problémů - schopnost samostatně řešit běžné pracovní a mimopracovní problémy.

Přínos k rozvoji odborných kompetencí:

jsou přímo definovány ve výstupní části vzdělávacích předmětů a popsány v profilu absolventa. Absolvent je získává při realizaci vzdělávacího programu jako paralelu k předpokládaným pracovním činnostem. Směřují k tomu, aby absolvent získal kompetence potřebné k úspěšnému zvládnutí náročného povolání. Předmět Tělesná výchova rozvíjí tyto odborné kompetence:

dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci tzn. aby absolventi:

- chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících na pracovištích)
- znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- 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.

Aplikace průřezových témat:

Občan v demokratické společnosti – výuka rozšiřuje celkový rozhled žáka, napomáhá rozvoji osobnosti.

Člověk a životní prostředí – výuka směřuje žáky k odpovědnému vztahu k prostředí, ve kterém žijí.

Člověk a svět práce – žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni uvědoměle dodržovat pracovní povinnosti a dokázali respektovat nadřízeného.

Obsah modulu:

1. Hygiena a bezpečnost, první pomoc
2. Atletika
3. Gymnastika
4. Basketbal
5. Bruslení
6. Odbíjená
7. Florbal
8. Plavání
9. LVVZ

Kritéria hodnocení:

Kritéria hodnocení vycházejí Školního řádu SŠHL ve Frýdlantu. Žáci jsou hodnoceni na základě jejich zájmu o předmět, snahy se zlepšovat, aktivním přístupu, samostatnosti a zvyšování osobní výkonnostní úrovně. Je přihlíženo také k aktuálním tabulkovým výkonnostním limitům, somatických předpokladům a zdravotnímu stavu žáků. Hodnocení je numerické.

Doporučená literatura:

**Rozpis výsledků vzdělávání a učiva
1. ročník**

Počet hodin celkem : 33

Tento projekt je spolufinancován Evropským sociálním fondem a státním rozpočtem ČR.

Rozpis výsledků vzdělání a učiva 1. ročník		
Výsledky vzdělání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: <ul style="list-style-type: none"> – chová se tak, aby neohrozil zdraví své ani svých spolužáků – poskytne první pomoc sobě a jiným lidem – dodržuje základní hygienické a bezpečnostní normy – zdůvodní význam zdravého životního stylu 	Hygiena a bezpečnost, první pomoc	2
Žák: <ul style="list-style-type: none"> – provádí rozcvičení všeobecné i zaměřené na danou disciplínu – vysvětlí důležitost rozcvičení a protažení před i po sportovním výkonu – uplatňuje základní techniku vybraných atletických disciplín – zná své rychlostní, skokanské, vytrvalostní limity – rozvíjí svalovou sílu, rychlost, vytrvalost a pohyblivost – používá vhodné oblečení, obutí, výstroj a výstroj – připraví prostředky k plánovaným pohybovým činnostem – ověří úroveň tělesné zdatnosti 	Atletika atletická abeceda, běh 100m skok daleký, běh 800m hod granátem, běh 1500m (podzim nebo jaro – dle počasí)	4
Žák: <ul style="list-style-type: none"> – provádí rozcvičení všeobecné a zaměřené na danou disciplínu, uvědomí si důležitost rozcvičení a protažení před i po sportovním výkonu – uplatňuje základní techniku vybraných gymnastických prvků – rozvíjí svalovou sílu, rychlost, vytrvalost a pohyblivost – používá vhodné oblečení, obutí, – vnímá pozitivně nutnost posílení 	Gymnastika sportovní gymnastika - průpravná zpevňující cvičení, cvičení prostrná - kotoul vpřed a vzad a jejich varianty, svíčka, vzpory na rukou, stoj na rukou s přechodem do kotoulu, přemet stranou přeskok - koza, kůň - odrazová průprava, skrčka, roznožka sportovní gymnastika - pořadová cvičení, hrazda - průprava, průvleky, kotouly,	6

<p>svalového korzetu a ochablých svalů, protažení zkrácených svalů</p> <ul style="list-style-type: none"> – připraví prostředky k plánovaným pohybovým činnostem – ověří úroveň tělesné zdatnosti 	<p>toče jednoduché sportovní gymnastika - trampolína, šplh – tyč, lano</p>	
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – provádí rozcvičení všeobecné a zaměřené na danou disciplínu, uvědomí si důležitost rozcvičení a protažení před i po sportovním výkonu – zlepšuje se v individuálních dovednostech a herních činnostech jednotlivce – uplatní své dovednosti v kolektivu a chápe důležitost každého člena týmu – hraje fair-play – zná a řídí se pravidly vybraných her – rozliší různé herní taktiky a využívat je při hře – používá vhodné oblečení, obutí, výzbroj a výstroj – připraví prostředky k plánovaným pohybovým činnostem 	<p>Basketbal dribling na místě a v pohybu, střelba na koš z místa a z pohybu, přihrávka a chycení míče, průprava na hru</p>	<p>6</p>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – provádí rozcvičení všeobecné a zaměřené na danou disciplínu, uvědomí si důležitost rozcvičení a protažení před i po sportovním výkonu – používá vhodné oblečení, obutí, výzbroj a výstroj – připraví prostředky k plánovaným pohybovým činnostem – ovládá základní dovednosti na ledě – ovládá způsoby měření, zaznamenávání a vyhodnocení výsledků jednotlivých disciplín 	<p>Bruslení rozbruslení, jízda vpřed – dvouoporová, jednooporová, bez opory, zastavení rozbruslení, zatáčení na obou bruslích, překládáním vpřed rozbruslení, jízda vzad – s oporou, bez opory rozbruslení, jízda vpřed na rychlost hry a tance na ledě</p>	<p>8</p>

<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – provádí rozcvičení všeobecné a zaměřené na danou disciplínu, uvědomí si důležitost rozcvičení a protažení před i po sportovním výkonu – zlepšuje se v individuálních dovednostech a herních činnostech jednotlivce – uplatní své dovednosti v kolektivu a chápe důležitost každého člena týmu – hraje fair-play – zná a řídí se pravidly vybraných her – rozliší různé herní taktiky a využívat je při hře – používá vhodné oblečení, obutí, výstroj a výstroj – připraví prostředky k plánovaným pohybovým činnostem 	<p>Odbíjená - průprava k odbíjené - přehazovaná, odbití vrchem jednoruč, odbití vrchem obouruč, odbití spodem obouruč, podání Florbal - základní postoj a držení hokejky, herní činnosti jednotlivce, průpravné hry, taktika a hra</p>	5
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – poskytne první pomoc sobě a jiným lidem – dodržuje základní hygienické a bezpečnostní normy – používá vhodné oblečení, obutí, – zná základní plavecké disciplíny – zdokonaluje plavecký styl 	<p>Plavání adaptace na vodní prostředí, určená vzdálenost plaveckým způsobem, dopomoc unavenému plavci</p>	2
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ovládá běžecké a sjezdové lyže - (snowboard) 	<p>LVVZ lyžařský výchovně výcvikový zájezd</p>	0

**Rozpis výsledků vzdělávání a učiva
2. ročník**

Počet hodin celkem : 33

Rozpis výsledků vzdělání a učiva 2. ročník		
Výsledky vzdělání	Rozpis učiva	Počet

Tento projekt je spolufinancován Evropským sociálním fondem a státním rozpočtem ČR.

		hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – chová se tak, aby neohrozil zdraví své ani svých spolužáků – poskytne první pomoc sobě a jiným lidem – dodržuje základní hygienické a bezpečnostní normy – zdůvodní význam zdravého životního stylu 	<p>Hygiena a bezpečnost, první pomoc Hygienická pravidla, pravidla bezpečnosti a chování na sportovištích, první pomoc - úrazy a náhlé zdravotní příhody, poskytnutí první pomoci</p>	2
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – provádí rozcvičení všeobecné a zaměřené na danou disciplínu, uvědomí si důležitost rozcvičení a protažení před i po sportovním výkonu – uplatňuje základní i pokročilou techniku vybraných atletických disciplín, gymnastických prvků – zná své rychlostní, skokanské, vytrvalostní limity – dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost a pohyblivost – používá vhodné oblečení, obutí, výstroj a výstroj – dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem – ověří úroveň tělesné zdatnosti – ovládá způsoby měření, zaznamenávání a vyhodnocení výsledků jednotlivých disciplín 	<p>Atletika atletická abeceda, 4x100m štafeta skok daleký, běh 400m skok vysoký (tělocvična) (podzim nebo jaro – dle počasí)</p>	6
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – provádí rozcvičení všeobecné a zaměřené na danou disciplínu, uvědomí si důležitost rozcvičení a protažení před i po sportovním výkonu – uplatňuje základní i pokročilou techniku vybraných atletických disciplín, gymnastických prvků – dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost a pohyblivost – používá vhodné oblečení, obutí, 	<p>Gymnastika sportovní gymnastika - průpravná zpevňující cvičení, cvičení prostrná - kotoul vpřed a vzad a jejich varianty, svíčka, vzpory na rukou, stoj na rukou s přechodem do kotoulu, přemet stranou přeskok - koza, kůň - odrazová průprava, skrčka, roznožka sportovní gymnastika - pořadová cvičení, hrazda - průprava, průvleky, kotouly,</p>	4

<ul style="list-style-type: none"> – vnímá pozitivně nutnost posílení svalového korzetu a ochablých svalů, protažení zkrácených svalů – uvědomuje si důležitost uvolnění a relaxace – dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem – ověří úroveň tělesné zdatnosti 	<p>toče jednoduché sportovní gymnastika - trampolína, šplh – tyč, lano</p>	
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – provádí rozcvičení všeobecné a zaměřené na danou disciplínu, uvědomí si důležitost rozcvičení a protažení před i po sportovním výkonu – zlepšuje se v individuálních dovednostech a herních činnostech jednotlivce – uplatní své dovednosti v kolektivu a chápe důležitost každého člena týmu – hraje fair-play – zná a řídí se pravidly vybraných her – rozliší různé herní taktiky a využívat je při hře – používá vhodné oblečení, obutí, výstroj a výstroj – připraví prostředky k plánovaným pohybovým činnostem 	<p>Basketbal dribling na místě a v pohybu, střelba na koš z místa a z pohybu, přihrávka a chycení míče, obranný postoj a pohyb v obranném postoji, rozskok, trestný hod, doskakování, hra a herní kombinace útočné a obranné</p>	4
<p>Žák :</p> <ul style="list-style-type: none"> – provádí rozcvičení všeobecné a zaměřené na danou disciplínu, uvědomí si důležitost rozcvičení a protažení před i po sportovním výkonu – používá vhodné oblečení, obutí, výstroj a výstroj – ovládá základní dovednosti na ledě 	<p>Bruslení rozbruslení, jízda vpřed – dvouoporová, jednooporová, bez opory, zastavení rozbruslení, zatáčení na obou bruslích, překládáním vpřed rozbruslení, jízda vzad – s oporou, bez opory rozbruslení, jízda vpřed na rychlost hry a tance na ledě</p>	8

<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – provádí rozcvičení všeobecné a zaměřené na danou disciplínu, uvědomí si důležitost rozcvičení a protažení před i po sportovním výkonu – zlepšuje se v individuálních dovednostech a herních činnostech jednotlivce – uplatní své dovednosti v kolektivu a chápe důležitost každého člena týmu – hraje fair-play – zná a řídí se pravidly vybraných her – rozliší různé herní taktiky a využívat je při hře – používá vhodné oblečení, obutí, výstroj a výstroj – připraví prostředky k plánovaným pohybovým činnostem 	<p>Odbíjená - průprava k odbíjené - přehazovaná, odbití vrchem jednoruč, odbití vrchem obouruč, odbití spodem obouruč, podání Florbal - základní postoj a držení hokejky, herní činnosti jednotlivce, průpravné hry, taktika a hra</p>	7
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – poskytne první pomoc sobě a jiným lidem – dodržuje základní hygienické a bezpečnostní normy – používá vhodné oblečení, obutí, – zná základní plavecké disciplíny – zdokonaluje plavecký styl 	<p>Plavání adaptace na vodní prostředí, určená vzdálenost plaveckým způsobem, dopomoc unavenému plavci</p>	2

**Rozpis výsledků vzdělávání a učiva
3. ročník**

Počet hodin celkem : 30

Rozpis výsledků vzdělání a učiva 3. ročník		
Výsledky vzdělání	Rozpis učiva	Počet hodin

<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – chová se tak, aby neohrozil zdraví své ani svých spolužáků – poskytne první pomoc sobě a jiným lidem – dodržuje základní hygienické a bezpečnostní normy – zdůvodní význam zdravého životního stylu 	<p>Hygiena a bezpečnost, první pomoc Hygienická pravidla, pravidla bezpečnosti a chování na sportovištích, první pomoc - úrazy a náhlé zdravotní příhody, poskytnutí první pomoci</p>	<p>2</p>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – provádí rozcvičení všeobecné a zaměřené na danou disciplínu, uvědomí si důležitost rozcvičení a protažení před i po sportovním výkonu – uplatňuje základní i pokročilou techniku vybraných atletických disciplín, gymnastických prvků – zná své rychlostní, skokanské, vytrvalostní limity – dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost a pohyblivost – používá vhodné oblečení, obutí, – dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem – ověří úroveň tělesné zdatnosti – ovládá způsoby měření, zaznamenávání a vyhodnocení výsledků jednotlivých disciplín 	<p>Atletika atletická abeceda, 4x100m štafeta skok daleký, běh 400m a 1500m skok vysoký (tělocvična) (podzim nebo jaro – dle počasí)</p>	<p>4</p>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – provádí rozcvičení všeobecné a zaměřené na danou disciplínu, uvědomí si důležitost rozcvičení a protažení před i po sportovním výkonu – uplatňuje základní i pokročilou techniku vybraných gymnastických disciplín, gymnastických prvků – dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost a pohyblivost – používá vhodné oblečení, obutí, – vnímá pozitivně nutnost posílení svalového korzetu a ochablých svalů, 	<p>Gymnastika sportovní gymnastika - průpravná zpevňující cvičení, cvičení prostrná - kotoul vpřed a vzad a jejich varianty, svíčka, vzpory na rukou, stoj na rukou s přechodem do kotoulu, přemet stranou přeskok - koza, kůň - odrazová průprava, skrčka, roznožka sportovní gymnastika - pořadová cvičení, hrazda - průprava, průvleky, kotouly, toče jednoduché sportovní gymnastika -</p>	<p>4</p>

<p>protažení zkrácených svalů</p> <ul style="list-style-type: none"> – uvědomuje si důležitost uvolnění a relaxace – dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem – ověří úroveň tělesné zdatnosti 	<p>trampolína, šplh – tyč, lano</p>	
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – provádí rozcvičení všeobecné a zaměřené na danou disciplínu, uvědomí si důležitost rozcvičení a protažení před i po sportovním výkonu – zlepšuje se v individuálních dovednostech a herních činnostech jednotlivce – uplatní své dovednosti v kolektivu a chápe důležitost každého člena týmu – hraje fair-play – zná a řídí se pravidly vybraných her – rozliší různé herní taktiky a využívat je při hře – používá vhodné oblečení, obutí, výzbroj a výstroj – připraví prostředky k plánovaným pohybovým činnostem 	<p>Basketbal dribling na místě a v pohybu, střelba na koš z místa a z pohybu, přihrávka a chycení míče, obranný postoj a pohyb v obranném postoji, roszkok, trestný hod, doskakování, hra a herní kombinace útočné a obranné</p>	4
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – provádí rozcvičení všeobecné a zaměřené na danou disciplínu, uvědomí si důležitost rozcvičení a protažení před i po sportovním výkonu – používá vhodné oblečení, obutí, výzbroj a výstroj – ovládá základní dovednosti na ledě 	<p>Bruslení rozbruslení, jízda vpřed – dvouoporová, jednooporová, bez opory, zastavení rozbruslení, zatáčení na obou bruslích, překládáním vpřed rozbruslení, jízda vzad – s oporou, bez opory rozbruslení, jízda vpřed na rychlost hry a tance na ledě</p>	8

<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – provádí rozcvičení všeobecné a zaměřené na danou disciplínu, uvědomí si důležitost rozcvičení a protažení před i po sportovním výkonu – zlepšuje se v individuálních dovednostech a herních činnostech jednotlivce – uplatní své dovednosti v kolektivu a chápe důležitost každého člena týmu – hraje fair-play – zná a řídí se pravidly vybraných her – rozliší různé herní taktiky a využívat je při hře – používá vhodné oblečení, obutí, výstroj a výstroj – připraví prostředky k plánovaným pohybovým činnostem 	<p>Odbíjená - odbití vrchem jednoruč, odbití vrchem obouruč, odbití spodem obouruč, podání, přihrávka Florbal - základní postoj a držení hokejky, herní činnosti jednotlivce, průpravné hry, taktika a hra Softbal – seznámení s pravidly, práce s rukavicí, nácvik přihrávky, nadhozu a odpalu, jednotlivé herní situace, herní systém, hra Tenis – seznámení s pravidly, základní údery, hra</p>	<p>6</p>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – poskytne první pomoc sobě a jiným lidem – dodržuje základní hygienické a bezpečnostní normy – používá vhodné oblečení, obutí, – zná základní plavecké disciplíny – zdokonaluje plavecký styl 	<p>Plavání adaptace na vodní prostředí, určená vzdálenost plaveckým způsobem, dopomoc unavenému plavci</p>	<p>2</p>

Střední škola hospodářská a lesnická, Frýdlant, Bělíkova 1387, příspěvková organizace			
Název modulu	Informační a komunikační technologie	Kód modulu	ICT-E-2/1-4
Délka modulu	49 hodin	Platnost	1.09.2010
Typ modulu	Povinný	Pojetí	teoretické
Vstupní předpoklady	Základní vzdělání		
Cíl modulu: Cílem modulu je naučit žáky pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi.			
Charakteristika modulu: Obsah učiva vychází z RVP, učivo je rozděleno do dvou ročníků. Učivo obsahuje obecné pojmy a postupy bez pevné vazby na konkrétní programový produkt, převažuje však práce s nejrozšířenějším programovým vybavením na trhu. Zdůrazněna je samostatná práce se zadanými úlohami, využívání nápověd a tvůrčí přístup k řešení úkolů nejen z daného oboru, ale i z běžného občanského života.			
Význam v oblasti afektivních cílů: Učitel vede žáky k užívání odborné terminologie, k samostatnosti při učení, získávání informací z více zdrojů a posuzování jejich relevantnosti. Výuka směřuje k získání zodpovědnosti při práci s informacemi, ochraně autorských práv a dodržování zásad ochrany osobních údajů. Žáci se učí sebehodnocení, sebekritice a následnému sebezdokonalování.			
Strategie výuky: Při výuce se používá forma výkladu, vždy spojená s prací na počítači. Výuka je doprovázena soustavným využíváním velkoplošné projekce. V oblasti hardwaru jsou používány reálné komponenty pro získání dobré představy o jednotlivých součástech PC. Důraz se klade na samostatnou práci při vyhledávání informací pro řešení konkrétních úloh. Velký důraz je kladen na využití vestavěných nápověd a vyhledávání informací na internetu.			
Přínos k rozvoji klíčových kompetencí: <u>Komunikativní kompetence</u> - žáci jsou vedeni k tomu, aby dokázali prezentovat zadaný úkol jak ústně tak písemnou či grafickou formou, používali odborné pojmy, při svém projevu zachovávali kulturu slovního projevu <u>Kompetence k učení</u> - žáci jsou vedeni k tomu, aby si osvojili práci s informacemi, posoudili jejich věrohodnost, ověřili informace z více zdrojů, uvědomili si nutnost celoživotního vzdělávání pro svůj obor s využitím prostředků ICT. <u>Kompetence k řešení problémů</u> - žáci jsou vedeni k tomu, aby posoudili vhodnost programového vybavení pro řešení úloh z jejich oboru, dokázali vysledovat zákonitost a sestavili potřebné řešení využitím vhodného SW vybavení. <u>Digitální kompetence</u> - žáci jsou vedeni k tomu, aby ovládali funkce různých digitálních			

zařízení, softwaru a sítí a orientovali se v možnostech jejich využití, uvědomovali si jejich příležitosti, omezení, účinky a rizika, k práci s digitálními technologiemi přistupovali s rozmyslem, kriticky, ale i se zvědavostí, pracovali s nimi eticky, bezpečně, zodpovědně a podle daných pravidel, využívali digitální technologie k vlastnímu celoživotnímu učení a osobnímu rozvoji, bezpečně, efektivně a účelně pracovali s informacemi, daty a obsahem v digitální podobě i komunikovali pomocí digitálních technologií.

Kompetence k pracovnímu uplatnění - žáci jsou vedeni k tomu, aby získali základní vědomosti k uplatnění se na trhu práce v pozici zaměstnance.

Přínos k rozvoji odborných kompetencí:

- kompetence vykonávat provozní činnosti

Aplikace průřezových témat:

- modul jako celek pokrývá následující průřezová témata:

Člověk a digitální svět

Cílem je vést žáky k hlubšímu porozumění principům, na kterých pracují digitální technologie, a k rozvoji informatického myšlení, které uplatní při řešení i neinformatických problémů.

Průřezové téma pokrývá modul jako celek.

Člověk a svět práce

Hlavním cílem průřezového tématu je vybavit žáka znalostmi a kompetencemi, které mu pomohou optimálně využít svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění na trhu práce a pro budování profesní kariéry.

Průřezové téma je pokryto tematickými celky Počítačové sítě, elektronická pošta, Internet (2. ročník) a Skupinové práce (3. ročník).

Občan v demokratické společnosti

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku;
- byli připraveni si klást základní existenční otázky a hledat na ně odpovědi a řešení;
- hledali kompromisy mezi osobní svobodou a sociální odpovědností a byli kriticky tolerantní;
- byli schopni odolávat myšlenkové manipulaci;
- dovedli se orientovat v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro své různé potřeby;
- dovedli jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení;
- byli ochotni se angažovat nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy a ve prospěch lidí v jiných zemích a na jiných kontinentech;
- vážili si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažili se je chránit a zachovat pro budoucí generace.

Průřezové téma je pokryto tematickým celkem Počítačové sítě, elektronická pošta,

Internet (2. ročník).
<p>Obsah modulu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2. ročník: <ol style="list-style-type: none"> 1. Hardware PC, software PC, ochrana PC, autorská práva 2. Operační systémy 3. Textové editory 4. Počítačové sítě, elektronická pošta, Internet - 3. ročník: <ol style="list-style-type: none"> 1. Tabulkové kalkulátory 2. Prezentační programy 3. Grafika
<p>Kritéria hodnocení:</p> <p>Hodnocení žáků vychází ze Školního řádu SŠHL Frýdlant.</p> <p>Žák je hodnocen v průběhu probíraného témat dílčími známkami (formou písemného, méně často ústního zkoušení). Po probrání tematického celku je vždy zařazena souhrnná práce (podle obsahu tématu písemná, praktická nebo kombinovaná). Výsledná známka je určena podle dosaženého počtu bodů. Konkrétní hodnocení je uvedeno v příslušném zadání.</p> <p>Žák je hodnocen klasifikací, pokud absolvuje alespoň 2/3 zadaných známkových úloh během pololetí, včetně souhrnných prací za jednotlivá dílčí témata. Do hodnocení se zahrnuje také vypracovávání zadaných samostatných prací a jejich prezentace.</p>
<p>Doporučená literatura:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dle uvážení vyučujícího

Rozpis výsledků vzdělání a učiva 2. ročník - ICT-E-2/1-4		
Výsledky vzdělání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák: – popíše jednotlivé komponenty počítače</p>	<p>1. Hardware PC, software PC, ochrana PC, autorská práva</p>	6

<p>a jejich funkce</p> <ul style="list-style-type: none"> – popíše princip fungování běžných periferních zařízení – vyjmenuje jednotlivé druhy záznamových médií a porovná je – rozdělí software do jednotlivých kategorií – používá běžné základní a aplikační programové vybavení (aplikace dodávané s operačním systémem) – používá správce souborů – vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů – používá nové aplikace, zejména za pomoci manuálu a nápovědy, rozpozná a používá analogií ve funkcích a ve způsobu ovládání různých aplikací – definuje podstatu počítačových virů – používá nápovědu a manuál pro práci se základním a aplikačním programovým vybavením i běžným hardwarem – zhodnotí možnosti, výhody, rizika (zabezpečení dat před zneužitím, ochrana dat před zničením, porušování autorských práv) a omezení (zejména technických a technologických) spojená s používáním výpočetní techniky 	<p>Základní pojmy – bit, bajt, algoritmus, program Komponenty PC – základní desky, procesory, paměti, disky, grafické karty, přídatné karty (síťové řadiče, ...) Periférie PC – tiskárny, scannery, digitální fotoaparáty, ADSL modemy, ... Typy softwaru Program, jeho označení a verze programu Aktualizace programu OEM software Instalace programu Škodlivý software a ochrana proti němu Typy virů a další škodlivý kód Šíření škodlivých kódů Antivirové programy Porušování autorských práv Zabezpečení dat před zneužitím</p>	
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – popíše operační systém, jakou úlohu v počítači má a jak souvisí s ostatními programy – vyjmenuje základní operační systémy a dokáže je porovnat – zhodnotí možnosti, výhody, rizika (zabezpečení dat před zneužitím, ochrana dat před zničením, porušování autorských práv) a omezení (zejména technických a technologických) spojená s používáním výpočetní techniky – aplikuje výše uvedené – zejména aktivně využívá prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením – popíše strukturu dat a možnosti jejich uložení, systém adresářů, aplikuje základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání), rozezná základní typy souborů a pracuje s nimi 	<p>2. Operační systémy Obecně o operačních systémech Srovnání operačních systémů Soubor, adresář, stromová struktura Windows XP Pracovní plocha Okno, operace s okny Spuštění programu Průzkumník Schránka – základní operace Konfigurace Windows – pracovní plocha, hlavní panel, ovládací panel Tiskárny a konfigurace tisku</p>	<p>6</p>

<ul style="list-style-type: none"> – udržuje pořádek v souborech, rozezná a odstraní zbytečné soubory z disku a reorganizuje soubory na disku – používá nápovědu a manuál pro práci se základním a aplikačním programovým vybavením i běžným hardwarem – nastavuje uživatelské prostředí operačního systému – používá počítač a jeho periferie (obsluhuje je, detekuje chyby, vyměňuje spotřební materiál) 		
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – popíše textový editor, jaké má možnosti a k čemu slouží – demonstruje nejzákladnější operace v textovém editoru – nastaví formát papíru a orientaci stránky; nastaví okraje stránky; nastaví pravítka, odsazení a předsazení, nastaví a modifikuje tabulátory – vytvoří, naformátuje a upraví tabulku – používá grafické prvky v textovém editoru – vysvětlí, jak funguje kontrola pravopisu, umí ji aplikovat na konkrétní dokument 	<p>3. Textové editory Dostupné editory Popis prostředí editoru Práce se souborem Formát písma a odstavce Schránka Čáry a ohraničení Tabulky Automatické opravy Kontrola pravopisu Vložení symbolu do dokumentu Vkládání a úprava grafických objektů Tisk</p>	18
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – popíše specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejich možností a aplikuje její prostředky – popíše základní strukturu www stránky – vyjmenuje aktuálně používané způsoby připojení k internetu – komunikuje elektronickou poštou, umí zaslat, přijmout a otevřít přílohu – popíše podstatu spamu, metody a způsoby ochrany – popíše nebezpečí, která přináší užívání internetu – vyhledá a uloží informace z Internetu 	<p>4. Počítačové sítě, elektronická pošta, Internet Co je to počítačová síť Požadavky na elektronickou poštu Poštovní klienti Přílohy Práce se složkami pošty a adresářem Historie Internetu Připojení k Internetu Internetové prohlížeče Vyhledávání v Internetu Ukládání dat z Internetu do počítače Práce s obecnými vyhledávači Další možnosti a služby Internetu</p>	19

Ověřování a hodnocení výkonu žáků

Název modulu : Informační a komunikační technologie

Kód modulu : ICT – E – 2/1

1. Pojem hardware znamená:
 - a) pevný disk počítače
 - b) programy pro počítače
 - c) počítačová skříň
 - d) technické vybavení počítače

2. Pojem software znamená:
 - a) měkká média – diskety různých druhů
 - b) programové vybavení počítače
 - c) přídatná zařízení – klávesnice, myš, reproduktory apod.
 - d) nejzákladnější program umožňující spuštění počítače

3. K operačním systémům nepatří:
 - a) Windows

- b) Excel
 - c) Linux
 - d) Mac OS X
4. Mezi vstupní zařízení počítače nepatří:
- a) klávesnice
 - b) tablet
 - c) myš
 - d) tiskárna
5. Tiskárny počítačů nepoužívají tento princip tisku:
- a) litografický
 - b) jehličkový
 - c) laserový
 - d) inkoustový
6. Režim klávesnice je:
- a) pevně daný výrobcem klávesnice
 - b) měnitelný podle místního nastavení v operačním systému
 - c) lze nastavit pouze česky nebo anglicky
 - d) je nastaven pouze na češtinu
7. Nápověda je u počítače:
- a) dostupná klávesou F1
 - b) není nabízena
 - c) dostupná pouze administrátorům PC
 - d) dostupná klávesou F5
8. K základním částem počítačové sestavy nepatří:
- a) centrální jednotka
 - b) monitor
 - c) klávesnice
 - d) bleskojistka
9. Pro barevný tisk neplatí:
- a) je možný pouze na inkoustové tiskárně
 - b) je možný na inkoustových i některých laserových tiskárnách
 - c) je levnější než černobílý
 - d) je dražší než černobílý
10. Tlačítko reset slouží:
- a) k „teplému“ restartu počítače
 - b) k přepočítání vzorců v tabulce
 - c) k vypínání počítače
 - d) k zastavení optické mechaniky – používá se před vyjmutím média

Správné odpovědi:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
d	b	b	d	a	b	a	d	c	a

Známkování:

1	10-9
2	8-7
3	6-5
4	4-3
5	2-0

Ověřování a hodnocení výkonu žáků

Název modulu : Informační a komunikační technologie

Kód modulu : ICT – E – 2/2

1. Operační systém slouží:
 - a) k psaní textů na počítači
 - b) ke správě hardwaru a spouštění aplikací
 - c) ke zpracování tabulek
 - d) k úpravě digitálních fotografií

2. Mezi operační systémy nepatří:
 - a) Unix
 - b) Windows
 - c) Linux
 - d) Acrobat Reader

3. Ve jméně objektů pod Windows se nesmí použít:
 - a) číslice na prvním místě názvu
 - b) písmeno s diakritikou
 - c) dvojtečka
 - d) mezera

4. Cvičení na PC:
 - a) vytvořte na disku X: složky – X:\Česko, X:\Německo
 - b) do složky X:\Česko zkopírujte 5 nejstarších dokumentů ze složky Dokumenty
 - c) do složky X:\Německo zkopírujte 7 nejmenších souborů z P:\
 - d) ve složce X:\Česko založte rastrový obrázek Prapor rozměru asi 10x15 cm a nakreslete v něm českou vlajku

- e) ve složce X:\Evropa založte textový dokument Jizerky a napište 3 krátké věty o Jizerských horách

Hodnocení:

1)	(správně b)	1
2)	(správně d)	1
3)	(správně c)	1
4 a)		2
4 b)		3
4 c)		3
4 d)		6
4 e)		6
Celkem		23

Známkování:

1	23-20
2	19-16
3	15-11
4	10-7
5	6-0

Ověřování a hodnocení výkonu žáků
Název modulu : Informační a komunikační technologie
Kód modulu : ICT – E – 2/3 test I
<p>1) Vytvořte ve složce Dokumenty nový soubor MS Word, ve kterém napíšete 6 přísloví, každé jako samostatný odstavec. Pro každé přísloví použijte jiné písmo, ale zachovejte stejnou velikost 16b. Využijte střídavě všechna možná zarovnání. Jedno z přísloví orámujte jednoduchou čarou tloušťky 0,5b a jiné přísloví podbarvěte světle zelenou barvou. Soubor uložte pod jménem Moudrost.</p>

Hodnocení:

Přísluví	6
Velikost písma	2
Zarovnání	5
Orámování	2
Podbarvení	2
Uložení	2
Celkem	19

Známkování:

1	19-17
2	16-15
3	14-10
4	9-7
5	6-0

Ověřování a hodnocení výkonu žáků

Název modulu : Informační a komunikační technologie

Kód modulu : ICT – E – 2/3 test II

- a) Ve Wordu vytvořte textovou tabulku, která bude mít 7 řádků a 4 sloupce
- b) V 1. řádku nadepište Den, Natural, Nafta, LPG.
- c) V 1. sloupci napište dny v týdnu Pondělí - Pátek a v 7. řádku Součty.
- d) 2. - 4. sloupec vyplňte celými čísly z intervalu <3000; 12000>; přičemž čísla znamenají tržby za uvedené palivo. V 7. řádku proveďte sloupcové součty.
- e) Všechny číselné hodnoty zarovnejte vpravo.
- f) Nad tabulku napište na střed nadpis: Prodej za minulý týden písmem Arial velikosti 16 bodů.
- g) Soubor uložte do složky Dokumenty pod jménem Prodej paliv.

Hodnocení:

Počet buněk	2
Texty	6
Číselné hodnoty	6
Součty	9
Zarovnání vpravo	3
Nadpis	3
Uložení	2
Celkem	31

Známkování:

1	31-27
2	26-21
3	21-16
4	15-11
5	10-0

Ověřování a hodnocení výkonu žáků

Název modulu : Informační a komunikační technologie

Kód modulu : ICT – E – 2/3 test III

Ve Wordu navrhnete dokument formátu A4 na výšku s obrázkem jako pozvánku na sportovní utkání. Nadpis dokumentu vytvořte jako objekt WordArt. Použijte vybraný obrázek ze složky P:\School_Folder\Obrázky\Sport. Obrázek umístěte na střed stránky. Do textu pozvánky uveďte datum, místo a čas konání utkání. Text zarovnejte také na střed. Obrázek a text uspořádejte tak, aby vhodně vyplnil plochu tiskové stránky. Stránku ohraničte vybraným motivem. Uložte jako Zápas na váš síťový disk (H:\)

Hodnocení:

Nadpis - WordArt	3
Obrázek na střed	4
Text a jeho smysl	5
Zarovnání na střed	3
Rozvržení stránky	3
Ohraničení stránky	3
Uložení	2
Celkem	23

Známkování:

1	23-21
2	20-17
3	16-12
4	11-8
5	7-0

Ověřování a hodnocení výkonu žáků
--

Název modulu : Informační a komunikační technologie

Kód modulu : ICT – E – 2/4

Nalezněte na internetu tyto údaje:

- a) Rozlohu, počet obyvatel, hlavní město a nejvyšší horu (název, výška) Finska.
- b) Jména všech českých a československých prezidentů v historii.
- c) Kombinované spojení (autobus, vlak nebo obojí) mezi Frýdlandem a Hradcem Králové na tuto sobotu s odjezdem v 9:00. Vyberte časově nejkratší.
- d) Co je oligofrenie.
- e) Jak se řekne německy: nádraží, pekárna, hostinec, památka, cesta, zavazadlo.
- f) Všechny výsledky uložte do wordovského souboru Vyhledáno, ten uložte do složky Dokumenty a poté odešlete jako přílohu v e-mailu odeslaného z vaší webové poštovní schránky na adresu: ucitel@domena.cz. Do předmětu uveďte Vypracování a v těle e-mailu se podepište celým jménem.

Hodnocení:

a)	5
b)	10
c)	5

d)	3
e)	6
uložení	2
e-mail	4
Celkem	35

Známkování:

1	35-31
2	30-25
3	24-18
4	17-12
5	11-0

Střední škola hospodářská a lesnická, Frýdlant, Bělíkova 1387, příspěvková organizace			
Název modulu	Informační a komunikační technologie	Kód modulu	ICT-E-3/1-3
Délka modulu	45 hodin	Platnost	1.09.2010
Typ modulu	Povinný	Pojetí	teoretické
Vstupní předpoklady	Absolvování modulu ICT-E-2/1-4		
Cíl modulu: Cílem modulu je naučit žáky pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi.			
Charakteristika modulu: Obsah učiva vychází z RVP, učivo je rozděleno do dvou ročníků. Učivo obsahuje obecné pojmy a postupy bez pevné vazby na konkrétní programový produkt, převažuje však práce s nejrozšířenějším programovým vybavením na trhu. Zdůrazněna je samostatná práce se zadanými úlohami, využívání nápověd a tvůrčí přístup k řešení úkolů nejen z daného oboru, ale i z běžného občanského života.			
Význam v oblasti afektivních cílů: Učitel vede žáky k užívání odborné terminologie, k samostatnosti při učení, získávání informací z více zdrojů a posuzování jejich relevantnosti. Výuka směřuje k získání zodpovědnosti při práci s informacemi, ochraně autorských práv a dodržování zásad ochrany osobních údajů. Žáci se učí sebehodnocení, sebekritice a následnému sebezdokonalování.			
Strategie výuky: Při výuce se používá forma výkladu, vždy spojená s prací na počítači. Výuka je doprovázena soustavným využíváním velkoplošné projekce. V oblasti hardwaru jsou používány reálné komponenty pro získání dobré představy o jednotlivých součástech PC. Důraz se klade na samostatnou práci při vyhledávání informací pro řešení konkrétních úloh. Velký důraz je kladen na využití vestavěných nápověd a vyhledávání informací na internetu.			
Přínos k rozvoji klíčových kompetencí: <u>Komunikativní kompetence</u> - žáci jsou vedeni k tomu, aby dokázali prezentovat zadaný úkol jak ústně tak písemnou či grafickou formou, používali odborné pojmy, při svém projevu zachovávali kulturu slovního projevu <u>Kompetence k učení</u> - žáci jsou vedeni k tomu, aby si osvojili práci s informacemi, posoudili jejich věrohodnost, ověřili informace z více zdrojů, uvědomili si nutnost celoživotního vzdělávání pro svůj obor s využitím prostředků ICT. <u>Kompetence k řešení problémů</u> - žáci jsou vedeni k tomu, aby posoudili vhodnost programového vybavení pro řešení úloh z jejich oboru, dokázali vysledovat zákonitost a sestavili potřebné řešení využitím vhodného SW vybavení. <u>Digitální kompetence</u> - žáci jsou vedeni k tomu, aby ovládali funkce různých digitálních zařízení, softwaru a sítí a orientovali se v možnostech jejich využití, uvědomovali si jejich příležitosti, omezení, účinky a rizika, k práci s digitálními technologiemi přistupovali s			

rozmyslem, kriticky, ale i se zvědavostí, pracovali s nimi eticky, bezpečně, zodpovědně a podle daných pravidel, využívali digitální technologie k vlastnímu celoživotnímu učení a osobnímu rozvoji, bezpečně, efektivně a účelně pracovali s informacemi, daty a obsahem v digitální podobě i komunikovali pomocí digitálních technologií.

Kompetence k pracovnímu uplatnění - žáci jsou vedeni k tomu, aby získali základní vědomosti k uplatnění se na trhu práce v pozici zaměstnance.

Přínos k rozvoji odborných kompetencí:

- kompetence vykonávat provozní činnosti

Aplikace průřezových témat:

- modul jako celek pokrývá následující průřezová témata:

Člověk a digitální svět

Cílem je vést žáky k hlubšímu porozumění principům, na kterých pracují digitální technologie, a k rozvoji informatického myšlení, které uplatní při řešení i neinformatických problémů.

Průřezové téma pokrývá modul jako celek.

Člověk a svět práce

Hlavním cílem průřezového tématu je vybavit žáka znalostmi a kompetencemi, které mu pomohou optimálně využít svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění na trhu práce a pro budování profesní kariéry.

Průřezové téma je pokryto tematickými celky Počítačové sítě, elektronická pošta, Internet (2. ročník) a Skupinové práce (3. ročník).

Občan v demokratické společnosti

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku;
- byli připraveni si klást základní existenční otázky a hledat na ně odpovědi a řešení;
- hledali kompromisy mezi osobní svobodou a sociální odpovědností a byli kriticky tolerantní;
- byli schopni odolávat myšlenkové manipulaci;
- dovedli se orientovat v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro své různé potřeby;
- dovedli jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení;
- byli ochotni se angažovat nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy a ve prospěch lidí v jiných zemích a na jiných kontinentech;
- vážili si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažili se je chránit a zachovat pro budoucí generace.

Průřezové téma je pokryto tematickým celkem Počítačové sítě, elektronická pošta, Internet (2. ročník).

Obsah modulu:

- 2. ročník:
 1. Hardware PC, software PC, ochrana PC, autorská práva
 2. Operační systémy
 3. Textové editory
 4. Počítačové sítě, elektronická pošta, Internet
- 3. ročník:
 1. Tabulkové kalkulátory
 2. Prezentační programy
 3. Grafika

Kritéria hodnocení:

Hodnocení žáků vychází ze Školního řádu SŠHL Frýdlant.

Žák je hodnocen v průběhu probíraného témat dílčími známkami (formou písemného, méně často ústního zkoušení). Po probrání tematického celku je vždy zařazena souhrnná práce (podle obsahu tématu písemná, praktická nebo kombinovaná). Výsledná známka je určena podle dosaženého počtu bodů. Konkrétní hodnocení je uvedeno v příslušném zadání.

Žák je hodnocen klasifikací, pokud absolvuje alespoň 2/3 zadaných známkových úloh během pololetí, včetně souhrnných prací za jednotlivá dílčí témata. Do hodnocení se zahrnuje také vypracovávání zadaných samostatných prací a jejich prezentace.

Doporučená literatura:

- dle uvážení vyučujícího

Rozpis výsledků vzdělání a učiva 3. ročník - ICT-E-3/1-3		
Výsledky vzdělání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: <ul style="list-style-type: none"> - popíše tabulkový kalkulátor, jaké má možnosti a k čemu slouží - popíše prostředí tabulkového procesoru 	1. Tabulkové kalkulátory Vytvoření nového sešitu Uložení pracovního sešitu Vložení údajů do buňky	19

<ul style="list-style-type: none"> – popíše a aplikuje nejzákladnější operace v tabulkovém procesoru – popíše princip vzorců a aplikuje zadávání vzorců – popíše nejpoužívanější funkce tabulkových procesorů – přesouvá buňky, aktivně využívá schránku – nastaví vhodný formát hodnot buněk – vytvoří ze vstupních dat odpovídající graf; aplikuje základní úpravy grafu 	<p>Přepsání údajů v buňce Přesouvání a kopírování údajů Formát buňky Práce s listy Úprava pracovního sešitu (vlození, skrytí řádků, sloupců, změna šířky) Vzorce Funkce – přehled Grafy Příprava tisku, tisk</p>	
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů – orientuje se v získaných informacích, třídí je, analyzuje, vyhodnocuje, provádí jejich výběr a dále je zpracovává – zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich rychlé vyhledání a využití – volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání 	<p>2. Prezentační programy Druhy prezentačních programů Spuštění programu Co je to prezentace, k čemu slouží Principy úspěšné prezentace, příprava podkladů pro prezentaci Vytváření nové prezentace pomocí průvodce Pohyb po prezentaci Založení prezentace na návrhové šabloně, psaní textu v osnově Řazení snímků Doplňování tabulek a grafiky Celková úprava prezentace – barevná schémata, pozadí snímků, formátování textu a ostatních prvků Doplňování efektů – nastavení animace, nastavování efektu střídání snímků Předvádění prezentace, časování snímků, export prezentace</p>	20
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – popíše funkci a použití grafického editoru – načte obrázek do grafického editoru – upraví obrázek v grafickém editoru – uloží upravený obrázek – umístí obrázky na internetové stránky 	<p>3. Grafika Software pro úpravu obrázků a fotografií Základní funkce v grafickém editoru Úpravy obrázků a fotografií v grafickém editoru Možnosti umístění obrázků a fotografií na Internetu</p>	6

Ověřování a hodnocení výkonu žáků

Název modulu : Informační a komunikační technologie

Kód modulu : ICT – E – 3/1a

V Excelu sestavte tabulku s 5 sloupci a 14 řádky. Tvorbu tabulky začněte v buňce A4. Do buněk prvního řádku napište Měsíc, Voda, Plyn, Elektřina, Celkem. V prvním sloupci (sloupec A) napište měsíce kalendářního roku. Ve sloupcích B až D napište celá čísla, která vyjadřují náklady v Kč na jednotlivé položky. Čísla volte z intervalu 150 – 3600. Ve sloupci E proveďte řádkové součty. V 17. řádku napište do buňky A17 Celkem a ve sloupcích B,C,D,E proveďte sloupcové součty. Tabulku doplňte mřížkou. Každý sloupec tabulky podbarvěte světlou barvou. Do buňky B1 napište nadpis Náklady za uplynulý rok písmem Arial tučně velikost 14b.

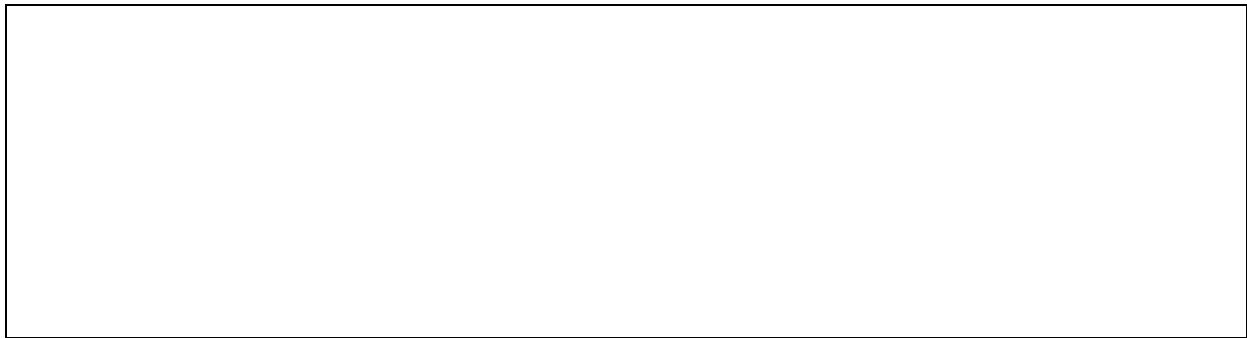
Hotovou tabulku uložte do složky Dokumenty pod jménem Náklady provozovny.

Hodnocení:

Texty	6
Číselné hodnoty	6
Řádkové součty	12
Sloupcové součty	4
Mřížka	3
Podbarvení	5
Nadpis	3
Celkem	39

Známkování:

1	39-34
2	33-27
3	26-19
4	18-13
5	12-0



Ověřování a hodnocení výkonu žáků

Název modulu : Informační a komunikační technologie

Kód modulu : ICT – E – 3/1b

V Excelu sestavte tabulku, která zobrazí data pro výsečový graf. Data se týkají zubních past a to těchto druhů:

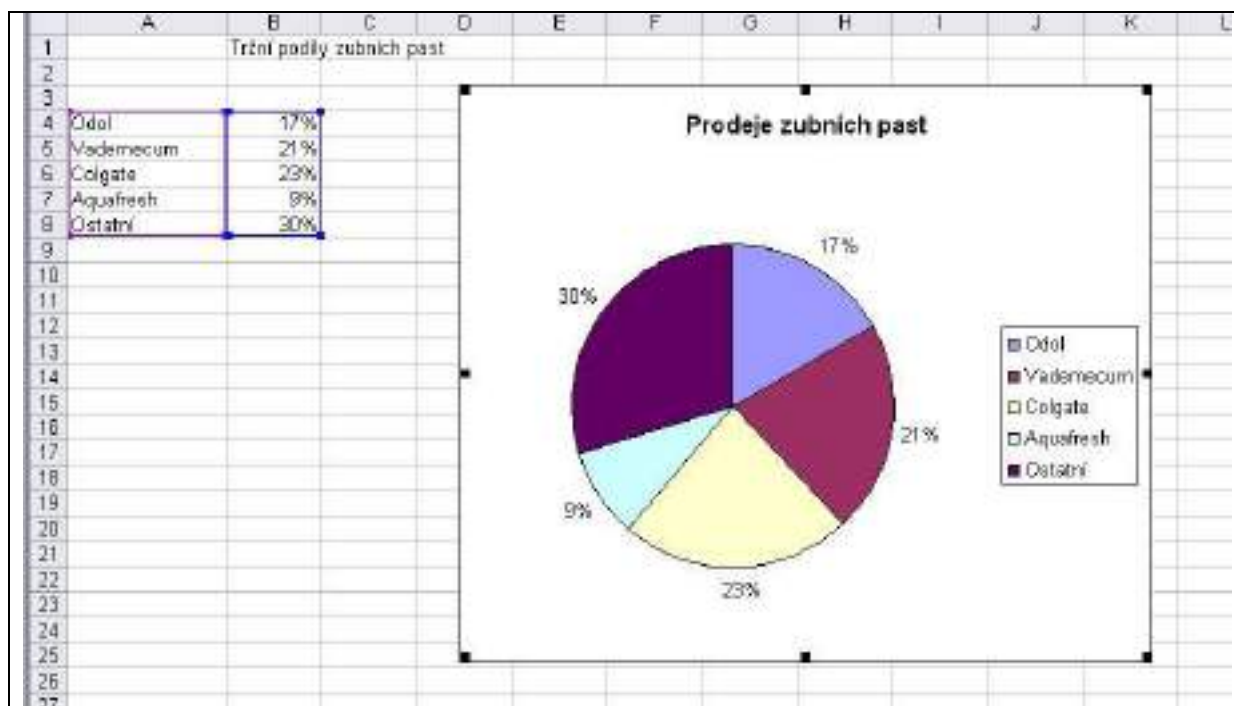
Odol	17%
Vademecum	21%
Colgate	23%
Aquafresh	9%
Ostatní	30%

Do buňky B1 umístěte nadpis: Tržní podíly zubních past písmem Arial 14b. tučně.

Sestavte z údajů rovinný výsečový graf, opatřete ho nadpisem a popisem hodnot jednotlivých výsečí. Graf umístěte na tentýž list, kde je tabulka s daty.

Hotovou tabulku uložte pod jménem Zubní pasty do složky Dokumenty.

Vzhled hotové úlohy je na obrázku:



Hodnocení:

Texty	2
Číselné hodnoty	3
Typ grafu, velikost	4
Popisky dat	3
Nadpis tabulky	3
Nadpis grafu	2
Uložení	2
Celkem	19

Známkování:

1	19-17
2	16-15
3	14-10
4	9-7
5	6-0

Ověřování a hodnocení výkonu žáků

Název modulu : Informační a komunikační technologie

Kód modulu : ICT – E – 3/2

Navrhněte 6 snímkovou prezentaci na téma Pozvánka do našeho penzionu. Prezentace je zamýšlena jako komentovaná přednášejícím. Vyberte si vhodnou šablonu se světlým pozadím. V prezentaci použijte alespoň 1 snímek s obrázkem (vhodný obrázek pořídíte digitálním fotoaparátem, případně z internetu). Pro každý snímek použijte jiný přechod snímku. Na dvou vybraných snímcích animujte jednotlivé oddíly. Hotovou prezentaci uložte pod jménem Pozvánka do složky Dokumenty.

Poznámka: Téma prezentace se může lišit podle konkrétního oboru skupiny E.

Hodnocení:

Smysluplné snímky	6
Obrázek	2
Přechody snímku	6
Animace oddílů	6
Uložení	2
Celkem	22

Známkování:

1	22-20
2	19-16
3	15-10
4	9-6
5	5-0

Ověřování a hodnocení výkonu žáků

Název modulu : Informační a komunikační technologie

Kód modulu : ICT – E – 3/3

- a) Načtete fotografii ze síťového disku do programu IrfanView. Fotografie zmenšete na rozlišení 800x600 bodů. Nový soubor uložte jako Foto_800_600 do složky Dokumenty.
- b) Načtete opět tutéž fotografii ze síťového disku do programu IrfanView. Fotografie převedete na černobílou. Nový soubor uložte jako Foto_B_W do složky Dokumenty.
- c) Načtete opět tutéž fotografii ze síťového disku do programu IrfanView. Z fotografie vyříznete přibližně čtvrtinu její plochy, vložte do nového souboru a ten uložte jako Foto_Čtvrt do složky Dokumenty.
- d) Načtete opět tutéž fotografii ze síťového disku do programu IrfanView. Fotografie otočte o 90° vlevo a pak uložte jako Foto_Left_90 do složky Dokumenty.

Poznámka: Téma fotografie se bude lišit podle konkrétního oboru skupiny E.

Hodnocení:

a)	4
b)	3
c)	6
d)	3
Celkem	16

Známkování:

1	16-14
2	13-11
3	10-8
4	7-5
5	4-0

STŘEDNÍ ŠKOLA HOSPODÁŘSKÁ A LESNICKÁ, FRÝDLANT, BĚLÍKOVA 1387

Obor vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby 65 – 51 – E / 01
Název ŠVP :	Stravovací a ubytovací služby
Platnost učební osnovy od:	1. 9. 2020
Forma vzdělání:	denní Učební osnova předmětu

Zařízení závodů

Obecný cíl vyučovacího předmětu:

Žáci se seznámí se zařízením závodů výrobního střediska, jeho obsluhou, uspořádáním, účelným využíváním, rozvržením, údržbou a dodržováním HACCP v provozovnách.

Charakteristika učiva:

Obsah učiva vychází z oblasti RVP – Stravovací služby a Chování pracovníků ve službách. Učivo je zařazeno do prvního a druhého ročníku. Je zaměřeno na získání odborných znalostí v oblasti využívání zařízení výrobního střediska. Žák si osvojuje odborné pojmy a využití jednotlivých strojních zařízení a vybavení středisek na úseku výroby. Učivo je mezipředmětově propojeno s Odborným výcvikem, Technologií a Stolničením.

Výuka je organizovaná částečně modulárně, je doplněna moduly a komplexními úlohami, které vznikly v průběhu realizace projektu evropského projektu CZ.02.3.68/0.0/0.0/16_020/0004176 Modernizace odborného vzdělávání (MOV).

Význam v oblasti afektivních cílů:

Učitel vede žáky k užívání odborné terminologie, k samostatnosti při učení a získávání informací. Výuka směřuje k získání zodpovědnosti, sebekritice, slušnosti v jednání, dodržování zásad bezpečnosti práce, ke snaze být úspěšný, k získávání stále nových informací (celoživotní vzdělávání), k uplatnění estetických zásad. Výuka směřuje k tomu, aby byli žáci ochotni hledat řešení při zadání projektu.

Strategie výuky:

Při výuce se využívá především forma výkladu, práce s připraveným psaným textem, učebnicemi, odbornou literaturou a časopisy, využívá se forma řízeného dialogu, přednášek, samostatného nebo skupinového řešení úkolů. Důraz se klade na samostatnou práci při vyhledávání informací v odborných publikacích, učebnicích a na internetu.

Při výuce se využívají didaktické pomůcky – video (poučné a odborné filmy), interaktivní tabule.

Kritéria hodnocení žáků:

Hodnocení žáků vychází ze Školního řádu SŠHL ve Frýdlantu. Žáci jsou hodnoceni podle toho, jak zvládnou teoretické zákonitosti, aplikaci na příkladech a jak pracují a interpretují předloženou dokumentaci. Při skupinové práci se zohlední aktivní přístup a vystupování žáka. Žáci jsou hodnoceni v průběhu probíraného tématu dílčími známkami (formou písemného i ústního zkoušení). Po probrání tematického celku je vždy zařazen opakovací písemný test.

Do hodnocení se zařazuje také aktivita během vyučovací hodiny, vypracovávání zadaných samostatných prací a jejich prezentace a účast na exkurzích.

U jednotlivých zařazených modulů jsou kritéria hodnocení, která jsou závazná pro splnění modulu a stupeň známky

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Předmět Zařízení závodů se podílí na rozvoji zejména těchto kompetencí:

Kompetence k učení – Žáci se v rámci získávání vědomostí musí efektivně učit, rozumí psanému i mluvenému projevu.

Kompetence k řešení problémů – Žáci volí vhodné prostředky a způsoby pro splnění zadaných úkolů.

Komunikativní kompetence – Žáci prezentují zadaný úkol jak ústně, tak písemnou formou, používají odborné pojmy, při svém projevu zachovávají kulturu slovního projevu, vyjadřují se srozumitelně a souvisle.

Personální a sociální kompetence – Žáci přispívají k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, nepodléhají předsudkům, předchází osobním konfliktům, adaptují se na měnící se pracovní podmínky, reálně posuzují své duševní možnosti, osobní schopnosti, jsou ochotni pracovat v týmu, plnit odpovědně svěřené úkoly, adaptují se na měnící se životní a pracovní podmínky.

Občanské kompetence a kulturní povědomí – Žáci si uvědomují hodnotu života, uvědomují si význam dodržování zákonů, důležitost politického a společenského dění.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám – Žáci mají základní vědomosti a dovednosti potřebné pro vhodnou komunikaci s potenciálními zaměstnavateli, dokážou využít komunikačního vybavení při jednání s různými typy klientů a vytváření osobního i profesionálního vztahu k nim. Jsou schopni uplatnit získané informace k rozvíjení vlastních podnikatelských aktivit.

Matematické kompetence – Žáci aplikují znalosti z matematiky při výpočtech v daném předmětu a při plnění praktických úkolů.

Digitální kompetence – Žáci pracují s digitálními technologiemi, získávají informace a využívají je při práci, odesílají vypracované samostatné práce elektronickou poštou. Žáci se učí přistupovat k získaným informacím kriticky a pracovat efektivně se získanými informacemi.

Přínos předmětu k rozvoji odborných kompetencí

Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, tzn., aby absolventi:

- popsali osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností
- charakterizovali úklid, čištění zařízení a prostor pro výrobu pokrmů a charakterizovali význam dodržování sanitačního řádu
- popsali skladování surovin a nápojů v souladu s požadavky na jejich uskladnění a na hygienu
- popsali úklid a čištění skladovacích prostor

Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů, tzn., aby absolventi:

- popsali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu
- vysvětlili údržbu technických a technologických zařízení a používaného inventáře v gastronomickém provozu
- popsali zabezpečení použitého inventáře

Vykonávat práce spojené s provozem ubytovacího zařízení a poskytováním služeb hostům, tzn., aby absolventi:

- uvedli použití vhodných čisticích prostředků a úklidové pomůcky
- popsali obsluhu strojů a zařízení používaných při úklidu za dodržení bezpečnostních zásad

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

- charakterizovali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků)

- vysvětlili význam základních právních předpisů týkajících se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- charakterizovali zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti
- vysvětlili zásady poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu

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

- vysvětlili význam kvality jako nástroje konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku

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

- vysvětlili 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
- vysvětlili význam efektivního hospodaření s finančními prostředky
- vysvětlili nakládání s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

Aplikace průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

Výchova k demokratickému občanství se zaměřuje na vytváření a upevňování takových postojů a hodnotové orientace žáků, které jsou potřebné pro fungování a zdokonalování demokracie. Nejde však pouze o postoje, hodnoty a jejich preference, ale také o budování občanské gramotnosti žáků, tj. osvojení si faktické, věcné a normativní stránky jednání odpovědného aktivního občana. Výchova k demokratickému občanství se netýká jen společenskovední oblasti vzdělávání, v níž se nejvíce realizuje, ale prostupuje celým vzděláváním a nezbytnou podmínkou její realizace je také demokratické klima školy, otevřené k rodičům a k širší občanské komunitě v místě školy.

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- měli vhodnou míru sebevědomí, sebe odpovědnosti a schopnost morálního úsudku
- byli připraveni si klást základní existenční otázky a hledat na ně odpovědi a řešení
- hledali kompromisy mezi osobní svobodou a sociální odpovědností a byli kriticky tolerantní
- odolávali myšlenkové manipulaci
- kriticky hodnotili a optimálně využívali masová média pro své různé potřeby
- diskutovali o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledali kompromisní řešení
- angažovali se nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy a ve prospěch lidí v jiných zemích a na jiných kontinentech
- vážili si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažili se je chránit a zachovat pro budoucí generace

Člověk a životní prostředí

Charakteristika tématu

Průřezové téma se podílí na zvyšování gramotnosti pro udržitelnost rozvoje a přispívá k realizaci jednoho z pěti základních směrů rozvoje lidských zdrojů. Environmentální vzdělávání a výchova poskytuje žákům znalosti a dovednosti potřebné pro myšlení a jednání v souladu s principy udržitelného rozvoje. Gramotnost pro udržitelnost rozvoje zahrnuje systém znalostí o

zákonitostech přírody, o vztazích člověka k prostředí, o současných globálních a regionálních problémech lidstva, o možnostech a způsobech jejich řešení prostředky ekonomickými, sociálně právními, vědeckými a technickými za aktivní účasti občanů a jejich vzájemné spolupráce na místní, regionální a globální úrovni.

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- vysvětlili souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, mezi lokálními, regionálními a globálními environmentálními problémy
- charakterizovali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život
- vysvětlili souvislost mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji
- respektovali principy udržitelného rozvoje
- ochránili přírodu, používali technologie, ekonomické a právní nástroje pro zajištění udržitelného rozvoje
- samostatně a aktivně poznávali okolní prostředí, získávali informace v přímých kontaktech s prostředím a z různých informačních zdrojů
- jednali odpovědně a aktivně při řešení environmentálních problémů
- jednali šetrně a přistupovali odpovědně k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání
- esteticky a citově vnímali své okolí a přírodní prostředí
- dodržovali zásady zdravého životního stylu

Člověk a svět práce

Jedním ze základních cílů vymezených tímto vzdělávacím programem je příprava takového absolventa, který má nejen určitý odborný profil, ale který se díky němu dokáže také úspěšně prosadit na trhu práce i v životě. Průřezové téma Člověk a svět práce doplňuje znalosti a dovednosti žáka získané v odborné složce vzdělávání o nejdůležitější poznatky a dovednosti související s jeho uplatněním ve světě práce, které by mu měly pomoci při rozhodování o další profesní a vzdělávací orientaci, při vstupu na trh práce a při uplatňování pracovních práv. Prostřednictvím kariérového vzdělávání si žák osvojí znalosti a dovednosti potřebné pro řízení své kariéry, pro plánování svého osobního rozvoje a další vzdělávání a seberealizaci.

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- převzali zodpovědnost za vlastní život, přistupovali aktivně ke vzdělání a celoživotního učení, k pracovnímu životu a k úspěšné kariéře
- získávali informace ve světě práce jako celku i v hospodářské struktuře regionu, hodnotili jednotlivé faktory charakterizující obsah práce a srovnávali tyto faktory se svými předpoklady, seznamovali je s alternativami profesního uplatnění po absolvování studovaného oboru vzdělání
- vyhledávali a posuzovali informace o profesních příležitostech, vytvářeli si o nich základní představu
- vyhledávali informace o vzdělávací nabídce a posuzovali ji z hlediska svých předpokladů a profesních cílů
- písemně i verbálně se prezentovali při jednání s potenciálními zaměstnavateli, formulovali svá očekávání a své priority
- pracovali s příslušnými právními předpisy, s právy a povinnostmi zaměstnanců a zaměstnavatelů i základní aspekty soukromého podnikání

Člověk a digitální svět

Charakteristika tématu

Cílem tématu je začlenit digitální technologie do výukových aktivit a do života školy a propojit formální výuku se zkušenostmi žáků z jejich neformálních vzdělávacích aktivit a učení mimo školu. Důležitým předpokladem rozvoje digitálních dovedností žáků i formování jejich postojů a hodnot souvisejících s využíváním digitálních technologií je promyšlené a plánované využívání digitálních technologií ve výuce různých předmětů tak, aby měli žáci dostatek příležitostí učit se s nimi bezpečně, tvořivě pracovat a diskutovat o možnostech i rizicích jejich využití.

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- používali základní a aplikační programové vybavení počítače, a to nejen pro účely uplatnění se v praxi, ale i pro potřeby dalšího vzdělávání
- využívali IT technologie v oblasti oboru vzdělání, maturitní zkoušky a vyšších nároků na obecné studijní dovednosti.

Témata jsou do výuky začleňována tak, aby si žák uvědomil vzájemnou použitelnost a souvislost znalostí a dovedností z různých vzdělávacích oblastí. Průřezová témata výrazně formují charakter žáků, jsou zařazována do všech ročníků, vždy podle vhodné vazby na učivo.

Jedná se o témata, která mají vysoký společenský význam a zaujímají v rozvoji osobnosti žáka prioritní pozici. Mají výrazně formativní charakter. Jednotlivá průřezová témata jsou zařazována do tematických celků tak, aby svým pojetím vedla žáky k odpovědnému jednání a vztahu k přírodě, k ekologii, k demokratické společnosti, vychovávala žáky k zodpovědnosti, vztahu k práci a naučily je pracovat s informačními technologiemi při vyhledávání potřebných informací.

Průřezová témata výrazně formují charakter žáků a jejich postoje. Jsou zařazována do všech ročníků vždy podle vhodné vazby na učivo. Dále je průřezovým tématům věnován prostor i v nadstavbových aktivitách, např. žáci spolu se svými učiteli pečují o úklid školního pozemku, ve škole jsou umístěny koše na tříděný odpad atd.

Rozpis výsledků vzdělání a učiva

Ročník: 1

Počet hodin celkem: 49

Výsledky vzdělání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: <ul style="list-style-type: none"> – popíše ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence – popíše obsluhu, běžnou údržbu a čištění strojů – uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci – uvede povinnosti pracovníka i v případě pracovního úrazu; – vyjmenuje jednotlivá technologická zařízení a uvede jejich bezpečnostní rizika 	BOZP při práci, hygiena, požární prevence Pracovně právní problematika BOZP Bezpečnost technických zařízení První pomoc	5

<ul style="list-style-type: none"> – popíše první pomoc při úrazu druhé osoby – demonstruje na výukové pomůcce postupy první pomoci 		
Žák: <ul style="list-style-type: none"> – uvede hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních – definuje pojem HACCAP – charakterizuje kritické body ve stravovacích provozovnách v jednotlivých fázích výroby – popíše prostředky k zajištění hygieny a sanitace – charakterizuje jednotlivé druhy úklidů ve výrobních i odbytových zařízeních – vysvětlí pojem sanitační řád 	Hygienické zásady Hygienické předpisy Kritické body HACCP Prostředky pro úklid a sanitaci	4
Žák:	Výrobní středisko 1/Zz-E-1 Modul Zařízení provozoven	40

Rozpis výsledků vzdělání a učiva

Ročník: 2

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: <ul style="list-style-type: none"> – popíše uplatnění kritických bodů v potravinářské výrobě 	BOZP při práci Kritické body HACCP	1
Žák: <ul style="list-style-type: none"> – vysvětlí předpisy na ochranu životního prostředí – charakterizuje nakládání s odpady a obaly podle platných předpisů – vysvětlí způsoby a účel třídění odpadů – uvede nutnost šetření energií a vodou při činnostech ve výrobních střediscích i v ubytovacích střediscích 	Nakládání s odpady a obaly 2/Zz-E-2 Modul Ochrana životního prostředí	1 8
Žák: <ul style="list-style-type: none"> – popíše druhy výrobních středisek 	Výrobní středisko Další členění a vybavení výrobního střediska	23

<ul style="list-style-type: none"> – charakterizuje vybavení výrobního střediska – popíše technologická zařízení podle použití a dodržování zásad BOZP při jejich obsluze – uvede čištění a zabezpečení technologických zařízení po ukončení provozu podle pokynů výrobce – vysvětlí správné dávkování úklidových, čistících nebo pracích prostředků – vysvětlí odsluhu jednotlivých strojů a zařízení používaných při úklidových pracích 	<p>Technologická zařízení ve výrobě Obsluha strojů a zařízení pro úklid</p>	
--	---	--

STŘEDNÍ ŠKOLA HOSPODÁŘSKÁ A LESNICKÁ, FRÝDLANT, BĚLÍKOVA 1387

Obor vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby 65 – 51 – E / 01
Název ŠVP :	Stravovací a ubytovací služby
Platnost učební osnovy :	1. 9. 2020
Forma vzdělání:	denní

Učební osnova předmětu

Výživa

Obecný cíl vyučovacího předmětu:

Žáci získávají poznatky týkající se funkce trávicí soustavy a metabolismu živin. Seznamují se s jednotlivými živinami, které jsou obsaženy v potravinách, s jejich vlivem na organismus. Seznamují se s výběrem vhodných potravin z hlediska racionální stravy. Žáci poznávají potraviny rostlinného a živočišného původu, seznamují se s jejich využitím v technologii, s jejich složením, výrobou, zpracováním, požadavky na jakost a skladováním.

Charakteristika učiva:

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Stravovací služby. Učivo je zařazeno do všech tří ročníků.

Učivo navazuje zejména na odborný výcvik a komunikuje s ostatními odbornými předměty jako je Stolníčení, Technologie a Zařízení závodů. Zaměřuje se na konkrétní suroviny a postupy, kontrolu jakosti surovin, polotovarů a hotových pokrmů. Žáci získají teoretické znalosti o jednotlivých surovinách používaných při přípravě teplých i studených pokrmů a nápojů. Učivo poskytuje poznatky o potravinách a výrobních s důrazem na bezpečnost práce i na hospodárné zacházení a využití surovin.

Učivo je zaměřeno na vysvětlení fungování trávicího ústrojí, na význam a funkci jednotlivých živin i na znalost jednotlivých potravin. V části věnované racionální stravě se žáci seznámí se zásadami správné výživy, aplikují tyto vědomosti při sestavování jídelních lístků a to i pro diferencované stravování. Kapitola dietního stravování je zařazena proto, aby žáci byli schopni sestavit jídelní lístek podle zásad jednotlivých diet.

Výuka je organizovaná částečně modulárně, je doplněna moduly a komplexními úlohami, které vznikly v průběhu realizace projektu evropského projektu CZ.02.3.68/0.0/0.0/16_020/0004176 Modernizace odborného vzdělávání (MOV).

Význam v oblasti afektivních cílů:

Učitel vede žáky k užívání odborné terminologie, k samostatnosti při učení a získávání informací. Výuka směřuje k získání zodpovědnosti, sebekritice, slušnosti v jednání, dodržování zásad bezpečnosti práce, ke snaze být úspěšný, k získávání stále nových informací (celoživotní vzdělávání), k uplatnění estetických zásad. Výuka směřuje k tomu, aby byli žáci ochotni hledat řešení při zadání projektu.

Strategie výuky:

Při výuce se využívá především forma výkladu, práce s připraveným psaným textem, učebnicemi, odbornou literaturou a časopisy, využívá se forma řízeného dialogu, přednášek, samostatného nebo skupinového řešení úkolů. Důraz se klade na samostatnou práci při vyhledávání informací v odborných publikacích, učebnicích a na internetu.

Při výuce se využívají didaktické pomůcky – video (poučné a odborné filmy), interaktivní tabule.

Kritéria hodnocení žáků:

Hodnocení žáků vychází ze Školního řádu SŠHL ve Frýdlantu. Žáci jsou hodnoceni podle toho, jak zvládnou teoretické zákonitosti, aplikaci na příkladech a jak pracují a interpretují předloženou dokumentaci. Při skupinové práci se zohlední aktivní přístup a vystupování žáka. Žáci jsou hodnoceni v průběhu probíraného tématu dílčími známkami (formou písemného i ústního zkoušení). Po probrání tematického celku je vždy zařazen opakovací písemný test.

Do hodnocení se zařazuje také aktivita během vyučovací hodiny, vypracovávání zadaných samostatných prací a jejich prezentace a účast na exkurzích.

U jednotlivých zařazených modulů jsou kritéria hodnocení, která jsou závazná pro splnění modulu a stupeň známky.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Předmět Výživa se podílí na rozvoji zejména těchto kompetencí:

Kompetence k učení – žáci se v rámci získávání vědomostí musí efektivně učit, rozumí psanému i mluvenému projevu.

Kompetence k řešení problémů – žáci volí vhodné prostředky a způsoby pro splnění zadaných úkolů.

Komunikativní kompetence – žáci prezentují zadaný úkol jak ústní, tak písemnou formou, používají odborné pojmy, při svém projevu zachovávají kulturu slovního projevu, vyjadřují se srozumitelně a souvisle.

Personální a sociální kompetence – žáci přispívají k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, nepodléhají předsudkům, předchází osobním konfliktům, adaptují se na měnící se pracovní podmínky, reálně posuzují své duševní možnosti, osobní schopnosti, jsou ochotni pracovat v týmu, plnit odpovědně svěřené úkoly, adaptují se na měnící se životní a pracovní podmínky.

Občanské kompetence a kulturní povědomí – žáci si uvědomují hodnotu života, uvědomují si význam dodržování zákonů, důležitost politického a společenského dění.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám – žáci mají základní vědomosti a dovednosti potřebné pro vhodnou komunikaci s potenciálními zaměstnavateli, dokážou využít komunikačního vybavení při jednání s různými typy klientů a vytváření osobního i profesionálního vztahu k nim. Jsou schopni uplatnit získané informace k rozvíjení vlastních podnikatelských aktivit.

Matematické kompetence – žáci aplikují znalosti z matematiky při výpočtech v daném předmětu, a při plnění praktických úkolů.

Digitální kompetence – žáci pracují s digitálními technologiemi, získávají informace a využívají je při práci, odesílají vypracované samostatné práce elektronickou poštou. Žáci se učí přistupovat k získaným informacím kriticky a pracovat efektivně se získanými informacemi.

Přínos předmětu k rozvoji odborných kompetencí.

Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, tzn., aby absolventi:

- popsali osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností
- popsali skladování surovin a nápojů v souladu s požadavky na jejich uskladnění a na hygienu
- vysvětlili chemické složení surovin a potravin, jejich zpracování a použití v gastronomii
- popsali význam úklidu a čištění skladovacích prostor

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

- charakterizovali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků)
- vysvětlili význam základních právních předpisů týkajících se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence

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

- vysvětlili význam kvality jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
- vysvětlili význam stanovených norem (standardů) a předpisů souvisejících se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti

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

- vysvětlili 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
- vysvětlili význam efektivního hospodaření s finančními prostředky
- vysvětlili nakládání s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

Aplikace průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

Výchova k demokratickému občanství se zaměřuje na vytváření a upevňování takových postojů a hodnotové orientace žáků, které jsou potřebné pro fungování a zdokonalování demokracie. Nejde však pouze o postoje, hodnoty a jejich preference, ale také o budování občanské gramotnosti žáků, tj. osvojení si faktické, věcné a normativní stránky jednání odpovědného aktivního občana. Výchova k demokratickému občanství se netýká jen společenskovední oblasti vzdělávání, v níž se nejvíce realizuje, ale prostupuje celým vzděláváním a nezbytnou podmínkou její realizace je také demokratické klima školy, otevřené k rodičům a k širší občanské komunitě v místě školy.

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- měli vhodnou míru sebevědomí, sebe odpovědnosti a schopnost morálního úsudku
- byli připraveni si klást základní existenční otázky a hledat na ně odpovědi a řešení
- hledali kompromisy mezi osobní svobodou a sociální odpovědností a byli kriticky tolerantní
- odolávali myšlenkové manipulaci
- kriticky hodnotili a optimálně využívali masová média pro své různé potřeby
- diskutovali o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledali kompromisní řešení
- angažovali se nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy a ve prospěch lidí v jiných zemích a na jiných kontinentech
- vážili si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažili se je chránit a zachovat pro budoucí generace

Člověk a životní prostředí

Charakteristika tématu

Průřezové téma se podílí na zvyšování gramotnosti pro udržitelnost rozvoje a přispívá k realizaci jednoho z pěti základních směrů rozvoje lidských zdrojů. Environmentální vzdělávání a výchova poskytuje žákům znalosti a dovednosti potřebné pro myšlení a jednání v souladu s principy udržitelného rozvoje. Gramotnost pro udržitelnost rozvoje zahrnuje systém znalostí o zákonitostech přírody, o vztazích člověka k prostředí, o současných globálních a regionálních problémech lidstva, o možnostech a způsobech jejich řešení prostředky ekonomickými, sociálně právními, vědeckými a technickými za aktivní účasti občanů a jejich vzájemné spolupráce na místní, regionální a globální úrovni.

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- vysvětlili souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, mezi lokálními, regionálními a globálními environmentálními problémy
- charakterizovali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život
- vysvětlili souvislost mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji
- respektovali principy udržitelného rozvoje
- ochránili přírodu, používali technologie, ekonomické a právní nástroje pro zajištění udržitelného rozvoje
- samostatně a aktivně poznávali okolní prostředí, získávali informace v přímých kontaktech s prostředím a z různých informačních zdrojů
- jednali odpovědně a aktivně při řešení environmentálních problémů
- jednali šetrně a přistupovali odpovědně k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání
- esteticky a citově vnímali své okolí a přírodní prostředí
- dodržovali zásady zdravého životního stylu

Člověk a svět práce

Jedním ze základních cílů vymezených tímto vzdělávacím programem je příprava takového absolventa, který má nejen určitý odborný profil, ale který se díky němu dokáže také úspěšně prosadit na trhu práce i v životě. Průřezové téma Člověk a svět práce doplňuje znalosti a dovednosti žáka získané v odborné složce vzdělávání o nejdůležitější poznatky a dovednosti související s jeho uplatněním ve světě práce, které by mu měly pomoci při rozhodování o další profesní a vzdělávací orientaci, při vstupu na trh práce a při uplatňování pracovních práv. Prostřednictvím kariérového vzdělávání si žák osvojí znalosti a dovednosti potřebné pro řízení své kariéry, pro plánování svého osobního rozvoje a další vzdělávání a seberealizaci.

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- převzali zodpovědnost za vlastní život, přistupovali aktivně ke vzdělání a celoživotního učení, k pracovnímu životu a k úspěšné kariéře
- získávali informace ve světě práce jako celku i v hospodářské struktuře regionu, hodnotili jednotlivé faktory charakterizující obsah práce a srovnávali tyto faktory se svými předpoklady, seznamovali je s alternativami profesního uplatnění po absolvování studovaného oboru vzdělání
- vyhledávali a posuzovali informace o profesních příležitostech, vytvářeli si o nich základní představu
- vyhledávali informace o vzdělávací nabídce a posuzovali ji z hlediska svých předpokladů a profesních cílů
- písemně i verbálně se prezentovali při jednání s potenciálními zaměstnavateli, formulovali svá očekávání a své priority

- pracovali s příslušnými právními předpisy, s právy a povinnostmi zaměstnanců a zaměstnavatelů i základní aspekty soukromého podnikání

Člověk a digitální svět

Charakteristika tématu

Cílem tématu je začlenit digitální technologie do výukových aktivit a do života školy a propojit formální výuku se zkušenostmi žáků z jejich neformálních vzdělávacích aktivit a učení mimo školu. Důležitým předpokladem rozvoje digitálních dovedností žáků i formování jejich postojů a hodnot souvisejících s využíváním digitálních technologií je promyšlené a plánované využívání digitálních technologií ve výuce různých předmětů tak, aby měli žáci dostatek příležitostí učit se s nimi bezpečně, tvořivě pracovat a diskutovat o možnostech i rizicích jejich využití.

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- používali základní a aplikační programové vybavení počítače, a to nejen pro účely uplatnění se v praxi, ale i pro potřeby dalšího vzdělávání
- využívali IT technologie v oblasti oboru vzdělání, maturitní zkoušky a vyšších nároků na obecné studijní dovednosti.

Témata jsou do výuky začleňována tak, aby si žák uvědomil vzájemnou použitelnost a souvislost znalostí a dovedností z různých vzdělávacích oblastí. Průřezová témata výrazně formují charakter žáků, jsou zařazována do všech ročníků, vždy podle vhodné vazby na učivo.

Jedná se o témata, která mají vysoký společenský význam a zaujímají v rozvoji osobnosti žáka prioritní pozici. Mají výrazně formativní charakter. Jednotlivá průřezová témata jsou zařazována do tematických celků tak, aby svým pojetím vedla žáky k odpovědnému jednání a vztahu k přírodě, k ekologii, k demokratické společnosti, vychovávala žáky k zodpovědnosti, vztahu k práci a naučily je pracovat s informačními technologiemi při vyhledávání potřebných informací. Průřezová témata výrazně formují charakter žáků a jejich postoje. Jsou zařazována do všech ročníků vždy podle vhodné vazby na učivo. Dále je průřezovým tématům věnován prostor i v nadstavbových aktivitách, např. žáci spolu se svými učiteli pečují o úklid školního pozemku, ve škole jsou umístěny koše na tříděný odpad atd.

Rozpis výsledků vzdělání a učiva

Ročník: 1

Počet hodin celkem: 66

Výsledky vzdělání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: <ul style="list-style-type: none"> – vysvětlí důležitost předmětu pro praktické využití; – popíše rozdělení poživatin – objasní význam a rozdíl mezi potravinami, pochutinami a nápoji; – uvede příklady potravin rostlinného a živočišného původu; 	Význam výživy pro organismus Charakteristika a rozdělení poživatin	1

<ul style="list-style-type: none"> – popíše složení potravin, vyjmenuje jednotlivé živiny, jejich charakteristické vlastnosti, význam a funkci; 	<p>1/Výž-E-1 Modul Potraviny rostlinného původu</p>	<p>32</p>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – popíše jednotlivé metody zjišťování jakosti potravin; – objasní příčiny znehodnocení potravin; – vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin; – vysvětlí možnost vzniku nákazy z potravin, její nebezpečí a prevenci; – 	<p>Jakost potravin a jakostní znaky Metody zjišťování jakosti potravin Příčiny znehodnocení potravin Skladování a konzervace potravin Nákazy z potravin</p>	<p>2</p>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – uvede význam a složení mléka; – vyjmenuje jednotlivé druhy používaných mlék – popíše jednotlivé druhy ošetření mléka; – vysvětlí princip výroby másla, jogurtů, tvarohu a sýrů; – uvede použití jednotlivých mléčných výrobků 	<p>Mléko a mléčné výrobky Význam, složení, druhy mléka Ošetření mléka Výroba, druhy a použití mléčných výrobků</p>	<p>9</p>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – uvede význam a složení zeleniny; – popíše jednotlivé druhy zeleniny a jejich použití v potravinářském průmyslu; – vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů zeleniny; – vyjmenuje vady a choroby zeleniny – objasní podstatu konzervace zeleniny; – uvede význam a složení ovoce; – popíše jednotlivé druhy ovoce a jejich použití v potravinářském průmyslu; – vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů ovoce; – vyjmenuje vady a choroby ovoce – objasní podstatu konzervace ovoce – objasní podstatu racionální výživy; – popíše opracování a úpravu surovin; – vyjmenuje druhy brambor 	<p>Ovoce a zelenina Význam a složení zeleniny Druhy zeleniny a její použití Skladování zeleniny Vady a choroby zeleniny Konzervování zeleniny Význam a složení ovoce Druhy ovoce a její použití Skladování ovoce Vady a choroby ovoce Konzervování ovoce Druhy brambor</p>	<p>2</p>

<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – objasní význam a složení obilovin; – uvede druhy obilovin a jejich použití; – vyjmenuje druhy mouky a její použití; – popíše skladovací podmínky; – objasní výrobu chleba a pečiva – vyjmenuje kypřící prostředky a vysvětlí jejich použití – uvede druhy těstovin a luštěnin 	<p>Mlýnské výrobky Význam a složení obilovin Druhy obilovin a jejich použití Druhy mouky a její použití Výroba chleba a pečiva Kypřící prostředky Druhy těstovin Druhy luštěnin</p>	<p>2</p>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – uvede druhy cukru a jeho použití – uvede způsob získávání medu jeho význam a použití – vyjmenuje druhy medu – vyjmenuje umělá sladidla a uvede jejich použití 	<p>Sladidla Druhy a použití cukru Med a jeho použití Umělá sladidla</p>	<p>1</p>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – vysvětlí význam tuků z hlediska výživy a použití; – vyjmenuje druhy tuků a jejich použití; – popíše způsoby získávání tuků – popíše rozdíl mezi lisováním, škvařením a tavením; – vysvětlí správný způsob skladování tuků; – popíše použití tuků v potravinářské výrobě; – uvede vady tuků 	<p>Tuky Význam tuků Druhy tuků Použití tuků</p> <p>Skladování a vady tuků</p>	<p>2</p>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – vysvětlí rozdíl mezi tržním vejcem a druhem vejce; – charakterizuje význam vajec ve výživě – uvede rozdíl mezi složením a strukturou vajec; – vysvětlí jakost vajec a jejich třídění – popíše zásady skladování vajec; – uvede vady vajec – popíše možné nákazy z vajec; – popíše použití vajec v masné výrobě; 	<p>Veje Složení a význam vajec Jakost a třídění vajec</p> <p>Skladování vajec Vady a nákazy vajec Použití vajec</p>	<p>4</p>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – charakterizuje druhy kávovin a uvede jejich použití – charakterizuje jednotlivé druhy 	<p>Pochutiny 2/Výž-E-1 Modul Pochutiny – koření, káva, čaj, čokoláda</p> <p>Kávoviny Ostatní pochutiny – sůl, ocet, pikantní omáčky,</p>	<p>8</p> <p>3</p>

povzbudivých pochutin – charakterizuje jednotlivé druhy ostatních pochutin	polévkové koření, houby	
---	-------------------------	--

Rozpis výsledků vzdělání a učiva

Ročník: 2

Počet hodin celkem: 49

Výsledky vzdělání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák:	3/Výž-E-2 Modul Potraviny živočišného původu	20
Žák: – popíše využití krve a kostí	Vedlejší jateční produkty Využití krve a kosti	2
Žák: – vyjmenuje pomocné suroviny v masné výrobě a vysvětlí jejich funkci, např. sůl, solící směsi, mléko, vejce, zelenina, koření, olej, ocet, cereálie; – popíše příjem, přípravu a úpravu surovin a pomocných látek pro konkrétní technologické zpracování v dostatečném množství;	Pomocné látky v masném průmyslu Solící směsi Koření Škroby Zelenina	2
Žák: – charakterizuje uzenářské výrobky – vysvětlí princip výroby uzenářských výrobků – vysvětlí podstatu konzervace masa, popíše způsoby konzervace surovin; – charakterizuje provedení sensorického hodnocení surovin a vyjmenuje faktory ovlivňující jejich jakost; – popíše opracování a úpravu surovin; – charakterizuje masové konzervy	Masné výrobky Uzenářské výrobky Masové konzervy	5
Žák: – uvede význam a složení masa ryb, drůbeže a zvěřiny – uvede jejich rozdělení a výrobky z nich	Ostatní masa Ryby – charakteristika, rozdělení,	5

<ul style="list-style-type: none"> – popíše vlastnosti masa jednotlivých druhů zvířat; – popíše způsoby hodnocení jakosti masa a uvede faktory, které je ovlivňují; – objasní význam zrání a podstatu změn při zrání masa, uvede průměrnou dobu zrání; – vysvětlí důležitost veterinární kontroly a značení masa; – popíše jednotlivé druhy masa a jejich použití v potravinářském průmyslu; – vyjmenuje základní hygienické požadavky při přípravě, úpravě a skladování surovin v masném průmyslu; – popíše přijímání, třídění a uskladňování surovin s ohledem na jejich trvanlivost; – slovně uvede skladovou dokumentaci; – vysvětlí podstatu konzervace masa, popíše způsoby konzervace surovin; – charakterizuje provedení senzorického hodnocení surovin a vyjmenuje faktory ovlivňující jejich jakost 	<p>konzervy a výrobky</p> <p>Drůbež</p> <ul style="list-style-type: none"> – charakteristika, druhy, skladování a výrobky z drůbežního masa <p>Zvěřina</p> <ul style="list-style-type: none"> – charakteristika, druhy, ošetření a zrání masa, skladování 	
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – popíše jednotlivé druhy nápojů – uvede příklady jednotlivých druhů nápojů – popíše přípravu nápojů teplých i studených – charakterizuje nápoje alkoholické a nealkoholické – uvede druhy lihovin – používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů – charakterizuje expedici nápojů na základě pokynů pro expedici, kontroluje množství a estetickou úpravu – vysvětlí vliv alkoholu na organismus 	<p>Nápoje a lihoviny</p> <p>Druhy nápojů</p> <ul style="list-style-type: none"> – teplé a studené – alkoholické a nealkoholické <p>Příprava nápojů</p> <p>Druhy lihovin</p> <p>Vliv alkoholu na organismus</p> <p>4/Výž-E-2 Modul Skladování potravin a nápojů</p>	<p>3</p> <p>12</p>

Rozpis výsledků vzdělání a učiva

Ročník: 3

Počet hodin celkem: 60

Výsledky vzdělání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: <ul style="list-style-type: none"> – popíše schéma trávící soustavy – vysvětlí způsob mechanického a chemického trávení, charakterizuje funkci enzymů a uvede jejich příklady; – vysvětlí funkci jednotlivých orgánů trávícího ústrojí – vysvětlí pojem výživová hodnota potravin a rozdíl mezi biologickou a energetickou hodnotou potravin; 	Hlavní zásady správné výživy Fyziologie výživy Výživová hodnota potravin Biologická a energetická hodnota potravin	10
Žák: <ul style="list-style-type: none"> – objasní příčiny znehodnocení potravin; – vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin – popíše opracování a úpravu surovin; – charakterizuje provedení senzorického hodnocení surovin a vyjmenuje faktory ovlivňující jejich jakost; 	Hospodárnost při zacházení s potravinami Ztráty biologické hodnoty při zpracování potravin	7
Žák: <ul style="list-style-type: none"> – objasní zásady racionální stravy – charakterizuje jednotlivé směry výživy, – vysvětlí důsledky nesprávných stravovacích návyků; – objasní význam diferencované stravy a popíše zásady výživy u jednotlivých věkových skupin 	Směry ve výživě Racionální strava a její zásady Směry výživy Vegetariánská strava Diferencovaná strava Výživa jednotlivých věkových skupin	12
Žák: <ul style="list-style-type: none"> – objasní význam léčebné výživy, – uvede jednotlivé druhy diet; – uvede charakteristiku jednotlivých diet 	Léčebná výživa Význam léčebné výživy Druhy diet Charakteristika jednotlivých diet	11
Žák: <ul style="list-style-type: none"> – objasní obecnou hygienu – vyjmenuje pravidla správné výrobní a hygienické praxe; – popíše základní hygienické požadavky a předpisy; – popíše osobní hygienu – uvede příklady cizorodých látek v potravinách, způsoby kontaminace a vliv na zdraví člověka; 	Hygiena výživy Hygiena obecná – voda, půda, vzduch Hygiena výživy Osobní hygiena Obecná epidemiologie Druhy nákaz Sanitace v potravinářství	14

<ul style="list-style-type: none"> – vysvětlí možnost vzniku nákazy z potravin, její nebezpečí a prevenci; – uvede jednotlivé druhy nálezů – popíše běžný úklid a sanitaci v potravinářském provozu; 		
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – popíše způsoby, zásady a podmínky uchovávání a skladování potravinářských výrobků; – vyjmenuje vhodné obalové materiály podle druhu výrobků, skladuje balené výrobky; – uvede opatření týkající se kritických bodů ve výrobě a sleduje systém kritických bodů, např. CCP; – vyjmenuje základní pravidla nakládání s odpady v potravinářské výrobě; 	<p>Balení a expedice potravinářských výrobků Skladování výrobků</p> <p>Balení výrobků, obalové materiály</p> <p>Nakládání s odpady</p>	<p>6</p>

STŘEDNÍ ŠKOLA HOSPODÁŘSKÁ A LESNICKÁ, FRÝDLANT, BĚLÍKOVA 1387

Obor vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby 65 – 51 – E / 01
Název ŠVP :	Stravovací a ubytovací služby
Platnost učební osnovy :	1. 9. 2020
Forma vzdělání:	denní

Učební osnova předmětu

Technologie

Obecný cíl vyučovacího předmětu:

Cílem předmětu je zprostředkovat žákům ucelený přehled o hygienických předpisech HACCP a jejich uvádění do praxe, o bezpečnostních předpisech, které souvisejí se zpracováním surovin. Seznámit žáky s vybavením provozoven společného stravování, s předběžnou přípravou potravin, s moderními trendy přípravy potravin. Naučit žáky pracovat s odbornou literaturou a s recepturami pokrmů. Vést žáky k tomu, aby samostatně pracovali a rozhodovali se, využívali znalostí estetiky při expedici pokrmů, hospodárně zacházeli s potravinami a získali povědomí o ekologickém chování.

Charakteristika učiva:

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – *Stravovací služby, Chování pracovníků ve službách*. Učivo je rozděleno do tří ročníků. Je zařazeno učivo o bezpečnostních a hygienických předpisech (HACCP), které souvisejí se zpracováním surovin a jejich uvádění do praxe. Žáci se obeznámí se základními druhy technického a technologického vybavení provozoven společného stravování, s předběžnou přípravou potravin, se základními technologickými postupy, s technologickými postupy přípravy příloh, polévek a bezmasých pokrmů. Je zařazeno učivo o přípravě omáček, tradičních pokrmů z jatečných mas (jatečná masa, ryby, drůbež, zvěřina). Žáci se obeznámí s předběžnou přípravou ryb, drůbeže, zvěřiny a mletého masa, s technologickými postupy přípravy tradičních pokrmů z těchto mas a s jejich tepelnými úpravami. Je zařazeno učivo o přípravě tradičních pokrmů studené kuchyně, teplých předkrmů, pokrmů zahraničních kuchyní, moučníků, teplých nápojů, dietních pokrmů a pokrmů diferencované stravy.

Výuka je organizovaná částečně modulárně a doplněna moduly a komplexními úlohami, které vznikly v průběhu realizace projektu evropského projektu CZ.02.3.68/0.0/0.0/16_020/0004176 Modernizace odborného vzdělávání (MOV).

Obsah učiva předmětu navazuje na vědomosti získané v předmětech *Výživa, Stolničení a Odborný výcvik* a tyto vědomosti žák aplikuje při vypracovávání zadaných úkolů.

Význam v oblasti afektivních cílů:

Učitel vede žáky k užívání odborné terminologie, k samostatnosti při učení a získávání informací. Výuka směřuje k získání zodpovědnosti, sebekritice, slušnosti v jednání, dodržování zásad bezpečnosti práce, ke snaze být úspěšný, k získávání stále nových informací (celoživotní vzdělávání), k uplatnění estetických zásad. Výuka směřuje k tomu, aby byli žáci ochotni hledat řešení při zadání projektu.

Strategie výuky:

Velký důraz je kladen na samostatnou i na skupinovou práci, na využívání dostupné odborné literatury, na získávání poznatků z této literatury, které žáci využijí v ostatních odborných předmětech, školních projektech a při přípravě prezentačních akcí. Daná témata jsou rozebírána řízenou skupinovou diskusí, žáci předávají získané informace ostatním spolužákům, jsou používány další metody vzdělávání, jako jsou besedy s odborníky, odborné exkurze –

návštěva pracovišť jako jsou: školní jídelny, restaurace, hotely, ale i potravinářské výstavy a přednášky, seznamují se s hygienickými normami. Probrané učivo je prohlubováno pomocí frontálního opakování, doplňování do tajenek, které si připraví žáci nebo testů vypracovaných vyučujícím. Žáci jsou vedeni k samostatnému hodnocení svých výkonů i výkonů svých spolužáků.

Kritéria hodnocení žáků:

Hodnocení žáků vychází ze Školního řádu SŠHL ve Frýdlantu. Hodnocení jednotlivců je numerické v kombinaci se slovním. Jsou využívány metody diagnostické a kontrolní (hodnocení vědomostí, pracovních úloh, kontrola spojování dovedností a vytváření pracovních návyků). Žáci jsou hodnoceni v průběhu probíraného tématu dílčími známkami (formou písemného i ústního zkoušení). Po probrání tematického celku je vždy zařazen opakovací písemný test.

Do hodnocení se zařazuje také aktivita během vyučovací hodiny, vypracovávání zadaných samostatných prací a jejich prezentace a účast na exkurzích.

U jednotlivých zařazených modulů jsou kritéria hodnocení, která jsou závazná pro splnění modulu a stupeň známky.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Předmět Technologie se podílí na rozvoji zejména těchto kompetencí:

Kompetence k učení – žáci se v rámci získávání vědomostí musí efektivně učit, rozumí psanému i mluvenému projevu.

Kompetence k řešení problémů – žáci volí vhodné prostředky a způsoby pro splnění zadaných úkolů.

Komunikativní kompetence – žáci prezentují zadaný úkol jak ústně, tak písemnou formou, používají odborné pojmy, při svém projevu zachovávají kulturu slovního projevu, vyjadřují se srozumitelně a souvisle.

Personální a sociální kompetence – žáci přispívají k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, nepodléhají předsudkům, předchází osobním konfliktům, adaptují se na měnící se pracovní podmínky, reálně posuzují své duševní možnosti, osobní schopnosti, jsou ochotni pracovat v týmu, plnit odpovědně svěřené úkoly, adaptují se na měnící se životní a pracovní podmínky.

Občanské kompetence a kulturní povědomí – žáci si uvědomují hodnotu života, uvědomují si význam dodržování zákonů, důležitost politického a společenského dění.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám – žáci mají základní vědomosti a dovednosti potřebné pro vhodnou komunikaci s potenciálními zaměstnavateli, dokážou využít komunikačního vybavení při jednání s různými typy klientů a vytváření osobního i profesionálního vztahu k nim. Jsou schopni uplatnit získané informace k rozvíjení vlastních podnikatelských aktivit.

Matematické kompetence – žáci aplikují znalosti z matematiky při výpočtech v daném předmětu a při plnění praktických úkolů.

Využívat prostředky informační a komunikační technologie – žáci pracují s počítačem, získávají informace na internetu a využívají je při práci, odesílají vypracované samostatné práce elektronickou poštou. Žáci se učí přistupovat k získaným informacím kriticky a pracovat se získanými informacemi efektivně.

Přínos předmětu k rozvoji odborných kompetencí

Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, tzn., aby absolventi:

- popsali osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností
- charakterizovali úklid a čištění zařízení a prostor pro výrobu pokrmů a popsali sanitační řád
- popsali skladování surovin a nápojů v souladu s požadavky na jejich uskladnění a na hygienu

Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů, tzn., aby absolventi:

- charakterizovali přípravu teplých pokrmů a příloh
- popsali přípravu vybraných studených pokrmů
- popsali přípravu vybraných teplých nápojů
- vysvětlili posloupnost prací a časový harmonogram
- popsali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu

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

- charakterizovali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků)
- vysvětlili význam základních právních předpisů týkajících se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- vysvětlili zásady poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a snažili se poskytnout první pomoc

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

- vysvětlili význam kvality jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
- vysvětlili význam stanovených norem (standardů) a předpisů souvisejících se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti

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

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

Aplikace průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

Charakteristika tématu

Výchova k demokratickému občanství se zaměřuje na vytváření a upevňování takových postojů a hodnotové orientace žáků, které jsou potřebné pro fungování a zdokonalování demokracie. Nejde však pouze o postoje, hodnoty a jejich preference, ale také o budování občanské gramotnosti žáků, tj. osvojení si faktické, věcné a normativní stránky jednání odpovědného aktivního občana. Výchova k demokratickému občanství se netýká jen společenskovední oblasti vzdělávání, v níž se nejvíce realizuje, ale prostupuje celým vzděláváním a nezbytnou podmínkou její realizace je také demokratické klima školy, otevřené k rodičům a k širší občanské komunitě v místě školy.

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- měli vhodnou míru sebevědomí, sebe odpovědnosti a schopnost morálního úsudku
- byli připraveni si klást základní existenční otázky a hledat na ně odpovědi a řešení

- hledali kompromisy mezi osobní svobodou a sociální odpovědností a byli kriticky tolerantní
- odolávali myšlenkové manipulaci
- kriticky hodnotili a optimálně využívali masová média pro své různé potřeby
- diskutovali o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledali kompromisní řešení
- angažovali se nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy a ve prospěch lidí v jiných zemích a na jiných kontinentech
- vážili si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažili se je chránit a zachovat pro budoucí generace

Obsah tématu a jeho realizace

Výchova k odpovědnému a aktivnímu občanství v demokratické společnosti zahrnuje vědomosti a dovednosti z těchto oblastí:

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

Napomáhá rozvoji sociálních kompetencí žáků. Zejména v prvním ročníku se zařazují témata k pochopení postavení člověka ve společnosti, formování postojů žáků, aby byli schopni vytvořit dobrý třídní kolektiv, dovedli se navzájem respektovat a pomáhat si, stmelovat kolektiv. Další oblastí je formování názorů mladých lidí a jejich orientace na správné hodnoty života, předcházení šikaně, pěstování zdravého životního stylu.

Napomáhají vytvoření demokratického klimatu školy (např. dobré přátelské vztahy mezi učiteli a žáky a mezi žáky navzájem). Žáci i pedagogové jsou si vědomi, že všichni vytvářejí image školy zvláště ve vztahu k veřejnosti. Do této oblasti spadá i vyhledávání problémových žáků, kteří narušují kolektiv a řešení těchto situací ve spolupráci s výchovným poradcem.

Téma Občan v demokratické společnosti napomáhá rozvoji sociálních kompetencí žáků. Využívají se besedy a přednášky k problematice regionu, komunální politiky, nebezpečí návykových látek a šikany (zpracováno ve školním programu sociálně patologických jevů). Velký význam je kladen na jednotný přístup všech pedagogů i nepedagogických pracovníků k chování žáků ve škole i na veřejnosti.

Člověk a životní prostředí

Charakteristika tématu

Udržitelný rozvoj patří mezi priority EU včetně naší republiky. Nezbytným předpokladem jeho realizace je příprava budoucí generace k myšlení a jednání v souladu s principy udržitelného rozvoje, k vědomí odpovědnosti za udržení kvality životního prostředí a jeho jednotlivých složek a k úctě k životu ve všech jeho formách. Průřezové téma Člověk a životní prostředí se podílí na zvyšování gramotnosti pro udržitelnost rozvoje a přispívá k realizaci jednoho z pěti základních směrů rozvoje lidských zdrojů. Environmentální vzdělávání a výchova poskytuje žákům znalosti a dovednosti potřebné pro pochopení principu udržitelnosti, podněcuje aktivní integrovaný přístup k realitě a ovlivňuje etické vztahy k prostředí. V souvislosti s jejich odborným vzděláváním poukazuje na vlivy pracovních činností na prostředí a zdraví a využívání moderní techniky technologie v zájmu udržitelnosti rozvoje.

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- vysvětlili souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, mezi lokálními, regionálními a globálními environmentálními problémy
- charakterizovali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život
- vysvětlili souvislost mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji
- respektovali principy udržitelného rozvoje
- ochránili přírodu, používali technologie, ekonomické a právní nástroje pro zajištění udržitelného rozvoje
- samostatně a aktivně poznávali okolní prostředí, získávali informace v přímých kontaktech s prostředím a z různých informačních zdrojů
- jednali odpovědně a aktivně při řešení environmentálních problémů
- jednali šetrně a přistupovali odpovědně k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání
- esteticky a citově vnímali své okolí a přírodní prostředí
- dodržovali zásady zdravého životního stylu

Obsahem tématu je jeho přínos ve třech rovinách:

- informativní, směřující k získání potřebných znalostí a dovedností, jejich chápání a hodnocení
- formativní, zaměřené zejména na vytváření hodnot a postojů ve vztahu k životnímu prostředí (etických, citových, estetických apod.)
- sociálně-komunikativní, zaměřené na rozvoj dovedností vyjadřovat a zdůvodňovat své názory, zprostředkovávat informace, obhajovat řešení problematiky životního prostředí a působit pozitivním směrem na jednání a postoje druhých lidí

Obsah tématu a jeho realizace

Průřezové téma je začleněno v rámcovém vzdělávacím programu do cílů vzdělávání a výsledků vzdělávání v různých souvislostech. Získané vědomosti a dovednosti se v průřezovém tématu propojují a doplňují tak, aby vznikl ucelený obraz ukazující složitost souvislostí v přírodě, ve společnosti, mezi přírodou a člověkem a jeho životním prostředím. Ve složce všeobecného vzdělávání je průřezové téma začleněno např. ve vzdělávacím občanském základu, estetickém vzdělávání a vzdělávání pro zdraví. V odborné složce je průřezové téma diferencovaně začleněno do obsahových okruhů podle charakteru oborů vzdělání. Zaměřuje se zejména na materiálové a energetické zdroje, na kvalitu pracovního prostředí, vlivy pracovních činností na prostředí a na zdraví, na technické a technologické procesy a řídicí činnosti.

Obsah průřezového tématu Člověk a životní prostředí zahrnuje témata:

- biosféra v ekosystémovém pojetí (znalosti o abiotických a biotických podmínkách života, o ekologické přizpůsobivosti, o vzájemných vztazích organismů a prostředí, o struktuře a funkci ekosystémů, o významu biodiverzity a ochrany přírody a krajiny)
- současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí (klimatické změny, ohrožování ovzduší, vody, půdy, ekosystémů i biosféry z různých hledisek rozvoje lidské populace, vliv prostředí na lidské zdraví)
- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě (např. nástroje právní, ekonomické, informační, technické, technologické, organizační, prevence negativních jevů, principy udržitelnosti rozvoje)

Člověk a svět práce

Charakteristika tématu

Jedním ze základních cílů vymezených tímto ŠVP je příprava takového absolventa, který má nejen určitý odborný profil, ale který se díky němu dokáže také úspěšně prosadit na trhu práce i v životě. Průřezové téma Člověk a svět práce doplňuje znalosti a dovednosti žáka získané v odborné složce vzdělávání o nejdůležitější poznatky a dovednosti související s jeho uplatněním ve světě práce, které by mu měly pomoci při rozhodování o další profesní a vzdělávací orientaci, při vstupu na trh práce a při uplatňování pracovních práv.

Přínos tématu k naplňování cílů školního vzdělávacího programu

Téma Člověk a svět práce přispívá k naplňování cílů vzdělávání zejména v rozvoji následujících obecných kompetencí:

- identifikace a formulování vlastních priorit;
- práce s informacemi, vyhledávání, vyhodnocování a využívání informací;
- odpovědné rozhodování na základě vyhodnocení získaných informací;
- verbální komunikace při důležitých jednáních;
- písemné vyjadřování při úřední korespondenci.

Hlavním cílem průřezového tématu je vybavit žáka znalostmi a kompetencemi, které mu pomohou optimálně využít svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění na trhu práce a pro budování profesní kariéry.

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- převzali zodpovědnost za vlastní život, přistupovali aktivně ke vzdělání a celoživotního učení, k pracovnímu životu a k úspěšné kariéře
- získávali informace ve světě práce jako celku i v hospodářské struktuře regionu, hodnotili jednotlivé faktory charakterizující obsah práce a srovnávali tyto faktory se svými předpoklady, seznamovali je s alternativami profesního uplatnění po absolvování studovaného oboru vzdělání
- vyhledávali a posuzovali informace o profesních příležitostech, vytvářeli si o nich základní představu
- vyhledávali informace o vzdělávací nabídce a posuzovali ji z hlediska svých předpokladů a profesních cílů
- písemně i verbálně se prezentovali při jednání s potenciálními zaměstnavateli, formulovali svá očekávání a své priority
- pracovali s příslušnými právními předpisy, s právy a povinnostmi zaměstnanců a zaměstnavatelů i základní aspekty soukromého podnikání

Obsah tématu a jeho realizace

Obsah tématu je možné rozdělit do následujících obsahových celků:

- hlavní oblasti světa práce, charakteristické znaky práce (pracovní činnosti, pracovní prostředky, pracoviště, mzda, pracovní doba, možnosti kariéry, společenská prestiž apod.), jejich aplikace na jednotlivé alternativy uplatnění po absolvování příslušného oboru vzdělání a navazujících směrů vyššího a vysokoškolského studia, vztah k zájmům, studijním výsledkům, schopnostem, vlastnostem a zdravotním předpokladům žáků
- trh práce, jeho ukazatele, všeobecné vývojové trendy, požadavky zaměstnavatelů
- soustava školního vzdělávání v ČR, návaznosti jednotlivých druhů vzdělávání po absolvování střední školy, význam a možnosti dalšího profesního vzdělávání včetně rekvalifikací, nutnost celoživotního učení, možnosti studia v zahraničí
- informace jako kritéria rozhodování o další profesní a vzdělávací dráze, vyhledávání a posuzování informací o povoláních, o vzdělávací nabídce, o nabídce zaměstnání, o trhu práce
- písemná i verbální sebeprezentace při vstupu na trh práce, sestavování žádostí o zaměstnání a odpovědí na inzeráty, psaní profesních životopisů, průvodních (motivačních)

dopisů, jednání s potenciálním zaměstnavatelem, přijímací pohovory, výběrová řízení, nácvik konkrétních situací

- zákoník práce, pracovní poměr, pracovní smlouva, práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele, mzda, její složky a výpočet, možnosti zaměstnání v zahraničí
- soukromé podnikání, podstata a formy podnikání, rozdíly mezi podnikáním a zaměstnaneckým poměrem, výhody a rizika podnikání, nejčastější formy podnikání, činnosti, s nimiž je třeba při podnikání počítat, orientace v živnostenském zákoně a obchodním zákoníku
- podpora státu sféře zaměstnanosti, informační, poradenské a zprostředkovatelské služby v oblasti volby povolání a hledání zaměstnání a rekvalifikací, podpora nezaměstnaným
- práce s informačními médii při vyhledávání pracovních příležitostí.

Zařazení tématu do školních vzdělávacích programů se uskuteční tak, že jednotlivé obsahové celky budou začleněny do odpovídajících vyučovacích předmětů (odborných i všeobecně vzdělávacích) vymezených vzdělávacím programem. Je žádoucí zaměřit probírání tematických celků vedoucích k poznávání světa práce nejen na oblasti uplatnění v příslušném směru a oboru vzdělání, ale – s ohledem na rostoucí mobilitu pracovních sil a potřebu snadno se adaptovat na změněné podmínky nebo procházet různými rekvalifikacemi – také na svět práce komplexně, a to alespoň na úrovni základní orientace. Příslušné kompetence by žák měl nabývat především vlastním objevováním při řešení konkrétních problémů, při práci s konkrétními informacemi a při simulování konkrétních interpersonálních situací. Důležitým partnerem při výuce by měl být úřad práce, který by ji měl obohatit o konkrétní informace, vysvětlení a rady týkající se oblasti povolání, zaměstnání a trhu práce. Vhodné jsou exkurze v zaměstnavatelských organizacích typických pro příslušnou oblast uplatnění absolventů, při kterých se věnuje pozornost nejen odborné činnosti podniků, ale i personálnímu klimatu, organizační struktuře, pracovní náplni pracovníků, kariérovým postupům apod. Významnou roli zde má odborná praxe žáků v reálných pracovních podmínkách. Při začleňování tématu Člověk a svět práce do školních vzdělávacích programů je třeba si uvědomit, že nejde o jednorázové téma, ale že je žádoucí věnovat mu pozornost systematicky po celou dobu studia (v rámci vyučovacího procesu i jinými formami).

Toto téma je vhodně realizováno v motivačních metodách, kdy je v žácích formován dobrý vztah ke zvolenému oboru. Žáci se seznamují s náročností oboru, učitelé pěstují v žácích touhu po uplatnění a odborném růstu, učí je řešit problémové situace. Do výuky je zařazován nácvik dovedností, které mohou žákům pomoci hledat zaměstnání – sepsání žádosti o zaměstnání, sepsání životopisu, vyhledávání nabídek atd.

Informační a komunikační technologie

Realizace tohoto tématu spočívá ve zdokonalování schopností žáků pracovat různými prostředky informačních a komunikačních technologií. Informace vyhledávají na internetu, projekty a seminární práce zpracovávají na počítači. Dnešní společnost vyžaduje využívání digitálního zpracování, přenosu a uchování informací.

Práce s prostředky informačních a komunikačních technologií má dnes nejen průpravnou funkci pro odbornou složku vzdělání, ale také patří ke všeobecnému vzdělání moderního člověka. Žáci jsou připravováni k tomu, aby byli schopni pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně je využívali jak v průběhu vzdělávání, tak při výkonu povolání (tedy i při řešení pracovních úkolů v rámci profese, na kterou se připravují), stejně jako v činnostech, které jsou a budou běžnou součástí jejich osobního a občanského života.

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- používali základní a aplikační programové vybavení počítače, a to nejen pro účely uplatnění se v praxi, ale i pro potřeby dalšího vzdělávání
- využívali IT technologie v oblasti oboru vzdělání, maturitní zkoušky a vyšších nároků na obecné studijní dovednosti.

Průřezové téma bude realizováno především ve vyučovacím předmětu ICT.

Rozpis výsledků vzdělání a učiva

Ročník: 1

Počet hodin celkem: 132

Výsledky vzdělání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – vysvětlí požadavky na hygienu v gastronomii – vysvětlí význam dodržování předpisů BOZP v gastronomii, při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů – vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi – vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin – vysvětlí použití zařízení skladů potravin – vyzná se v označení potravin a nápojů na etiketě – vysvětlí základní pravidla provádění osobní hygieny – vysvětlí pravidla používání pracovního oděvu 	<p>Bezpečnost a hygienické požadavky na provoz společenského stravování</p> <p>Hygienické předpisy v gastronomii Kritické body HACCP Předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany Skladování potravin Osobní hygiena Pracovní oblečení</p>	5

<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje rozdělení jednotlivých částí výrobního střediska - rozliší obvyklé základní vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce - vysvětlí základní povinnosti pracovníků výrobního střediska se zaměřením na kuchaře - vysvětlí funkci a použití pracovních pomůcek a inventáře používaného ve výrobním středisku - charakterizuje funkci jednotlivých strojů výrobního střediska - vysvětlí organizaci práce ve výrobním středisku - vysvětlí přípravu výrobního střediska před zahájením provozu a uvede činnosti po ukončení provozu 	<p>Výrobní středisko</p> <p>Rozdělení Základní vybavení Základní povinnosti kuchaře Pracovní pomůcky a inventář Práce se stroji Příprava výrobních středisek před zahájením provozu a práce po skončení provozu</p>	<p>10</p>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - využívá znalostí o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin - vyjmenuje a charakterizuje jednotlivé způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin rostlinného původu - uvede použití a využití konvencí při přípravě pokrmů a jejich význam v jídelních lístcích - charakterizuje jednotlivé tepelné úpravy při přípravě pokrmů - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít - uvede ostatní druhy tepelných úprav při přípravě pokrmů - charakterizuje moderní postupy při 	<p>Základy technologie přípravy pokrmů</p> <p>1/Te-E-1 Modul Předběžná úprava potravin</p> <p>2/Te-E-1 Modul Základní tepelné postupy</p> <p>Předběžná příprava potravin rostlinného původu</p> <p>Práce s konvencemi a jejich využití</p> <p>Základní tepelné úpravy při zpracování potravin - vaření, zadělávání, dušení, pečení, smažení</p> <p>Ostatní tepelné úpravy - zapékání, gratinování - pečení na rožni, roštu, grilu</p>	<p>16</p> <p>12</p> <p>26</p>

<p>přípravě pokrmů</p> <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí a popíše jednotlivá zařízení sloužící k přípravě a uchování pokrmů 	<ul style="list-style-type: none"> - úpravy v mikrovlnné peci - úpravy v konvektomatu 	
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí technologické postupy přípravy tradičních pokrmů - hnědých a bílých polévek - popíše technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – polévek z jednotlivých druhů vývarů - uvede význam, rozdělení, dávkování polévek - charakterizuje vývary a hnědé polévky - rozliší zavářky a vločky do polévek - charakterizuje bílé polévky - vyjmenuje speciální a studené polévky 	<p>Polévky</p> <ul style="list-style-type: none"> - hnědé - bílé - technologické postupy příprav vývarů - význam, rozdělení a dávkování polévek - ostatní druhy polévek - doplňky do polévky - speciální a studené polévky 	<p>20</p>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - popíše technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – přílohy z brambor a mouky z rýže, těstovin a luštěnin ze zeleniny 	<p>Přílohy</p> <ul style="list-style-type: none"> - postupy přípravy - přílohy z brambor - přílohy z mouky - přílohy z těstovin, rýže - přílohy z luštěnin - přílohy ze zeleniny 	<p>20</p>
<ul style="list-style-type: none"> - uvede technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – bezmasé pokrmy z brambor a zeleniny z luštěnin a hub z rýže a těstovin z vajec a sýrů, tvarohu 	<p>Bezmasé pokrmy</p> <p>3/Te-E-1 Modul</p> <p>Bezmasé pokrmy</p> <ul style="list-style-type: none"> - technologické postupy přípravy - bezmasé pokrmy z brambor a zeleniny - bezmasé pokrmy z hub a luštěnin - bezmasé pokrmy z rýže a těstovin - bezmasé pokrmy z vajec, sýrů a tvarohu 	<p>15</p> <p>8</p>

--	--	--

Rozpis výsledků vzdělání a učiva

Ročník: 2

Počet hodin celkem: 148

Výsledky vzdělání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – vysvětlí význam, rozdělení a technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – základní omáčky, omáčky k hovězímu masu a studené omáčky – vysvětlí technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – omáčky – uvede význam a rozdělení základních omáček jemných a hrubých – vyjmenuje omáčky k vařenému hovězímu masu – rozliší základní bílé a hnědé omáčky – popíše složité omáčky (bílé, hnědé a speciální omáčky) – uvede studené omáčky 	<p>Omáčky</p> <p>Význam a rozdělení základních omáček</p> <p>Omáčky jemné a hrubé</p> <p>Omáčky k vařenému hovězímu masu</p> <p>Ostatní druhy omáček</p>	18
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – vysvětlí předběžnou přípravu: <ul style="list-style-type: none"> ryb drůbeže zvěřiny jatečního masa – popíše technologické postupy přípravy tradičních pokrmů z jatečných mas (hovězí, telecí, vepřové, skopové, jehněčí, kůzlečí a králíčí maso) <ul style="list-style-type: none"> z ryb z drůbeže ze zvěřiny z mletých mas – vysvětlí způsoby dohotovování a expedování pokrmů – pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou 	<p>Základy technologie přípravy pokrmů z jatečných mas (hovězí, telecí, vepřové, skopové, jehněčí, kůzlečí, králíčí)</p> <p>Příprava a předběžná úprava potravin živočišného původu</p> <p>Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů</p>	66

<ul style="list-style-type: none"> – uvede tepelné úpravy pokrmů: vaření hovězího masa dušení hovězího masa – příprava základů pečení hovězího masa úprava vnitřností – uvede technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů – vysvětlí tepelné úpravy pokrmů: vaření telecího masa zadělávání telecího masa dušení telecího masa pečení telecího masa smažení telecího masa úprava vnitřností – vysvětlí technologické postupy přípravy tradičních pokrmů – uvede a charakterizuje tepelné úpravy pokrmů: vaření vepřového masa dušení vepřového masa pečení vepřového masa smažení vepřového masa úprava vnitřností příprava uzeného masa a slaniny výrobky vepřových hodů – charakterizuje technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - skopové, jehněčí a kůzlečí maso – vysvětlí tepelné úpravy pokrmů: vaření dušení pečení smažení úprava vnitřností – vyjmenuje a vysvětlí technologické postupy přípravy tradičních pokrmů: vaření dušení pečení smažení 	<p>Hovězí maso</p> <p>Telecí maso</p> <p>Vepřové maso</p> <p>Skopové, jehněčí a kůzlečí maso</p> <p>Králíčí maso</p>	
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – uvede tepelné úpravy pokrmů: vaření, dušení 	<p>Základy technologie přípravy pokrmů z ryb, korýšů a měkkýšů</p>	<p>8</p>

<p>smažení, pečení</p> <ul style="list-style-type: none"> - uvede přípravu vnitřností z ryb - uvede úpravu pokrmů z korýšů, měkkýšů a obojživelníků 	<p>Předběžná příprava sladkovodních a mořských ryb</p> <p>Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů</p>	
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí předběžnou přípravu, vykostování, porcování - uvede a vysvětlí tepelné úpravy pokrmů: vaření, zadělávání dušení, pečení, smažení - popíše druhy a přípravu nádivek - popíše přípravu drůbežích vnitřností 	<p>Základy technologie přípravy pokrmů z drůbeže</p> <p>Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů – hrabavá a vodní drůbež</p>	<p>12</p>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů - srstnaté, pernaté a černé zvěřiny - vysvětlí tepelné úpravy pokrmů: vaření, dušení, pečení, smažení 	<p>Základy technologie přípravy pokrmů ze zvěřiny</p> <p>Předběžná příprava zvěřiny</p> <p>Tepelná úprava</p>	<p>8</p>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů masové kašoviny, směsi salmi, salpikony ragú, krokety - vysvětlí tepelné úpravy pokrmů: vaření, dušení, pečení, smažení 	<p>Základy technologie přípravy pokrmů z mletého masa</p> <p>Maso jednodruhové</p> <p>Masové směšeniny</p>	<p>16</p>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů mas - uvede vhodné: přílohy, oblohy, minutkové šťávy 	<p>Pokrmů na objednávku</p>	<p>20</p>

Rozpis výsledků vzdělání a učiva

Ročník: 3

Počet hodin celkem: 165

Výsledky vzdělání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – vysvětlí technologické postupy přípravy výrobků studené kuchyně – vysvětlí postupy přípravy jednotlivých druhů výrobků – objasní nabídku jednotlivých výrobků 	<p>Technologické postupy přípravy pokrmů studené kuchyně podle jednotlivých druhů</p> <p>- příprava pokrmů studené kuchyně zaměřena na přípravu rautových stolů</p>	51
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – vysvětlí technologický postup přípravy teplých i studených nápojů běžně zařazených na nápojovém lístku připravovaných ve výrobním středisku – doporučí vhodnost nápojů k jednotlivým pokrmům – popíše doplňky vhodné k jednotlivým nápojům 	<p>Technologické postupy přípravy teplých a studených nápojů</p> <p>Studené nápoje – mléčné koktejly, aromatizovaná mléka, koblery</p> <p>Teplé nápoje – káva, kakao, čaj, grog</p>	22
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – popíše technologickou přípravu moučníků uvedených v recepturách teplých pokrmů – uvede základní druhy těst kynutých, litých, – popíše technologickou přípravu moučníků listových, piškotových a odpalovaného těsta – charakterizuje podávání jednotlivých druhů 	<p>Technologické postupy přípravy moučníků</p> <p>4/Te-E-3 Modul Těsto a hmoty na přípravu moučníků</p> <p>5/Te-E-3 Modul Základní restaurační moučníky</p> <p>Moučníky z kynutého a litého těsta</p> <p>Moučníky z plundrového a listového těsta, piškotového těsta a odpalovaného těsta</p>	<p>24</p> <p>8</p> <p>8</p>

<p>moučníků</p> <ul style="list-style-type: none"> – uveďte rozdělení moučníků – rozliší jednoduchý restaurační moučník a složitý moučník cukrářský 		
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – vysvětlí technologii přípravy dietních pokrmů – sestaví jídelní lístek pro jednotlivé diety podle jejich stravovacích zásad – popíše přípravu vybraných pokrmů a moučníků vhodných pro dietní stravování – podá informace o dietních normách 	<p>Technologické postupy přípravy dietních pokrmů</p> <p>Sestavování jídelníčků pro jednotlivé diety Příprava pokrmů a moučníků</p>	<p>32</p>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – charakterizuje zásady a zvyklosti v kuchyních cizích zemí – charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání – sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických 	<p>Pokrmů cizích kuchyní</p> <p>Stravovací zvyklosti cizích národů</p> <p>Příprava specialit jednotlivých národních kuchyní – české, anglické, italské, francouzské, německé, maďarské, ruské</p>	<p>30</p>

STŘEDNÍ ŠKOLA HOSPODÁŘSKÁ A LESNICKÁ, FRÝDLANT, BĚLÍKOVA 1387

Obor vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby 65 – 51 – E / 01
Název ŠVP :	Stravovací a ubytovací služby
Platnost učební osnovy:	1. 9. 2020
Forma vzdělání:	denní

Učební osnova předmětu

Stolničení

Obecný cíl vyučovacího předmětu:

Cílem předmětu Stolničení je seznámit žáky s požadavky na hygienu v gastronomii, s jejím uplatňováním, s trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích. Žáci se seznámí s technikou jednoduché a složité obsluhy, se zásadami sestavit jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, racionální výživy a dalších hledisek. Žáci se seznámí s technikou odbytu, volí vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru za použití vhodného inventáře. Žáci jsou vedeni k tomu, aby uplatňovali zásady společenského chování, profesního jednání a vystupování.

Charakteristika učiva:

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Stravovací služby a Chování pracovníků ve službách. Učivo je rozděleno do tří ročníků.

V učivu jsou vysvětleny pojmy z oblasti stolničení a stolování, ovládnutí techniky obsluhy a služeb ve stravovacích zařízeních. Podstatou je rozpoznání běžného a speciálního inventáře a jeho používání v praxi. Postupně dochází k seznámení se s technikou jednoduché obsluhy, znalostí jak podávat snídaně, přesnídávky, obědy, svačiny a večeře. Žáci se naučí sestavit jídelní a nápojový lístek, přičemž se uplatňují znalosti gastronomických pravidel a znalost racionální výživy. Poznátky z předmětu jsou propojovány s dalšími odbornými předměty: Technologií, Výživou, Odborným výcvikem a výukou cizích jazyků.

Výuka je organizovaná částečně modulárně, je doplněna moduly a komplexními úlohami, které vznikly v průběhu realizace projektu evropského projektu CZ.02.3.68/0.0/0.0/16_020/0004176 Modernizace odborného vzdělávání (MOV).

Význam v oblasti afektivních cílů:

Učitel vede žáky k užívání odborné terminologie, k samostatnosti při učení a získávání informací. Výuka směřuje k získání zodpovědnosti, sebekritice, slušnosti v jednání, dodržování zásad bezpečnosti práce, ke snaze být úspěšný, k získávání stále nových informací (celoživotní vzdělávání), k uplatnění estetických zásad. Výuka směřuje k tomu, aby byli žáci ochotni hledat řešení při zadání projektu.

Strategie výuky:

Při výuce se využívá především forma výkladu, práce s připraveným psaným textem, učebnicemi, odbornou literaturou a časopisy, využívá se forma řízeného dialogu, přednášek, samostatného nebo skupinového řešení úkolů. Důraz se klade na samostatnou práci při vyhledávání informací v odborných publikacích, učebnicích a na internetu.

Při výuce se využívají didaktické pomůcky – video (poučné a odborné filmy), interaktivní tabule.

Kritéria hodnocení žáků:

Hodnocení žáků vychází ze Školního řádu SŠHL ve Frýdlantu. Žáci jsou hodnoceni podle toho, jak zvládnou teoretické zákonitosti, aplikaci na příkladech a jak pracují a interpretují předloženou dokumentaci. Při skupinové práci se zohlední aktivní přístup a vystupování žáka. Žáci jsou hodnoceni v průběhu probíraného tématu dílčími známkami (formou písemného i ústního zkoušení). Po probrání tematického celku je vždy zařazen opakovací písemný test.

Do hodnocení se zařazuje také aktivita během vyučovací hodiny, vypracovávání zadaných samostatných prací a jejich prezentace a účast na exkurzích.

U jednotlivých zařazených modulů jsou kritéria hodnocení, která jsou závazná pro splnění modulu a stupeň známky.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Předmět Stolničení se podílí na rozvoji zejména těchto kompetencí:

Kompetence k učení – žáci se v rámci získávání vědomostí musí efektivně učit, rozumí psanému i mluvenému projevu.

Kompetence k řešení problémů – žáci volí vhodné prostředky a způsoby pro splnění zadaných úkolů.

Komunikativní kompetence – žáci prezentují zadaný úkol jak ústní, tak písemnou formou, používají odborné pojmy, při svém projevu zachovávají kulturu slovního projevu, vyjadřují se srozumitelně a souvisle.

Personální a sociální kompetence – žáci přispívají k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, nepodléhají předsudkům, předchází osobním konfliktům, adaptují se na měnící se pracovní podmínky, reálně posuzují své duševní možnosti, osobní schopnosti, jsou ochotni pracovat v týmu, plnit odpovědně svěřené úkoly, adaptují se na měnící se životní a pracovní podmínky.

Občanské kompetence a kulturní povědomí – žáci si uvědomují hodnotu života, uvědomují si význam dodržování zákonů, důležitost politického a společenského dění.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám – žáci mají základní vědomosti a dovednosti potřebné pro vhodnou komunikaci s potenciálními zaměstnavateli, dokážou využít komunikačního vybavení při jednání s různými typy klientů a vytváření osobního i profesionálního vztahu k nim. Jsou schopni uplatnit získané informace k rozvíjení vlastních podnikatelských aktivit.

Matematické kompetence – žáci aplikují znalosti z matematiky při výpočtech v daném předmětu a při plnění praktických úkolů.

Digitální kompetence – žáci pracují s digitálními technologiemi, získávají informace a využívají je při práci, odesílají vypracované samostatné práce elektronickou poštou. Žáci se učí přistupovat k získaným informacím kriticky a pracovat efektivně se získanými informacemi.

Přínos předmětu k rozvoji odborných kompetencí

Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, tzn., aby absolventi:

- popsali osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností
- charakterizovali úklid a čištění zařízení a prostor a popsali sanitační řád
- popsali skladování surovin a nápojů v souladu s požadavky na jejich uskladnění a na hygienu
- popsali úklid a čištění skladovacích prostor.

Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů, tzn., aby absolventi:

- charakterizovali přípravu vybraných teplých a studených nápojů
- charakterizovali zabezpečení inventáře po jeho použití

- vysvětlili posloupnost prací a časový harmonogram
- popsali technická a technologická zařízení k přípravě nápojů

Vykonávat práce spojené s provozem ubytovacího zařízení a poskytováním služeb hostům, tzn., aby absolventi:

- vysvětlili zásady profesionálního, slušného a poctivého jednání ve styku s hosty

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

- charakterizovali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků)
- vysvětlili význam základních právních předpisů týkajících se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence

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

- vysvětlili význam kvality jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
- vysvětlili význam stanovených norem (standardů) a předpisů souvisejících se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti

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

- vysvětlili 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
- vysvětlili význam efektivního hospodaření s finančními prostředky
- vysvětlili nakládání s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

Aplikace průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

Výchova k demokratickému občanství se zaměřuje na vytváření a upevňování takových postojů a hodnotové orientace žáků, které jsou potřebné pro fungování a zdokonalování demokracie. Nejde však pouze o postoje, hodnoty a jejich preference, ale také o budování občanské gramotnosti žáků, tj. osvojení si faktické, věcné a normativní stránky jednání odpovědného aktivního občana. Výchova k demokratickému občanství se netýká jen společenskovední oblasti vzdělávání, v níž se nejvíce realizuje, ale prostupuje celým vzděláváním a nezbytnou podmínkou její realizace je také demokratické klima školy, otevřené k rodičům a k širší občanské komunitě v místě školy.

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- měli vhodnou míru sebevědomí, sebe odpovědnosti a schopnost morálního úsudku
- byli připraveni si klást základní existenční otázky a hledat na ně odpovědi a řešení
- hledali kompromisy mezi osobní svobodou a sociální odpovědností a byli kriticky tolerantní
- odolávali myšlenkové manipulaci
- kriticky hodnotili a optimálně využívali masová média pro své různé potřeby
- diskutovali o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledali kompromisní řešení

- angažovali se nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy a ve prospěch lidí v jiných zemích a na jiných kontinentech
- vážili si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažili se je chránit a zachovat pro budoucí generace

Člověk a životní prostředí

Charakteristika tématu

Průřezové téma se podílí na zvyšování gramotnosti pro udržitelnost rozvoje a přispívá k realizaci jednoho z pěti základních směrů rozvoje lidských zdrojů. Environmentální vzdělávání a výchova poskytuje žákům znalosti a dovednosti potřebné pro myšlení a jednání v souladu s principy udržitelného rozvoje. Gramotnost pro udržitelnost rozvoje zahrnuje systém znalostí o zákonitostech přírody, o vztazích člověka k prostředí, o současných globálních a regionálních problémech lidstva, o možnostech a způsobech jejich řešení prostředky ekonomickými, sociálními, právními, vědeckými a technickými za aktivní účasti občanů a jejich vzájemné spolupráce na místní, regionální a globální úrovni.

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- vysvětlili souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, mezi lokálními, regionálními a globálními environmentálními problémy
- charakterizovali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život
- vysvětlili souvislost mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji
- respektovali principy udržitelného rozvoje
- ochránili přírodu, používali technologie, ekonomické a právní nástroje pro zajištění udržitelného rozvoje
- samostatně a aktivně poznávali okolní prostředí, získávali informace v přímých kontaktech s prostředím a z různých informačních zdrojů
- jednali odpovědně a aktivně při řešení environmentálních problémů
- jednali šetrně a přistupovali odpovědně k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání
- esteticky a citově vnímali své okolí a přírodní prostředí
- dodržovali zásady zdravého životního stylu

Člověk a svět práce

Jedním ze základních cílů vymezených tímto vzdělávacím programem je příprava takového absolventa, který má nejen určitý odborný profil, ale který se díky němu dokáže také úspěšně prosadit na trhu práce i v životě. Průřezové téma Člověk a svět práce doplňuje znalosti a dovednosti žáka získané v odborné složce vzdělávání o nejdůležitější poznatky a dovednosti související s jeho uplatněním ve světě práce, které by mu měly pomoci při rozhodování o další profesní a vzdělávací orientaci, při vstupu na trh práce a při uplatňování pracovních práv. Prostřednictvím kariérového vzdělávání si žák osvojí znalosti a dovednosti potřebné pro řízení své kariéry, pro plánování svého osobního rozvoje a další vzdělávání a seberealizaci.

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- převzali zodpovědnost za vlastní život, přistupovali aktivně ke vzdělání a celoživotního učení, k pracovnímu životu a k úspěšné kariéře

- získávali informace ve světě práce jako celku i v hospodářské struktuře regionu, hodnotili jednotlivé faktory charakterizující obsah práce a srovnávali tyto faktory se svými předpoklady, seznamovali je s alternativami profesního uplatnění po absolvování studovaného oboru vzdělání
- vyhledávali a posuzovali informace o profesních příležitostech, vytvářeli si o nich základní představu
- vyhledávali informace o vzdělávací nabídce a posuzovali ji z hlediska svých předpokladů a profesních cílů
- písemně i verbálně se prezentovali při jednání s potenciálními zaměstnavateli, formulovali svá očekávání a své priority
- pracovali s příslušnými právními předpisy, s právy a povinnostmi zaměstnanců a zaměstnavatelů i základní aspekty soukromého podnikání

Člověk a digitální svět

Charakteristika tématu

Cílem tématu je začlenit digitální technologie do výukových aktivit a do života školy a propojit formální výuku se zkušenostmi žáků z jejich neformálních vzdělávacích aktivit a učení mimo školu. Důležitým předpokladem rozvoje digitálních dovedností žáků i formování jejich postojů a hodnot souvisejících s využíváním digitálních technologií je promyšlené a plánované využívání digitálních technologií ve výuce různých předmětů tak, aby měli žáci dostatek příležitostí učit se s nimi bezpečně, tvořivě pracovat a diskutovat o možnostech i rizicích jejich využití.

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- používali základní a aplikační programové vybavení počítače, a to nejen pro účely uplatnění se v praxi, ale i pro potřeby dalšího vzdělávání
- využívali IT technologie v oblasti oboru vzdělání, maturitní zkoušky a vyšších nároků na obecné studijní dovednosti.

Témata jsou do výuky začleňována tak, aby si žák uvědomil vzájemnou použitelnost a souvislost znalostí a dovedností z různých vzdělávacích oblastí. Průřezová témata výrazně formují charakter žáků, jsou zařazována do všech ročníků, vždy podle vhodné vazby na učivo.

Jedná se o témata, která mají vysoký společenský význam a zaujímají v rozvoji osobnosti žáka prioritní pozici. Mají výrazně formativní charakter. Jednotlivá průřezová témata jsou zařazována do tematických celků tak, aby svým pojetím vedla žáky k odpovědnému jednání a vztahu k přírodě, k ekologii, k demokratické společnosti, vychovávala žáky k zodpovědnosti, vztahu k práci a naučily je pracovat s informačními technologiemi při vyhledávání potřebných informací.

Průřezová témata výrazně formují charakter žáků a jejich postoje. Jsou zařazována do všech ročníků vždy podle vhodné vazby na učivo. Dále je průřezovým tématům věnován prostor i v nadstavbových aktivitách, např. žáci spolu se svými učiteli pečují o úklid školního pozemku, ve škole jsou umístěny koše na tříděný odpad atd.

Rozpis výsledků vzdělání a učiva

Ročník: 1

Počet hodin celkem: 66

Výsledky vzdělání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – vysvětlí důležitost předmětu pro praktické využití; – charakterizuje pojem stolování a stolničení – vysvětlí význam odbytu – uvede hlavní úkoly odbytu – popíše slovně druhy a vybavení odbytových středisek; – rozlišuje malý a velký stolní inventář a způsoby jeho ošetřování; – vysvětlí vhodné používání malého a velkého stolního inventáře – vyjmenuje prostředky k zajištění hygieny a sanitace, dodržuje sanitační řád – popíše šetření energií a vodou při činnostech v odbytových střediskách i v ubytovacích službách – uvede druhy ubytovacích zařízení – vyjmenuje vybavení ubytovacího zařízení a jejich základní údržbu 	<p>Základní pojmy a předpisy Význam stolování a stolničení Význam a úkoly odbytu – druhy odbytových středisek - druhy ubytovacích zařízení - základní vybavení a údržba</p>	6
<p>Žák:</p>	<p>1/Sto-E-1 Modul Profesní etika</p>	12
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – charakterizuje jednotlivá odbytová střediska – slovně rozlišuje druhy a vybavení odbytových středisek; – rozlišuje malý a velký stolní inventář a způsoby jeho ošetřování; – uvede zařízení na mytí nádobí – uvede druhy úklidových prací – uvede vhodné čisticí prostředky a pomůcky pro daný úkon; – uvede vlastnosti jednotlivých čisticích prostředků a způsob jejich využití; – uvede přednosti a rizika čisticích prostředků s ohledem na zdraví a životní prostředí; 	<p>Odbytová střediska Úkoly odbytu Druhy odbytových středisek Rozdělení inventáře na jednotlivé skupiny, jeho údržba Zařízení na mytí nádobí Druhy úklidových prací, čisticí prostředky Práce pokojské Další činnosti spojené s úklidem v ubytovacím zařízení</p>	8

<ul style="list-style-type: none"> – vyjmenuje pracovní činnosti pokojské – popíše úklid pokojů včetně příslušenství – popíše provedení úklidu společných prostor; – vyjmenuje toaletní a hygienické potřeby; – popíše postup při úklidu v souladu s pokyny nadřízeného; – uvede naložení s obaly a odpady od čisticích prostředků podle vnitřních předpisů a v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí; 	<p>2/Sto-E-1 Modul Inventář na úseku obsluhy</p>	<p>12</p>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – popíše provoz ubytovacího zařízení – charakterizuje pojem domovní řád – vysvětlí kontrolu dodržování domovního řádu; – popíše nenáročnou údržbu a drobné opravy spojené s provozem ubytovacího zařízení (např. výměna poškozených součástí, natírání, malování stěn apod.) – charakterizuje odemykání a zamykání budovy; – vysvětlí bezpečnost hostů a jejich majetku; – vysvětlí zásady půjčování sportovních potřeb, vede jejich evidenci a zajištění jejich údržby; – popíše přidělené pracovní úkoly podle pokynů – slovně vysvětlí dodržování stanovené posloupnosti prací a časový harmonogram – charakterizuje různé formy obsluhy; – slovně uvede zásady při obsluze hostů technikou jednoduché a obsluhy. – uvede používání vhodného inventáře, zabezpečí jej po ukončení provozu podle pokynů – rozlišuje malý a velký stolní inventář a způsoby jeho ošetřování 	<p>Základy obsluhy Provoz ubytovacího zařízení - domovní řád - drobná údržba Formy a pravidla obsluhy</p>	<p>8</p>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – vyjmenuje druhy a zásady sestavování jídelních lístků – uvede druhy a náležitosti jídelních lístků – vyjmenuje druhy a zásady sestavování nápojových lístků 	<p>Gastronomická pravidla Zásady sestavování jídelních lístků Druhy a náležitosti jídelních lístků Zásady sestavování nápojových lístků</p>	<p>8</p>

<ul style="list-style-type: none"> – uvede slovně teploty podávaných nápojů – charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě 	<p>Druhy a náležitosti nápojových lístků, teploty podávaných nápojů</p>	
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – charakterizuje různé formy jednoduché obsluhy – uvede zásady při obsluze hostů technikou jednoduché obsluhy základní a vyšší formou – charakterizuje podávání jednotlivých pokrmů – uvede malý a velký stolní inventář pro jednotlivé denní chody a způsoby jeho ošetřování – popíše používání vhodného inventáře, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů – vysvětlí expedici pokrmů na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu 	<p>Jednoduchá obsluha Podávání snídaní Podávání přesnídávek Podávání obědů Podávání svačin Podávání večeří</p>	6
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – uvede jednotlivé systémy obsluhy a formy prodeje – charakterizuje prodej jídel a nápojů – popíše stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram – vysvětlí použití vhodného inventáře, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů – charakterizuje úkoly a provoz úseku recepce; – vysvětlí přepojování telefonních hovorů; – vysvětlí vydávání a přebírání klíčů od pokojů; – vysvětlí zabezpečení přepravy zavazadel, přivolání taxi; – ústně poskytuje základní informační služby související s ubytováním a stravováním 	<p>Systémy obsluhy a formy prodeje Jednotlivé systémy obsluhy a různé formy, prodej jídel a nápojů Provoz recepce - telefonní provoz - základní činnosti na recepci</p>	6

Rozpis výsledků vzdělání a učiva

Ročník: 2

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: <ul style="list-style-type: none"> – uvede druhy, rozdělení a použití míšených nápojů – uvede suroviny na přípravu míšených nápojů – vyjmenuje způsoby přípravy míšených nápojů – vyjmenuje pravidla při přípravě nápojů – vysvětlí přípravu pro běžné teplé a studené nápoje – vysvětlí základní hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech a v ubytovacích zařízeních 	Míšené nápoje Druhy, použití, rozdělení, pravidla při přípravě	4
	3/Sto-E-2 Modul Jednoduchá obsluha hostů	12
Žák: <ul style="list-style-type: none"> – uvede zásady při obsluze hostů technikou složité obsluhy nižší formou – charakterizuje podávání jednotlivých chodů – vyjmenuje speciální druhy pokrmů a uvede jejich podávání – popíše vhodný inventář, zabezpečí jej po ukončení provozu podle pokynů – vysvětlí udržování pořádku na pracovišti během provozu – popíše expedici pokrmů na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu 	Složité obsluha – nižší forma Podávání jednotlivých chodů a speciálních druhů pokrmů, používá speciálního inventáře	8
Žák: <ul style="list-style-type: none"> – vyjmenuje druhy společensko-zábavných středisek, charakterizuje jejich zařízení a vybavení – popíše jednotlivé způsoby obsluhy a formy prodeje v těchto zařízeních – uvede sortiment pokrmů a nápojů v jednotlivých střediscích – charakterizuje doplňkový prodej – charakterizuje jídelní a nápojové lístky pro jednotlivá společensko-zábavní střediska – vysvětlí úlohu pracovníků v odbytovém středisku – vysvětlí expedici pokrmů na základě 	Společenská a zábavní střediska Kavárna a kavárenská herna - druhy, zařízení, jídelní a nápojový lístek Vinárna a vinný sklípek - druhy, zařízení, jídelní a nápojový lístek Bary - druhy, zařízení, jídelní a nápojový lístek Varieté a kabarety - charakteristika Koliby a salaše	9

pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu	- charakteristika, provoz, sortiment	
--	--------------------------------------	--

Rozpis výsledků vzdělání a učiva

Ročník: 3

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – uvede úkony při obsluze hostů technikou složitě obsluhy vyšší formou – charakterizuje kategorie pracovníků v obsluze a jejich pracovní funkce – uvede používání vhodného inventáře, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů – popíše expedici pokrmů na základě pokynů pro expedici, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu 	<p>Složitá obsluha – vyšší forma Jednotlivé úkony obsluhujících, kategorie pracovníků v obsluze</p>	7
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – charakterizuje různé formy obsluhy v jednotlivých dopravních prostředcích – uvede zásady při obsluze hostů technikou jednoduché a složitě obsluhy – dodržuje profesní pravidla při práci se zahraničními hosty – charakterizuje vhodné suroviny a příslušné technologické postupy pro přípravu pokrmů hostů cizinců podle jejich zvyklostí – vyjmenuje vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů – popíše zásady společenského chování k zahraničním hostům – charakterizuje svůj zevnějšek, udržuje v čistotě pracovní oděv podle profesních pravidel – vysvětlí pokyny funkčně nadřazených – popíše spolupráci v týmu – uvede příklady konfliktních situací a možnosti jejich řešení 	<p>Gastronomické služby Gastronomické služby v dopravních prostředcích Základní společenská a profesní pravidla, chování zahraničních turistů Možnosti vzniku konfliktních situací a možnosti jejich řešení</p>	5

<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – uvede ostatní druhy slavnostních hostin a jejich charakteristiku – uvede význam a rozdělení dle jednotlivých hledisek: způsobu obsluhy, doby konání a počtu osob 	<p>Ostatní druhy slavnostních hostin Druhy, charakteristika, význam, rozdělení podle způsobu obsluhy, doby konání a počtu osob</p>	<p>5</p>
<p>Žák:</p>	<p>4/Sto-E-3 Modul Organizace práce v ubytovacím a stravovacím zařízení</p>	<p>16</p>

STŘEDNÍ ŠKOLA HOSPODÁŘSKÁ A LESNICKÁ, FRÝDLANT, BĚLÍKOVA 1387

Obor vzdělání:	Stravovací a ubytovací služby 65 – 51 – E / 01
Název ŠVP :	Stravovací a ubytovací služby
Platnost učební osnovy od:	1. 9. 2020
Forma vzdělání:	denní

Učební osnova předmětu

Odborný výcvik

Obecný cíl vyučovacího předmětu:

Předmět Odborný výcvik navazuje na vědomosti získané v předmětu Výživa, Technologie, Zařízení závodů a Stolničení. Vede žáky k tomu, aby získané teoretické znalosti využili v praxi.

Charakteristika učiva:

Obsah předmětu vychází z RVP - z okruhu Chování pracovníků ve službách, Stravovací služby a volitelného okruhu Ubytovací služby. Učivo je rozděleno do tří ročníků.

Je zaměřeno na přípravu surovin, tepelnou úpravu vybraných pokrmů pro teplou a studenou kuchyni, přípravu teplých a studených předkrmů, polévek, salátů, příloh, jednoduchých moučnicků, dezertů a náplní do nich. Dále pak na obsluhu strojů a zařízení potřebných k výrobě kuchařských produktů a jídel. Je připravován k provádění základních činností v ubytovacích zařízeních a k základům stolničení.

Výuka je organizovaná částečně modulárně a doplněna moduly a komplexními úlohami, které vznikly v průběhu realizace projektu evropského projektu CZ.02.3.68/0.0/0.0/16_020/0004176 Modernizace odborného vzdělávání (MOV).

Význam v oblasti afektivních cílů:

Učitel vede žáky k užívání odborné terminologie, k samostatnosti při učení a získávání informací. Výuka směřuje k získání zodpovědnosti, sebekritice, slušnosti v jednání, dodržování zásad bezpečnosti práce, ke snaze být úspěšný, k získávání stále nových informací (celoživotní vzdělávání), k uplatnění estetických zásad. Výuka směřuje k tomu, aby byli žáci ochotni hledat řešení při zadání projektu.

Strategie výuky:

Při výuce Odborného výcviku se využívají především názorně demonstrační metody výuky – předvádění a pozorování, praktický nácvik práce, sledování a korekce učitelem, výklad s využitím názorných pomůcek a moderních didaktických prostředků (dataprojektor, počítačová prezentace, pracovní listy), odborné exkurze, samostatná práce žáků.

Při výuce se využívá forma výkladu, práce s připraveným psaným textem, učebnicemi, odbornou literaturou a časopisy, využívá se forma řízeného dialogu, přednášek, samostatného nebo skupinového řešení úkolů. Důraz se klade na samostatnou práci při vyhledávání informací v odborných publikacích, učebnicích a na internetu.

Při výuce se využívají didaktické pomůcky – video (poučné a odborné filmy).

Kritéria hodnocení žáků:

Hodnocení žáků vychází ze Školního řádu SŠHL ve Frýdlantu. Žák je hodnocen průběžně po celou dobu výuky a to slovně a numericky. Žáci jsou hodnoceni podle toho, jak zvládnou praktické dovednosti a jak rozumí předložené dokumentaci. Při skupinové práci se zohlední aktivní vystupování žáka. Do hodnocení se zařazuje také aktivita při vypracovávání zadaných

samostatných prací a jejich prezentace, získaná zručnost a zkušenost, samostatnost při plnění zadaných úkolů, dodržování bezpečnosti a hygieny práce.

Probíhá ústním a písemným zkoušením a splněním praktického cvičení – provedení zadaného úkolu. Žáci jsou hodnoceni podle toho, jak zvládnou teoretické zákonitosti, aplikaci na příkladech a jak rozumí předložené dokumentaci. Při skupinové práci se zohlední aktivní vystupování žáka. Do hodnocení se zařazuje také aktivita během odborného výcviku, vypracovávání zadaných samostatných prací a jejich prezentace, účast na exkurzích. U jednotlivých zařazených modulů jsou kritéria hodnocení, která jsou závazná pro splnění modulu a stupeň známky.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Předmět Odborný výcvik se podílí na rozvoji zejména těchto kompetencí:

Kompetence k učení – žáci se v rámci získávání vědomostí musí efektivně učit, rozumí psanému i mluvenému projevu.

Kompetence k řešení problémů – žáci volí vhodné prostředky a způsoby pro splnění zadaných úkolů.

Komunikativní kompetence – žáci prezentují zadaný úkol jak ústně, tak písemnou formou, používají odborné pojmy, při svém projevu zachovávají kulturu slovního projevu, vyjadřují se srozumitelně a souvisle.

Personální a sociální kompetence – žáci přispívají k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, nepodléhají předsudkům, předchází osobním konfliktům, adaptují se na měnící se pracovní podmínky, reálně posuzují své duševní možnosti, osobní schopnosti, jsou ochotni pracovat v týmu, plnit odpovědně svěřené úkoly, adaptují se na měnící se životní a pracovní podmínky.

Občanské kompetence a kulturní povědomí – žáci si uvědomují hodnotu života, uvědomují si význam dodržování zákonů, důležitost politického a společenského dění.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám – žáci mají základní vědomosti a dovednosti potřebné pro vhodnou komunikaci s potenciálními zaměstnavateli, dokážou využít komunikačního vybavení při jednání s různými typy klientů a vytváření osobního i profesionálního vztahu k nim. Jsou schopni uplatnit získané informace k rozvíjení vlastních podnikatelských aktivit.

Matematické kompetence – žáci aplikují znalosti z matematiky při výpočtech v daném předmětu a při plnění praktických úkolů.

Digitální kompetence – žáci pracují s digitálními technologiemi, získávají informace a využívají je při práci, odesílají vypracované samostatné práce elektronickou poštou. Žáci se učí přistupovat k získaným informacím kriticky a pracovat efektivně se získanými informacemi.

Přínos předmětu k rozvoji odborných kompetencí

Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, tzn., aby absolventi:

- dodržovali osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností
- dbali na bezpečnost hostů
- jednali slušně a poctivě ve styku s hostů
- prováděli úklid a čištění zařízení a prostor pro výrobu pokrmů a dodržovali sanitační řád
- používali vhodné čisticí prostředky a úklidové pomůcky
- uklízeli prostory v ubytovacím zařízení, pokoje a jejich příslušenství
- skladovali suroviny, nápoje v souladu s požadavky na jejich uskladnění a na hygienu
- prováděli úklid a čištění skladovacích prostor

Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů, tzn., aby absolventi:

- pomáhali při přípravě pokrmů
- připravovali vybrané teplé pokrmy a přílohy
- připravovali vybrané studené pokrmy
- připravovali teplé nápoje
- čistili, udržovali a zabezpečovali inventář po jeho použití
- dodržovali posloupnost prací a časový harmonogram
- udržovali a zabezpečovali použitý inventář
- používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu

Vykonávat práce spojené s provozem ubytovacího zařízení a poskytováním služeb hostům, tzn., aby absolventi:

- vykonávali drobnou údržbu inventáře a zařízení
- obstarávali drobné pochůzky podle požadavku hosta, péči o domácí zvíře hosta apod.
- vykonávali jednoduché práce na recepci, např. vydávali a přebírali klíče od hostů, pomáhali se zavazadly, apod.
- jednali slušně a poctivě ve styku s hosty
- dbali na bezpečnost hostů
- uklízeli prostory v ubytovacím zařízení, pokoje a jejich příslušenství
- používali vhodné čisticí prostředky a úklidové pomůcky
- obsluhovali stroje a zařízení používané při úklidu za dodržení bezpečnostních zásad
- skladovali čisticí prostředky v souladu s předpisy o jejich skladování

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

- pracovali podle zásad bezpečnosti práce jako nedílné součásti péče o zdraví své spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků)
- dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- dodržovali zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví
- vysvětlili systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uplatňovali nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce)
- při náhlém úrazu se snažili se poskytnout první pomoc

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

- vysvětlili význam kvality jako významný nástroje konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
- vysvětlili význam stanovených norem (standardů) a předpisů souvisejících se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
- pracovali kvalitně a zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana)

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

- vysvětlili význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
- plánovali a posuzovali určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) s ohledem na možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady
- efektivně hospodařili s finančními prostředky

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

Aplikace průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

Výchova k demokratickému občanství se zaměřuje na vytváření a upevňování takových postojů a hodnotové orientace žáků, které jsou potřebné pro fungování a zdokonalování demokracie. Nejde však pouze o postoje, hodnoty a jejich preference, ale také o budování občanské gramotnosti žáků, tj. osvojení si faktické, věcné a normativní stránky jednání odpovědného aktivního občana. Výchova k demokratickému občanství se netýká jen společenskovední oblasti vzdělávání, v níž se nejvíce realizuje, ale prostupuje celým vzděláváním a nezbytnou podmínkou její realizace je také demokratické klima školy, otevřené k rodičům a k širší občanské komunitě v místě školy.

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- měli vhodnou míru sebevědomí, sebe odpovědnosti a schopnost morálního úsudku
- byli připraveni si klást základní existenční otázky a hledat na ně odpovědi a řešení
- hledali kompromisy mezi osobní svobodou a sociální odpovědností a byli kriticky tolerantní
- odolávali myšlenkové manipulaci
- kriticky hodnotili a optimálně využívali masová média pro své různé potřeby
- diskutovali o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledali kompromisní řešení
- angažovali se nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy a ve prospěch lidí v jiných zemích a na jiných kontinentech
- vážili si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažili se je chránit a zachovat pro budoucí generace

Člověk a životní prostředí

Charakteristika tématu

Průřezové téma se podílí na zvyšování gramotnosti pro udržitelnost rozvoje a přispívá k realizaci jednoho z pěti základních směrů rozvoje lidských zdrojů. Environmentální vzdělávání a výchova poskytuje žákům znalosti a dovednosti potřebné pro myšlení a jednání v souladu s principy udržitelného rozvoje. Gramotnost pro udržitelnost rozvoje zahrnuje systém znalostí o zákonitostech přírody, o vztazích člověka k prostředí, o současných globálních a regionálních problémech lidstva, o možnostech a způsobech jejich řešení prostředky ekonomickými, sociálně právními, vědeckými a technickými za aktivní účasti občanů a jejich vzájemné spolupráce na místní, regionální a globální úrovni.

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- vysvětlili souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, mezi lokálními, regionálními a globálními environmentálními problémy
- charakterizovali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život
- vysvětlili souvislost mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji
- respektovali principy udržitelného rozvoje
- ochránili přírodu, používali technologie, ekonomické a právní nástroje pro zajištění udržitelného rozvoje

- samostatně a aktivně poznávali okolní prostředí, získávali informace v přímých kontaktech s prostředím a z různých informačních zdrojů
- jednali odpovědně a aktivně při řešení environmentálních problémů
- jednali šetrně a přistupovali odpovědně k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání
- esteticky a citově vnímali své okolí a přírodní prostředí
- dodržovali zásady zdravého životního stylu

Člověk a svět práce

Jedním ze základních cílů vymezených tímto vzdělávacím programem je příprava takového absolventa, který má nejen určitý odborný profil, ale který se díky němu dokáže také úspěšně prosadit na trhu práce i v životě. Průřezové téma Člověk a svět práce doplňuje znalosti a dovednosti žáka získané v odborné složce vzdělávání o nejdůležitější poznatky a dovednosti související s jeho uplatněním ve světě práce, které by mu měly pomoci při rozhodování o další profesní a vzdělávací orientaci, při vstupu na trh práce a při uplatňování pracovních práv. Prostřednictvím kariérového vzdělávání si žák osvojí znalosti a dovednosti potřebné pro řízení své kariery, pro plánování svého osobního rozvoje a další vzdělávání a seberealizaci.

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- převzali zodpovědnost za vlastní život, přistupovali aktivně ke vzdělání a celoživotního učení, k pracovnímu životu a k úspěšné kariéře
- získávali informace ve světě práce jako celku i v hospodářské struktuře regionu, hodnotili jednotlivé faktory charakterizující obsah práce a srovnávali tyto faktory se svými předpoklady, seznamovali je s alternativami profesního uplatnění po absolvování studovaného oboru vzdělání
- vyhledávali a posuzovali informace o profesních příležitostech, vytvářeli si o nich základní představu
- vyhledávali informace o vzdělávací nabídce a posuzovali ji z hlediska svých předpokladů a profesních cílů
- písemně i verbálně se prezentovali při jednání s potenciálními zaměstnavateli, formulovali svá očekávání a své priority
- pracovali s příslušnými právními předpisy, s právy a povinnostmi zaměstnanců a zaměstnavatelů i základní aspekty soukromého podnikání

Člověk a digitální svět

Charakteristika tématu

Cílem tématu je začlenit digitální technologie do výukových aktivit a do života školy a propojit formální výuku se zkušenostmi žáků z jejich neformálních vzdělávacích aktivit a učení mimo školu. Důležitým předpokladem rozvoje digitálních dovedností žáků i formování jejich postojů a hodnot souvisejících s využíváním digitálních technologií je promyšlené a plánované využívání digitálních technologií ve výuce různých předmětů tak, aby měli žáci dostatek příležitostí učit se s nimi bezpečně, tvořivě pracovat a diskutovat o možnostech i rizicích jejich využití.

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- používali základní a aplikační programové vybavení počítače, a to nejen pro účely uplatnění se v praxi, ale i pro potřeby dalšího vzdělávání
- využívali IT technologie v oblasti oboru vzdělání, maturitní zkoušky a vyšších nároků na obecné studijní dovednosti.

Témata jsou do výuky začleňována tak, aby si žák uvědomil vzájemnou použitelnost a souvislost znalostí a dovedností z různých vzdělávacích oblastí. Průřezová témata výrazně formují charakter žáků, jsou zařazována do všech ročníků, vždy podle vhodné vazby na učivo.

Jedná se o témata, která mají vysoký společenský význam a zaujímají v rozvoji osobnosti žáka prioritní pozici. Mají výrazně formativní charakter. Jednotlivá průřezová témata jsou zařazována do tematických celků tak, aby svým pojetím vedla žáky k odpovědnému jednání a vztahu k přírodě, k ekologii, k demokratické společnosti, vychovávala žáky k zodpovědnosti, vztahu k práci a naučily je pracovat s informačními technologiemi při vyhledávání potřebných informací. Průřezová témata výrazně formují charakter žáků a jejich postoje. Jsou zařazována do všech ročníků vždy podle vhodné vazby na učivo. Dále je průřezovým tématům věnován prostor i v nadstavbových aktivitách, např. žáci spolu se svými učiteli pečují o úklid školního pozemku, ve škole jsou umístěny koše na tříděný odpad atd.

Rozpis výsledků vzdělání a učiva

Ročník: 1

Počet hodin celkem: 577

STRAVOVACÍ SLUŽBY

Výsledky vzdělání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci; – dodržuje hygienické požadavky; potravinářského provozu a prodeje potravin; – postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů; – uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci; – ukáže místa kritických bodů při přípravě pokrmů; – poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti; – dodržuje zásady osobní a provozní hygieny ve všech pracovištích odborného výcviku; <ul style="list-style-type: none"> – vysvětlí základní pojmy a charakterizuje je; – rozlišuje druhy prací; – vysvětlí náročnost povolání, na které se připravuje; 	<p>Výrobní středisko</p> <p>Základy ergonomie a bezpečnosti práce</p> <ul style="list-style-type: none"> – pracovně právní problematika BOZP – bezpečnost technických zařízení – charakteristika pracovišť – osobní a provozní hygiena <p>Základní pojmy</p> <ul style="list-style-type: none"> – ergonomie – bezpečnost práce – práce a její náročnost – energetická náročnost práce – pracovní výkon 	82

<ul style="list-style-type: none"> – charakterizuje zdravotní rizika při práci ve stravovacích a ubytovacích službách; – vysvětlí, které rizikové faktory působí na pracovníka ve stravování a ubytování; – charakterizuje mikroklimatické podmínky v kuchyňských provozech a restauračních zařízeních; – popíše možnosti ochrany zdraví před nepříznivými vlivy pracovního prostředí; – charakterizuje účinky návykových látek a dodržuje zákaz jejich užívání dle školního řádu; – vysvětlí pojem ergonomie pracovního místa; – rozpoznává faktory pracovního prostředí; – popíše vliv faktorů spojených s výkonem práce na zdraví pracovníka a jeho pracovní pohodu; – vyjmenuje hygienické limity pro manipulaci s břemeny; – dodržuje zásady správné manipulace s břemeny; 	<ul style="list-style-type: none"> – pracovní zátěž člověka – následky pracovní zátěže na zdraví – působení rizikových faktorů – rizikové faktory pracovního prostředí – mikroklimatické podmínky pracovního prostředí – hluk – vibrace – osvětlení a zraková zátěž – psychická zátěž – návykové látky – kumulativní působení faktorů pracovního prostředí – pracovní místo – ergonomie pracovního místa – faktory charakterizující pracovní místo – hodnocení ergonomických požadavků a pracovních podmínek – manipulace s břemeny – zátěž při manipulaci s břemeny – zásady správné manipulace s břemeny 	
---	--	--

<ul style="list-style-type: none"> – charakterizuje možné zdravotní obtíže a nemoci z daného povolání; – předchází svým jednáním zdravotním obtížím a nemocem z povolání 	<ul style="list-style-type: none"> – zdravotní obtíže a nemoci z povolání 	
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – vysvětlí zásady jednotlivých tepelných úprav; – dodržuje bezpečnost práce u tepelného zpracování; 	<p>Základní technologické úpravy</p> <p>1/OV-E-1 Modul Předběžná úprava potravin</p> <p>2/OV-E-1 Modul Základní tepelné postupy</p>	<p>8</p> <p>28</p> <p>24</p>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – určí druh masa k připravovanému vývaru; – připravuje vývary podle normy; – rozlišuje druhy doplňků do polévky; – připravuje základní druhy doplňků do polévek; – používá doporučené způsoby zahušťování polévek; – volí vhodné suroviny pro zjemňování polévek; – používá vhodné druhy koření pro dochucení polévek; – připravuje zvláštní druhy polévek a zařadí je do jednotlivých skupin; 	<p>Úprava polévek Kuchyňské rozdělení - význam</p> <ul style="list-style-type: none"> – příprava vývarů A, B, C – hnědé polévky – doplňky do polévky: zavářky a vločky – bílé polévky – zahušťování a zjemňování polévek – ochucování polévek – přesnídávkové a zvláštní polévky – ostatní polévky <p>3/OV-E-1 Modul Příprava teplých pokrmů - polévek</p>	<p>28</p> <p>32</p>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – volí vhodnou přílohu k masu; – používá správnou tepelnou úpravu pro danou přípravu přílohy; – volí a používá správné technologické postupy přípravy příloh; – dodržuje normy pro přílohy; – dodržuje zásady správné výživy vhodnou technologickou přípravou přílohy; 	<p>Přílohy</p> <ul style="list-style-type: none"> – z brambor – z obilovin – z těstovin – ze zeleniny – z luštěnin – knedlíky 	<p>32</p>

	4/OV-E-1 Modul Výroba příloh	28
Žák: <ul style="list-style-type: none"> – připravuje pod dozorem bezmasé pokrmy podle chuti: slané, sladké; – vhodně dávkuje moučné pokrmy a moučníky; – používá vhodné doplňující suroviny; – zařazuje bezmasé pokrmy do jídelních lístků podle gastronomických pravidel; – volí vhodné tepelné úpravy bezmasých pokrmů; – pod dozorem připravuje pokrmy vegetariánské a makrobiotické stravy; – dodržuje zásady správné výživy při přípravě moučných pokrmů; 	Bezmasé pokrmy <ul style="list-style-type: none"> – ze zeleniny – z brambor – z rýže – z těstovin – z vajec – ze sýrů – z tvarohu – z hub – z luštěnin 	28
	5/OV-E-1 Modul Bezmasé pokrmy	32
Žák: <ul style="list-style-type: none"> – uvede rozdíl mezi moučníkem a moučným pokrmem; – připravuje vybrané jednoduché moučníky – volí vhodné tepelné úpravy moučníků; – připravuje moučníky podle ročního období; – používá vhodné estetické zvýraznění moučníků; 	Jednoduché moučníky <ul style="list-style-type: none"> – pudinky – kaše – tvarohové moučníky 	30
Žák: <ul style="list-style-type: none"> – volí správnou metodu předběžné úpravy ovoce a zeleniny před zpracováním; – používá vhodné způsoby mechanického zpracování; – připravuje jednoduché saláty – připravuje základní zálivky a dresinky – doplňuje saláty vhodnými doplňky; 	Jednoduché saláty <ul style="list-style-type: none"> – zeleninové – ovocné – zálivky – dresinky – přízdoba 	24
	Odbytová střediska	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> – při práci se řídí pravidly stolování a stolničení; – dodržuje zásady společenského chování a profesní pravidla; – používá pracovní oděv, udržuje jej v čistotě; – spolupracuje s celým týmem (výrobní i odbytové středisko); 	Komunikace ve službách <ul style="list-style-type: none"> – význam stolování a stolničení – společenské chování a profesní pravidla – pracovní oděv v odbytovém středisku – práce v týmu 	9
	Úkoly odbytu	6

<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – rozlišuje druhy a vybavení odbytových středisek; – připravuje pracoviště na provoz; – používá vhodný inventář, zabezpečuje jej po ukončení provozu podle pokynů; – provádí ruční i strojové mytí nádobí – vykoná přidělené pracovní úkony podle pokynů; – dodržuje stanovenou posloupnost prací a časový harmonogram; – udržuje pořádek na pracovišti během přípravy a provozu; – provádí jednotlivé druhy úklidů podle sanitačního řádu 	<ul style="list-style-type: none"> – druhy odbytových středisek – příprava pracoviště – inventář na úseku obsluhy – údržba inventáře – zařízení na mytí nádobí – úklidové práce 	
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – sestavuje jídelní lístek se správným řazením pokrmů; – sestavuje nápojový lístek se správným řazením nápojů; – sestavuje jednoduché menu s ohledem na gastronomická pravidla; 	<p>Gastronomická pravidla</p> <ul style="list-style-type: none"> – jídelní lístek a jeho náležitosti – pořadí pokrmů v jídelním lístku – nápojový lístek a jeho náležitosti – pořadí nápojů v nápojovém lístku – menu – hlediska pro sestavování menu – pravidla pro sestavování menu – sled chodů v menu – pořadí nápojů v menu – základní pravidla výběru nápojů k určitým pokrmům – postup při sestavování menu <p>6/OV-H-1 Modul Nápoje alkoholické a nealkoholické</p>	<p>20</p> <p>24</p>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – charakterizuje a používá způsoby obsluhy podle zařízení; – používá správný systém obsluhy podle odbytového střediska; – předvádí způsoby nabídky jídel a nápojů; – provádí pod dozorem vyúčtování s hostem; 	<p>Základy obsluhy</p> <ul style="list-style-type: none"> – způsoby a pravidla obsluhy – systémy obsluhy – způsoby nabídky, prodeje jídel a nápojů, placení 	<p>12</p>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – používá techniku jednoduché obsluhy a řídí 	<p>Jednoduchá obsluha</p> <ul style="list-style-type: none"> – pravidla techniky obsluhy 	<p>30</p>

<p>se jejími pravidly;</p> <ul style="list-style-type: none"> – vystupuje profesionálně; – používá vhodný inventář; – obsluhuje podle pravidel servisu pokrmů; – sklízí použitý inventář; – předvádí způsoby podávání snídaní; – podává polévky různými způsoby; – podává teplé pokrmy; 	<ul style="list-style-type: none"> – chování číšníka – používání inventáře – podávání nápojů – základní pravidla servisu pokrmů – sklízení použitého inventáře – podávání snídaní – podávání polévek – podávání teplých pokrmů 	
--	--	--

UBYTOVACÍ SLUŽBY

Výsledky vzdělání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p>	<p>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci</p> <p>7/OV-E-1 Modul BOZP, HACCP a hygienické předpisy v gastronomii</p>	<p>12</p>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – udržuje čistotu a pořádek v ubytovacích zařízeních; – charakterizuje ubytovací zařízení podle jednotlivých skupin a kategorií – vyjmenuje jejich základní vybavení; – rozlišuje ubytovací jednotky; 	<p>Ubytovací zařízení</p> <ul style="list-style-type: none"> – druhy ubytovacích zařízení a jejich kategorizace – základní vybavení ubytovacího zařízení dle zařazení (hotel, motel, penzion, kemp, hotel Garni, turistická ubytovna) – ubytovací jednotka (pokoj, suite, apartmán, studio, propojené pokoje, duplex) – základní vybavení ubytovacího zařízení 	<p>30</p>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – charakterizuje práci pokojské; – provádí úklid podle zásad v souladu s pokyny nadřízeného; – rozlišuje druhy prováděného úklidu; – charakterizuje způsob ošetřování jednotlivých součástí ubytování; – zvolí a používá vhodné čisticí prostředky a pomůcky; – uvede vlastnosti jednotlivých čisticích prostředků a způsob jejich využití; – uvede přednosti a rizika čisticích prostředků s ohledem na zdraví a životní 	<p>Úklid v ubytovacích zařízeních</p> <ul style="list-style-type: none"> – práce pokojské – hlavní zásady provádění úklidu – denní úklid – týdenní úklid – velký úklid – úklid po malování – druhy podlah a podlahových krytin a způsoby jejich mytí – mytí oken a skleněných 	<p>44</p>

<p>prostředí;</p> <ul style="list-style-type: none"> - uklízí pokoje včetně příslušenství, provádí úklid společných prostor; - doplňuje toaletní a hygienické potřeby; - nakládá s obaly a odpady od čisticích prostředků podle vnitřních předpisů a v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí; - uvede druhy koberců, jejich údržbu a způsoby čištění; 	<p>ploch</p> <ul style="list-style-type: none"> - péče o stěny - mytí, čištění a dezinfekce hygienických zařízení - nábytek – druhy a způsoby čištění - mytí a čištění dveří - péče o prádlo - odstraňování odpadů - druhy koberců, údržba a čištění <p>8/OV-E-1 Modul Úklidové práce v ubytovacích zařízeních</p>	<p>16</p>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - uvede druhy koberců, jejich údržbu a způsoby čištění; - volí vhodný stroj nebo zařízení (vysavače, mycí a leštící stroje), popíše postup při zadané práci; - provádí dávkování úklidových, čisticích nebo pracích prostředků; - provádí úklid pomocí elektrických úklidových pomůcek - provádí obsluhu, ošetření a běžnou údržbu stroje po ukončení provozu; - operaci se stroji a zařízením provede v souladu se zásadami bezpečnosti práce; 	<p>Stroje a zařízení</p> <ul style="list-style-type: none"> - péče o prádlo - mechanické úklidové pomůcky - elektrické úklidové pomůcky a stroje - bezpečnost při práci s úklidovými pomůckami a stroji 	<p>18</p>

Rozpis výsledků vzdělání a učiva

Ročník: 2

Počet hodin celkem: 577

STRAVOVACÍ SLUŽBY

Výsledky vzdělání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – dodržuje při práci zásady BOZP; – postupuje podle jednotlivých kritických bodů HACCP; – připravuje pracoviště pro danou technologickou operaci; – dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence; – provádí úklid a sanitaci; – při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy výrobce; 	<p>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena a sanitace</p> <ul style="list-style-type: none"> – zásady BOZP – HACCP – běžný úklid a sanitace provozu 	5
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – provádí přípravu základů podle použitých surovin; – používá základy do pokrmů podle technologického postupu přípravy; – dává správné množství surovin; – normuje suroviny; – používá základy do pokrmů podle technologického postupu přípravy; – zahušťuje základy na omáčky a šťávy; 	<p>Základy pro dušení a pečení</p> <ul style="list-style-type: none"> – druhy základů – použití základů – technologické postupy přípravy základů – způsoby zahušťování – omáčka – šťáva <p>9/OV-E-2 Modul Omáčky</p>	23 24
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – použije správný základ pro danou omáčku; – provádí samostatně přípravu základních omáček; – předchází možnosti vzniku rizik při přípravě omáček; – volí vhodné přílohy k omáčkám; – dodržuje technologický postup přípravy omáček; – zachází šetrně se surovinami; 	<p>Základní omáčky k vařeným masům</p> <ul style="list-style-type: none"> – hnědé omáčky – bílé omáčky – studené omáčky 	23
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – rozdělí hovězí maso do kvalitativních 	<p>Hovězí maso</p> <ul style="list-style-type: none"> – rozdělení, použití 	80

<p>tříd;</p> <ul style="list-style-type: none"> – uvede použití jednotlivých částí; – provádí předběžnou úpravu masa na daný pokrm; – zvolí vhodnou tepelnou úpravu a technologický postup při přípravě pokrmů z hovězího masa; – dodržuje zásady BOZP a hygieny při přípravě pokrmů; – nakládá hospodárně se surovinami, vodou i energií; – provádí předběžnou úpravu drobů před použitím na hotové pokrmy; – provádí přípravu masa na minutková jídla z hovězího masa; 	<p>jednotlivých částí</p> <ul style="list-style-type: none"> – předběžná příprava – vaření hovězího masa – dušení – hovězí pečeně – úprava hovězích drobů – příprava minutek z hovězího masa 	
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – dělí vepřové maso do kvalitativních tříd; – uvede použití jednotlivých částí; – provádí předběžnou úpravu masa na daný pokrm; – volí vhodnou tepelnou úpravu a technologický postup při přípravě pokrmů z vepřového masa; – dodržuje zásady BOZP a hygieny při přípravě pokrmů; – nakládá hospodárně se surovinami, vodou i energií; – vyjmenuje výrobky vepřových hodů; – provádí předběžnou úpravu drobů před použitím na hotové pokrmy; – provádí přípravu masa na minutková jídla z vepřového masa – používá vhodné přílohy a doplňky k minutkovým pokrmům; 	<p>Vepřové maso</p> <ul style="list-style-type: none"> – rozdělení, použití jednotlivých částí – vykostování – předběžná příprava – vaření vepřového masa – dušení – vepřové pečeně – smažení – úprava vepřových drobů – příprava minutek z vepřového masa 	<p>85</p>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – provádí předběžnou úpravu masa na daný pokrm; – volí správnou tepelnou úpravu podle připravovaného pokrmu; – dodržuje zásady BOZP a hygieny při přípravě pokrmů; 	<p>Uzené maso</p> <ul style="list-style-type: none"> – tepelné úpravy uzeného masa – použití uzeného masa 	<p>10</p>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – provádí předběžnou úpravu masa před mletím – dodržuje zásady bezpečnosti práce při mletí masa; 	<p>Mleté maso</p> <ul style="list-style-type: none"> – předběžná úprava masa před mletím – prátování masa – vázací prostředky – tepelné úpravy 	<p>17</p>

<ul style="list-style-type: none"> – použije správnou metodu předběžné úpravy masa; – předběžně připravuje a ochucuje maso před tepelnou úpravou; – volí správnou tepelnou úpravu mletého masa; – volí vhodné přílohy a doplňky k pokrmům z mletého masa; – používá vhodné dochucovací prostředky; 	<p>uzeného masa (vaření, dušení, pečení, smažení, grilování)</p> <ul style="list-style-type: none"> – ochucování mletých mas 	
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – provádí předběžnou úpravu drůbež (škube, kuchá, dělí, apod.); – připravuje pokrmy z drůbežího masa podle receptur; – připravuje nádivku podle receptury; – volí vhodnou tepelnou úpravu; – dodržuje bezpečnost a hygienu práce; – předchází nebezpečí nákazy z drůbežího masa; 	<p>Drůbež</p> <ul style="list-style-type: none"> – předběžná úprava drůbeže – tepelné úpravy drůbeže – tvarování (drezírování) – nádivky <p>10/OV-E-2 Modul Tradiční pokrmy z masa</p> <p>11/OV-E-2 Modul Pokrmy na objednávku</p> <p>12/OV-E-2 Modul Zpracování a úprava polotovarů</p>	<p>18</p> <p>48</p> <p>32</p> <p>12</p>
	<p>Odbytové středisko</p>	
<p>Žák:</p>	<p>13/OV-E-2 Modul Příprava nápojů</p> <p>–</p>	<p>16</p>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – provádí techniku jednoduché obsluhy a řídí se jejími pravidly; – vystupuje profesionálně; – používá správný inventář; – obsluhuje podle pravidel servisu pokrmů a nápojů; – sklízí použitý inventář; – předvádí způsoby podávání snídaní; – podává polévky různými způsoby; – podává teplé pokrmy; 	<p>Jednoduchá obsluha</p> <ul style="list-style-type: none"> – pravidla techniky obsluhy – chování číšníka – používání inventáře – podávání nápojů – základní pravidla servisu pokrmů – sklizení použitého inventáře – podávání snídaní – podávání polévek – podávání teplých pokrmů 	<p>11</p>

	14/OV-E-2 Modul Podávání pokrmů a nápojů jednoduchou obsluhou	24
Žák: <ul style="list-style-type: none"> – provádí obsluhu hostů pomocí jednoduché obsluhy vyšší formou a řídí se technikou jednoduché; – podává při obsluze zvlášť přílohy; – zvládá techniku obsluhy a řídí se jejími pravidly; 	Jednoduchá obsluha – vyšší forma <ul style="list-style-type: none"> – základní pravidla 	14

UBYTOVACÍ SLUŽBY

Výsledky vzdělání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: <ul style="list-style-type: none"> – dodržuje platné předpisy; – dodržuje hygienické požadavky; – pracuje podle zásad BOZP; – dbá na dodržování osobní hygieny; – rozlišuje jednotlivá pracoviště; – používá pracovní oděv a obuv; – používá osobní ochranné pracovní pomůcky; 	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci <ul style="list-style-type: none"> – hlavní zásady BOZP – BOZP při úklidových pracích – osobní hygiena – pracovní oděv a obuv – BOZP při práci s čistícími a dezinfekčními prostředky 	14
Žák: <ul style="list-style-type: none"> – charakterizuje práci pokojské; – provádí úklid podle zásad v souladu s pokyny nadřízeného; – rozlišuje druhy prováděného úklidu; – charakterizuje způsob ošetřování jednotlivých součástí ubytování; – zvolí a použije vhodné čisticí prostředky a pomůcky; – uvede vlastnosti jednotlivých čisticích prostředků a způsob jejich využití; – uvede přednosti a rizika čisticích prostředků s ohledem na zdraví a životní prostředí; – uklidí pokoje včetně příslušenství, provede úklid společných prostor; – doplní toaletní a hygienické potřeby; – nakládá s obaly a odpady od čisticích prostředků podle vnitřních předpisů a v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí; – vysvětlí, co je rozvrh úklidových prací; 	Úklid v ubytovacích zařízeních <ul style="list-style-type: none"> – práce pokojské – hlavní zásady provádění úklidu – rozvrh úklidových prací – velký úklid – malování 	70

<ul style="list-style-type: none"> – provádí úklidové práce podle rozvrhu úklidových prací – charakterizuje velký úklid a malování; 		
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – vysvětlí, k čemu slouží domovní řád; – zalévá a hnojí rostliny v interiéru i venku – obstarává nenáročnou údržbu a zajistí drobné opravy spojené s provozem ubytovacího zařízení (např. Výměna poškozených součástí, natírání, malování stěn apod.); – zajistí odemykání a zamykání budovy; – kontroluje dodržování domovního řádu; – dbá na bezpečnost hostů a jejich majetku; – půjčuje sportovní potřeby, vede evidenci a zajišťuje údržbu; 	<p>Provoz ubytovacího zařízení</p> <ul style="list-style-type: none"> – domovní řád – péče o květiny a zelené rostliny – drobná údržba <p>15/OV-E-2 Modul Provoz ubytovacích zařízení</p>	<p>35</p> <p>16</p>

Rozpis výsledků vzdělání a učiva

Ročník: 3

Počet hodin celkem: 525

STRAVOVACÍ SLUŽBY

Výsledky vzdělání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – připravuje pracoviště pro danou technologickou operaci; – dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence; – vysvětlí nutnost HACCP v potravinářském průmyslu; – provádí úklid a sanitaci; – při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy výrobce; 	<p>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena a sanitace</p> <ul style="list-style-type: none"> – základy BOZP – HACCP – běžný úklid a sanitace provozu 	<p>10</p>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – připravuje ryby (kuchá, odstraňuje šupiny, porcuje, apod.) na tepelné zpracování; – volí vhodné technologické postupy při přípravě pokrmů z ryb; – pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou; – dodržuje bezpečnostní, hygienické a 	<p>Ryby</p> <ul style="list-style-type: none"> – předběžná příprava ryb – tepelná úprava ryb (vaření, dušení, pečení, smažení, grilování) 	<p>34</p>

<p>technologické předpisy;</p>	<p>16/OV-E-3 Modul Příprava základních pokrmů studené kuchyně</p> <p>17/OV-H-3 Modul Pokrmů rychlého občerstvení</p>	<p>36</p> <p>28</p>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – připravuje podle receptury moučníky z různých těst; – dodržuje technologické postupy přípravy těst; – připravuje náplně, krémy a polevy; – upravuje moučníky po stránce estetické; – pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou; – provádí běžný úklid a sanitace potravinářského provozu; 	<p>Moučníky</p> <ul style="list-style-type: none"> – kynuté těsto – lité těsto – linecké těsto – piškotové těsto – lístkové těsto – odpalované těsto – náplně, krémy, polevy 	<p>72</p>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – charakterizuje přípravu pokrmů cizích zemí; – charakterizuje používané suroviny v evropské a asijské kuchyni, uvede způsob jejich zpracování a podávání pro danou zemi; – připravuje dietní pokrmy podle dietních skupin; – připravuje vegetariánskou, makrobiotickou a jinou stravu podle způsobu alternativního stravování; 	<p>Pokrmů zahraničních kuchyní, diety</p> <ul style="list-style-type: none"> – vývoj gastronomie – evropská kuchyně – asijská kuchyně – druhy diet – alternativní stravování 	<p>35</p>
	<p>Odbytové středisko</p>	
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – vysvětlí úlohu pracovníků při složité obsluze; – charakterizuje jednotlivé pracovní kategorie; – dodržuje bezpečnostní, hygienické a technologické předpisy; 	<p>Složité obsluha – vyšší forma</p> <ul style="list-style-type: none"> – jednotlivé úkoly obsluhujících – kategorie pracovníků při složité obsluze 	<p>14</p>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – charakterizuje specifické služby v různých dopravních prostředcích; – připraví možný sortiment podávaných 	<p>Gastronomické služby</p> <ul style="list-style-type: none"> – v dopravních prostředcích – při kulturních příležitostech 	<p>7</p>

<p>pokrmů a nápojů;</p> <ul style="list-style-type: none"> – uvede způsoby obsluhy při různých kulturních příležitostech; 		
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – rozlišuje slavnostní hostiny; – připravuje provoz na slavnostní hostinu; – uvede hlavní rozdíly u slavnostních hostin banketu a rautu; – dodržuje bezpečnostní a hygienické předpisy; – dbá na svůj zevnějšek a hygienu; 	<p>Druhy slavnostních hostin</p> <ul style="list-style-type: none"> – banket – raut 	14
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – obsluhuje a řídí se pravidly jednoduché obsluhy; – vystupuje profesionálně; – používá vhodný inventář; – obsluhuje podle pravidel servisu pokrmů a nápojů; – sklízí použitý inventář; – předvede způsoby podávání snídaní; – podává polévky různými způsoby; – podává teplé pokrmy; 	<p>Jednoduchá obsluha</p> <ul style="list-style-type: none"> – pravidla techniky obsluhy – chování číšníka – používání inventáře – podávání nápojů – základní pravidla servisu pokrmů – sklizení použitého inventáře – podávání snídaní – podávání polévek – podávání teplých pokrmů 	35

UBYTOVACÍ SLUŽBY

Výsledky vzdělání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – dodržuje platné předpisy; – dodržuje hygienické požadavky; – rozlišuje jednotlivá pracoviště; – dodržuje BOZP při úklidových pracích; – používá pracovní oděv a obuv; – používá osobní ochranné pracovní pomůcky; – připravuje čisticí a dezinfekční prostředky podle zásad BOZP; 	<ul style="list-style-type: none"> – Bezpečnost a ochrana zdraví při práci – hlavní zásady BOZP – BOZP při úklidových pracích – osobní hygiena – pracovní oděv a obuv – BOZP při práci s čisticími a dezinfekčními prostředky 	14
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – charakterizuje práci pokojské; – provádí samostatně úklid podle zásad v souladu s pokyny nadřízeného; – rozlišuje druhy prováděného úklidu; – charakterizuje způsob ošetřování 	<p>Úklid v ubytovacích zařízeních</p> <ul style="list-style-type: none"> – práce pokojské – hlavní zásady provádění úklidu – denní úklid 	91

<p>jednotlivých součástí ubytování;</p> <ul style="list-style-type: none"> - zvolí a použije vhodné čisticí prostředky a pomůcky; - uvede vlastnosti jednotlivých čisticích prostředků a způsob jejich využití; - uvede přednosti a rizika čisticích prostředků s ohledem na zdraví a životní prostředí; - uklízí pokoje včetně příslušenství, provede úklid společných prostor; - doplní toaletní a hygienické potřeby; - nakládá s obaly a odpady od čisticích prostředků podle vnitřních předpisů a v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí; - vysvětlí, co je rozvrh úklidových prací; - provádí velký úklid po malování; 	<ul style="list-style-type: none"> - týdenní úklid - velký úklid - úklid po malování - druhy podlah a podlahových krytin a způsoby jejich mytí - mytí oken a skleněných ploch - péče o stěny - mytí, čištění a dezinfekce hygienických zařízení - nábytek – druhy a způsoby čištění - mytí a čištění dveří - péče o prádlo - odstraňování odpadů - druhy koberců, údržba a čištění - rozvrh úklidových prací - velký úklid - malování 	
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje úkoly a provoz recepce; - přepojuje telefonní hovory; - provádí základní činnosti na recepci; - vydává a přebírá klíče od pokojů; - zabezpečí přepravu zavazadel, přivolání výtahu. 	<p>Provoz recepce</p> <ul style="list-style-type: none"> - telefonní provoz - základní činnosti na recepci 	<p>35</p>

STŘEDNÍ ŠKOLA HOSPODÁŘSKÁ A LESNICKÁ, FRÝDLANT, BĚLÍKOVA 1387

Obor vzdělání:	všechny učební a studijní obory vyučované v SŠHL Frýdlant
Platnost učební osnovy: od	1. 9. 2015
Forma vzdělání:	denní
Nepovinný předmět	

Učební osnova předmětu

MYSLIVOST

Obecný cíl vyučovacího předmětu:

Učivo předmětu myslivost poskytuje žákům základní znalosti o biologii zvěře, ochraně, lovu a chovu zvěře. Dále pak o loveckých zbraních a způsobech lovu, zacházení se zbraní, lovecké kynologii, organizaci, plánování a zákonných předpisech vztahujících se k myslivosti a o mysliveckých tradicích jako součásti českého národního kulturního dědictví.

Charakteristika učiva:

Vyučování směřuje k tomu, aby obsah a metody výuky umožnily vývojovou návaznost v chápání žáka. Znalosti, dovednosti a návyky jsou využívány a nadále rozvíjeny v mezipředmětových vztazích přírodovědného charakteru.

Žáci se seznámí s právními základy myslivosti a ochrany přírody, platnou legislativou a s historickými a kulturními kořeny zvyků a tradic v myslivosti i myslivosti samotné. Žáci získají hlubší přehled o bionomii zvěře a seznámí se se zásadami péče o zvěř, zároveň řeší i problematiku myslivosti ve vztahu k životnímu prostředí - škody na zvěři a škody zvěří, a dále i nemoci zvěře a jejich prevenci. Nedílnou součástí je i zvládnutí učiva týkajícího se způsobů lovu, lovu s pomocníky - psy (myslivecká kynologie), loveckými dravci (sokolnictví) aj., stejně tak jako loveckého střelectví.

Výuka myslivosti v SŠHL Frýdlant probíhá formou nepovinného předmětu Myslivost v jedné třídě společně pro zájemce z řad žáků školy, kteří se vzdělávají ve studijních a učebních oborech. V průběhu vyučování žáci získávají teoretické znalosti i praktické dovednosti, seznamují se s úkony v oblasti myslivosti a následně je v hodinách cvičení prakticky procvičují. Součástí výuky je praxe, účast žáků na odborných přednáškách a exkurzích, příkrmování a výkon myslivosti ve volném čase, účast na zkouškách a výstavách loveckých psů, soutěžích trubačů a vábičů a dalších mysliveckých akcích, spolupráce s Českomoravskou mysliveckou jednotou.

Význam v oblasti afektivních cílů:

Učitel vede žáky k užívání odborné terminologie, k samostatnosti při učení a získávání informací. Výuka směřuje k získání všeobecného společenského rozhledu, sebekritiky, k získávání stále nových informací (celoživotní vzdělávání).

Výuka směřuje k tomu, aby žáci:

- plně rozuměli základní myslivecké terminologii
- chápali význam zvěře nejen jako předmět mysliveckého hospodaření, ale i jako nedílnou součást ekosystému
- měli přehled o právních předpisech vztahujících se k výkonu práva myslivosti
- dokázali ovládat jednotlivé typy loveckých zbraní v návaznosti na způsob lovu

Strategie výuky:

Výuka myslivosti má být pro žáky zajímavá a má je pozitivně motivovat, s žáky řeší praktické otázky ze života společnosti a aktuálního dění ve světě. Má žáky aktivizovat a navodit svobodné diskusní prostředí, kde mohou žáci vyjádřit své názory a postoje. Preferují se tvůrčí činnosti žáků. Poznatky a dovednosti, o něž vyučující usiluje, směřují k využití v praktickém životě žáků. Kromě výuky ve třídě se zařazuje exkurzní a projektové vyučování, časté uplatnění najde i práce s informačními technologiemi.

Kritéria hodnocení žáků:

Hodnocení žáků vychází z Pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků, která jsou uvedena ve Školním řádu SŠHL Frýdlant. Hodnocení žáků je numerické. Žák se hodnotí podle snahy, přístupu, aktivity a samostatnosti.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat:

Komunikativní kompetence: žáci dokáží získávat informace z různých zdrojů a kriticky tyto informace hodnotit (v mezích úrovně žáka střední školy), obsahově jasně a logicky, používat správně pojmy, formulovat vlastními argumenty podložený názor.

Kompetence k řešení problémů: žáci dokáží řešit témata, k nimž má myslivost co říci – výzvy současného světa, orientovat se v problémech a problémových situacích, k řešení témat vyhledávat informace a kriticky i tvořivě s nimi pracovat.

Sociální kompetence: žáci budou umět naslouchat jiným, diskutovat o otázkách místního, regionálního, národního i mezinárodního měřítka, v diskusi přijímat nebo vyvracet názory partnerů.

Kompetence využívat informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi: žáci dokáží pracovat s učebnicemi, příručkami a další literaturou, mapami, atlasy, statistickými a grafickými podklady, orientovat se ve službách knihoven, pracovat s internetem a dalšími masmédií, učit se danou tematiku aktualizovat.

Aplikace průřezových témat:

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

Člověk a svět práce – žáci se učí písemně i verbálně prezentovat své názory při různých jednáních, vyhledávat a posuzovat informace o povolání, vzdělávací nabídce, o nabídkách povolání. Žáci se učí kvalifikovaně jednat s klienty s postižením a budou se aktivně podílet na jejich integraci do společenského a pracovního života.

Informační a komunikační technologie – žáci získávají informace pro vypracování zadaných úkolů pomocí moderních technologií. Žáci se naučí využívat digitálního zpracování, vyhledávání, přenosu a uchování informací, jsou schopni pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně je využívat jak v průběhu vzdělávání, tak při výkonu povolání (tedy i při řešení pracovních úkolů v rámci profese, na kterou se připravují), stejně jako v činnostech, které jsou a budou běžnou součástí jejich osobního a občanského života.

Rozpis výsledků vzdělání a učiva

Počet hodin celkem: 66

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
První ročník		
Žák: <ul style="list-style-type: none"> – chápe mezipředmětové vazby mezi odbornými disciplínami a předmětem myslivost – uvědomuje si historický vývoj myslivosti – zná mysliveckou mluvu a dokáže jednotlivé výrazy vysvětlit 	1. Historie a význam myslivosti <ul style="list-style-type: none"> – historie myslivosti – dějiny lovectví – myslivecká mluva, kultura a etika – myslivecké zvyky a tradice 	10
Žák: <ul style="list-style-type: none"> – orientuje se v legislativě vztahující se k myslivosti – umí vyplňovat myslivecké výkazy – rozumí plánům hospodaření při výkonu myslivosti 	2. Právní předpisy <ul style="list-style-type: none"> – právní předpisy o zbraních a střelivu, ochraně krajiny a přírody – veterinární předpisy o ochraně zvířat proti týrání – řízení myslivosti – plány hospodaření a myslivecká statistika – povolenka k lovu, lovecký lístek a povinné pojištění – škody způsobené výkonem práva myslivosti a zvěří 	10
Žák: <ul style="list-style-type: none"> – u jednotlivých druhů zvěře popíše jejich hlavní poznávací znaky a jejich význam pro myslivost 	3. Myslivecká biologie a zoologie <ul style="list-style-type: none"> – zvěř srstnatá užitková – zvěř pernatá užitková – ostatní druhy zvěře (šelmy, dravci, sovy, krkavcovití a další) 	20
Žák: <ul style="list-style-type: none"> – chápe základní principy chovu a ochrany zvěře – navrhuje správné metody pro snížení škod zvěří – zná základní choroby zvěře – dokáže vysvětlit pojem bonitace honiteb 	3. Myslivecká péče o zvěř a chov zvěře <ul style="list-style-type: none"> – hlavní choroby zvěře a opatření proti nemocem – chov a ochrana zvěře srstnaté a pernaté – předcházení škodám způsobeným zvěří – etologie a úživnost honiteb – péče o zvěř, příkrmování, výstavba a údržba mysliveckých zařízení – zásady průběžného odstřelu, bonitace honiteb – bažantnictví a obornictví 	26

Rozpis výsledků vzdělání a učiva

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Druhý ročník		
Žák: <ul style="list-style-type: none"> – pozná jednotlivá plemena loveckých psů – rozumí chovu a výcviku plemen loveckých psů – orientuje se v nemocech loveckých psů a dokáže popsat jejich základní příznaky 	1. Myslivecká kynologie <ul style="list-style-type: none"> – skupiny a plemena loveckých psů – biologie, chov, výchova, výcvik loveckých psů – vedení a použití loveckých psů – nemoci psů (příznaky, léčení, prevence) – řízení a organizace lovecké kynologie – zkoušky a výstavy loveckých psů 	12
Žák: <ul style="list-style-type: none"> – dokáže popsat lovecké zbraně – umí bezpečně zacházet s loveckými zbraněmi – zná základy první pomoci 	2. Střelectví <ul style="list-style-type: none"> – lovecké zbraně (rozdělení, složení, péče o zbraně) – lovecké střelivo – lovecká balistika – zásady zacházení se zbraněmi – základy první pomoci při úrazech souvisejících s výkonem práva myslivosti 	10
Žák: <ul style="list-style-type: none"> – zná základní druhy lovu – aplikuje lovecká pravidla v praxi – dokáže upravit zvěřinu – rozumí hodnocení a bodování loveckých trofejí 	3. Lovectví <ul style="list-style-type: none"> – způsoby a organizace lovu zvěře včetně odchytu – lovecká pravidla – lovecké stopařství – transport zvěře – ošetřování zvěřiny, úprava, hodnocení a bodování loveckých trofejí 	11

STŘEDNÍ ŠKOLA HOSPODÁŘSKÁ A LESNICKÁ, FRÝDLANT, BĚLÍKOVA 1387

Obor vzdělání: všechny učební a studijní obory vyučované v SŠHL Frýdlant
Platnost učební osnovy od: 1.9. 2016
Forma vzdělání: denní
Nepovinný předmět

Učební osnova předmětu

Včelařství

Obecný cíl vyučovacího předmětu:

Odborný předmět seznamuje s včelařstvím, jedním z nejstarších oborů lidské činnosti. Včely se významně podílí na udržení rovnováhy v přírodě, zvýšení výnosů hospodářských plodin a jejich produkty mají nezastupitelný význam ve výživě a využití příznivých účinků. Nemalý význam má včelařství jako obor zájmové činnosti lidí při využívání volného času v různých věkových kategoriích. Především u mládeže má podpořit zájem o přírodu a nabídnout aktivitu, která vede k omezení působení sociálně patologických jevů. Teorie v předmětu je doplněna praktickou výukou, která probíhá v souladu s činnostmi včelařského roku.

Charakteristika učiva:

Učivo se skládá z teorie a praxe týkající se chovu včel. Obsah předmětu tvoří témata, která se zabývají anatomii včely, jednotlivými činnostmi včelstva, popisy ošetřování včel v průběhu celého roku, zařízením potřebným k chovu včel, opylovací činností včel, nemocemi a škůdci a jejich předcházení, získáváním včelích produktů a seznamuje též s novými trendy chovu včel. Předmět je rozdělen do osmi tematických celků, které na sebe navazují.

Význam v oblasti afektivních cílů:

Učitel vede žáky k užívání odborné terminologie, k samostatnosti při učení a získávání informací. Výuka směřuje k získání zodpovědnosti, sebekritice, slušnosti v jednání, dodržování zásad bezpečnosti práce, ke snaze být úspěšný, k získávání stále nových informací (celoživotní vzdělávání), k uplatnění morálních zásad. Žáci jsou vedeni k tomu, aby měli odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti.

Strategie výuky:

Při výuce se využívá především forma výkladu, práce s připraveným psaným textem, odbornou literaturou a časopisy, využívá se forma řízeného dialogu, přednášek, samostatného nebo skupinového řešení úkolů. Důraz se klade na samostatnou práci při vyhledávání informací v odborných publikacích, učebnicích, zákonech a na internetu. Výuka také probíhá prakticky ve školní včelnici.

Při výuce se využívají didaktické pomůcky – video (poučné a odborné filmy), interaktivní tabule. Žáci mají k dispozici pomůcky pro včelařství.

Kritéria hodnocení žáků:

Hodnocení žáků vychází ze Školního řádu SŠHL ve Frýdlantu. Žák je hodnocen v průběhu probíraného tématu dílčími známkami (formou písemného i ústního zkoušení). Po probrání tematického celku je vždy zařazen opakovací písemný test.

Do hodnocení se zařazuje také aktivita během vyučovací hodiny, vypracovávání zadaných samostatných prací a jejich prezentace.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat.

Předmět Včelařství se podílí na rozvoji zejména těchto kompetencí:

a) Kompetence k celoživotnímu učení – žáci

- znají možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání, ovládají různé metody učení a užívají osobní strategie učení, umí si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky,
- jsou motivováni k celoživotnímu učení, k překonávání překážek a k vytrvalému zájmu, k úspěšnosti při učení,
- získávají, zpracovávají a osvojují si nové znalosti a dovednosti, vyhledávají a využívají dostupné možnosti a prostředky k učení, pomoc a podporu,
- využívají ke svému učení různé informační zdroje, umí systematizovat a aplikovat získané znalosti a zkušenosti v práci i v životě,
- sledují a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímají hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí.

b) Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikání – žáci

- získávají odpovědný postoj k vlastní profesní kariéře, jsou připraveni přizpůsobovat se měnícím pracovním podmínkám a celoživotně se vzdělávat,
- mají přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, požadavcích na výkon odborné kvalifikace a o základních pracovně-právních vztazích,
- mají přehled o zdrojích informací a poradenských službách týkajících se vzdělávání a trhu práce,
- jednájí aktivně při hledání zaměstnání, vhodně komunikují s potenciálními zaměstnavateli, prezentují sebe i svoji odbornost,
- rozumí podstatě a principům podnikání, mají představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání.

c) Personální a sociální kompetence – žáci

- stanovují si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek,
- adaptují se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých možností je pozitivně ovlivňují,
- podporují nekonfliktní soužití s druhými lidmi, nepodléhají předsudkům a stereotypům v přístupu k lidem z různých sociálních prostředí,
- spolupracují s ostatními lidmi, odpovědně se podílí se na realizaci společných pracovních i jiných činností, usilují o integritu a prosperitu pracovního týmu,
- jsou připraveni vyrovnávat se stresem v osobním i pracovním životě a uvědomují si význam zdravého životního stylu.

d) Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi – žáci

- pracují s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií,
- pracují s běžným základním a aplikačním programovým vybavením včetně nových aplikací,
- využívají vhodné prostředky online a offline komunikace,
- získávají informace z otevřených zdrojů a dále je zpracovávají,
- uvědomují si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupují k získaným informacím, jsou mediálně gramotní.

e) Kompetence k řešení problémů – žáci

- pojmenovávají a analyzují vzniklý problém (problematickou situaci) v celém jeho kontextu,

- určí příčiny problému, získávají informace potřebné k jeho řešení, navrhnou způsob řešení, popř. varianty řešení, zváží možné pozitivní i negativní dopady,
- zvolí optimální postup řešení, zdůvodní jej a vysvětlí postup řešení jiným lidem, vyhodnotí výsledek,
- uplatňují při řešení problémů různé metody myšlení, volí prostředky vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívají zkušeností a vědomostí nabytých dříve,
- spolupracují při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

f) Komunikativní kompetence – žáci

- vyjadřují se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných, vhodně se prezentují, zpracovávají souvislé, obsahově i stylisticky náročnější texty,
- vedou konstruktivní dialog, formulují a obhajují své názory a postoje ústně i písemně a způsobem odpovídajícím dané situaci, adekvátně reagují na projevy druhých lidí,
- zaznamenávají písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskusí, porad apod.);
- zvládají komunikaci nejméně v jednom v cizím jazyce při běžné komunikaci v cizojazyčném prostředí,
- využívají cizí jazyk pro základní pracovní komunikaci (např. zvládat odbornou terminologii a pracovní pokyny, orientovat se v jednodušším odborném textu).

g) Matematická a finanční gramotnost – žáci

- aplikují matematické postupy a znalosti při řešení různých úkolů v běžných situacích včetně pracovních a pro další, zejména odborné vzdělávání,
- rozumí matematicky vyjádřeným informacím, umí interpretovat statistické a ekonomické údaje,
- zvládají řešení svých sociálních i ekonomických záležitostí s ohledem na měnící se životní situace, jsou finančně gramotní,
- orientují se v problematice peněz a cen, jsou schopni vést pracovní, rodinný i osobní rozpočet včetně správy finančních aktiv i závazků.

h) Občanské kompetence a kulturní povědomí – žáci

- dodržují zákony, respektují práva a osobnost druhých lidí, přispívají k uplatňování hodnot demokracie,
- jednájí odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním, ale i ve veřejném zájmu,
- uznávají rozdíly mezi hodnotovými systémy různých náboženských nebo etnických skupin a potřebu vzájemné kritické tolerance v multikulturním soužití,
- zajímají se o politické a společenské dění u nás i ve světě a jsou schopni kriticky přistupovat k realitě, vytváří si vlastní argumenty podložený názor,
- chápou význam kvalitního životního prostředí pro člověka a jednájí v duchu udržitelného rozvoje; uvědomují si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních,
- váží si kulturních hodnot a tradic vlastního národa, Evropy a ostatních světových civilizací.

Přínos předmětu k rozvoji odborných kompetencí.

Předmět Včelařství se podílí na rozvoji zejména těchto kompetencí:

podílet se na veterinárních činnostech, tzn., aby žáci

- se naučili vykonávat a organizovat pracovní činnosti v chovu včel
- kontrolovali dodržování zoohygienických podmínek
- navrhovali vhodné technologické postupy chovu

- asistovali při aplikaci léčiv a veterinárních přípravků
- odebírali biologické vzorky
- zajišťovali desinfekci, desinsekci a deratizaci
- podíleli se na propagaci chovu včel
- vedli příslušnou dokumentaci
- respektovali příslušnou legislativu
- byli připraveni pracovat samostatně i v týmu, komunikovali kvalifikovaně a odpovídajícím způsobem se svými nadřízenými a dalšími spolupracovníky
- znali požadavky na pracovníky v daném oboru, jejich práva a povinnosti
- sledovali průběžně vývoj a nové poznatky v oboru

dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci tzn., aby žáci

- chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků
- znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci a požární ochrany, hygienické předpisy a zásady
- osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti, rozpoznali možnosti 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

usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb tzn., aby žáci

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

jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje tzn., aby žáci

- znali význam, účel a užitečnost vykonané práce, jejich finanční popřípadě 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 se svými finančními prostředky
- nakládali s materiálem, energií, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

Aplikace průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

Napomáhá rozvoji sociálních kompetencí žáků. Zařazují se témata k pochopení postavení člověka ve společnosti, formování postojů žáků, aby byli schopni vytvořit dobrý třídní kolektiv, dovedli se navzájem respektovat a pomáhat si, stmelovat kolektiv. Další oblastí je formování názorů mladých lidí a jejich orientace na správné hodnoty života, předcházení šikaně, pěstování zdravého životního stylu.

Napomáhají vytvoření demokratického klimatu školy (např. dobré přátelské vztahy mezi učiteli a žáky a mezi žáky navzájem). Žáci i pedagogové jsou si vědomi, že všichni vytvářejí image školy zvláště ve vztahu k veřejnosti.

Téma Občan v demokratické společnosti napomáhá rozvoji sociálních kompetencí žáků. Využívají se besedy a přednášky k problematice regionu, komunální politiky, nebezpečí návykových látek a šikany (zpracováno ve školním programu sociálně patologických jevů). Velký význam je kladen na jednotný přístup všech pedagogů i nepedagogických pracovníků k chování žáků ve škole i na veřejnosti.

Ve všech vyučovacích předmětech lze výchovně působit na žáky a vést je k demokratickým a slušným mezilidským vztahům – budovat demokratické edukační klima, schopné reagovat na problémy a potřeby starších žáků nástavbového studia.

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- měli vhodnou míru sebevědomí, sebe odpovědnosti a schopnosti morálního úsudku
- byli připraveni klást si základní existenční otázky a hledat na ně odpovědi a řešení
- byli ochotni a schopni se celoživotně vzdělávat
- hledali kompromisy mezi osobní svobodou a sociální odpovědností a byli kriticky tolerantní
- byli schopni odolávat myšlenkové manipulaci
- dovedli se orientovat v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro své různé potřeby
- dovedli jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení
- byli ochotni se angažovat nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy a ve prospěch lidí v jiných zemích a na jiných kontinentech
- vážili si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažili se je chránit a zachovat pro budoucí generace

Obsahem tématu je:

- kultivace dospělé osobnosti a etická výchova
- prohloubení schopnosti a motivace k učení
- výcvik v komunikaci, vyjednávání, řešení konfliktů
- soužití v multikulturní společnosti
- úcta k životu, stáří a pomoc potřebným
- ČR, Evropa a soudobý svět z hlediska studovaného oboru
- masová média a rozvíjení mediální gramotnosti žáků

Člověk a životní prostředí

Toto průřezové téma vede k pochopení významu přírody a správnému chování člověka v přírodě. Toto téma se dobře začleňuje do odborného učiva, kde se klade důraz na pochopení závislosti člověka na přírodních surovinách, správnému hospodaření s výrobky, ale i přírodovědných předmětů, kde se žák seznamuje s vlivem toxických látek na životní prostředí, s likvidací těchto látek, plastů, ropných produktů. Toto téma vede k naplňování cílů environmentální výchovy, tyto cíle určuje Státní program environmentálního vzdělávání, které v listopadu 2000 schválila vláda ČR.

Udržitelný rozvoj patří mezi priority EU včetně naší republiky. Národní strategie vzdělávání k udržitelnému rozvoji (2007) udává hlavní strategické linie pro implementaci principů udržitelného rozvoje v rámci vzdělávací soustavy České republiky a je jedním z východisek pro tvorbu vzdělávacích programů. Environmentální vzdělávání a výchova jako jejich nedílná součást poskytuje žákům znalosti a dovednosti potřebné pro myšlení a jednání v souladu s principy udržitelného rozvoje. Vede k odpovědnosti za udržení kvality životního prostředí a jeho jednotlivých složek i k úctě k životu ve všech jeho formách. V souvislosti s odborným

vzděláváním poukazuje na vlivy pracovních činností na prostředí a zdraví a využívání moderní techniky a technologie v zájmu udržitelnosti rozvoje.

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- pochopili souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, mezi lokálními, regionálními a globálními environmentálními problémy
- porozuměli souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji
- respektovali principy udržitelného rozvoje
- získali přehled o způsobech ochrany přírody, o používání technologických, ekonomických a právních nástrojů pro zajištění udržitelného rozvoje
- pochopili vlastní odpovědnosti za své jednání a snaha aktivně se podílet na řešení environmentálních problémů
- osvojili si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání.

Obsahem tématu je jeho přínos ve třech rovinách:

1. informativní, tj. směřující k získání potřebných znalostí a dovedností, jejich chápání a hodnocení
2. formativní, tj. zaměřené zejména na vytváření hodnot a postojů ve vztahu k životnímu prostředí (etických, citových, estetických apod.)
3. sociálně-komunikační, tj. zaměřené na rozvoj dovedností vyjadřovat a zdůvodňovat své názory, zprostředkovávat informace, obhajovat řešení problematiky životního prostředí a působit pozitivním směrem na jednání a postoje druhých lidí.

Obsah průřezového tématu je zaměřen na:

- současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí (klimatické změny, ohrožování ovzduší, vody, půdy, ekosystémů i biosféry z různých hledisek rozvoje lidské populace, vliv prostředí na lidské zdraví)
- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě (např. nástroje právní, ekonomické, informační, technické, technologické, organizační, prevence negativních jevů, principy udržitelnosti rozvoje).

Informační a komunikační technologie

Realizace tohoto tématu spočívá ve zdokonalování schopností žáků pracovat různými prostředky informačních a komunikačních technologií. Informace vyhledávají na internetu, projekty a seminární práce zpracovávají na počítači. Dnešní společnost vyžaduje využívání digitálního zpracování, přenosu a uchování informací.

Práce s prostředky informačních a komunikačních technologií má dnes nejen průpravnou funkci pro odbornou složku vzdělání, ale také patří ke všeobecnému vzdělání moderního člověka. Žáci jsou připravováni k tomu, aby byli schopni pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně je využívali jak v průběhu vzdělávání, tak při výkonu povolání (tedy i při řešení pracovních úkolů v rámci profese, na kterou se připravují), stejně jako v činnostech, které jsou a budou běžnou součástí jejich osobního a občanského života.

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- si vytvořili dovednosti a návyky používat základní a aplikační programové vybavení počítače, a to nejen pro účely uplatnění se v praxi, ale i pro potřeby dalšího vzdělávání
- získali hlubší vzdělání v závislosti na potřebách oboru vzdělání, maturitní zkoušky a vyšších nároků na obecné studijní dovednosti.

Průřezové téma bude realizováno především ve vyučovacím předmětu ICT.

Rozpis výsledků vzdělání a učiva

Počet hodin celkem: 66

Výsledky vzdělání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - popíše stavbu a vysvětlí funkce jednotlivých orgánů a orgánových soustav zvířat ve vztahu k užítkovosti 	<p>Stavba těla včely Vnější a vnitřní kostra těla Hlava, ústní ústrojí Hruď, křídla, nohy, zadeček Trávicí ústrojí Žlázová soustava Dýchací ústrojí Krevní oběh a hemolymfa, nervová soustava Smyslové orgány, pohlavní ústrojí Včelí larva</p>	10
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje vlastnosti hospodářských zvířat a činitele, které je ovlivňují 	<p>Včelstvo a jeho činnost Členové včelstva Dělbá činnosti ve včelstvu Dorozumívání včel Neurosekrece včel Sběr pylu, sběr propolisu Přinášení vody Tvorba medu Stavba voskového díla Rojení včelstev</p>	10
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - navrhne, případně zhodnotí vhodné technologické postupy chovu zvířat respektující požadavky příslušného druhu a kategorie zvířat 	<p>Ošetření včelstev během roku Fenologické rozdělení včelařského roku Zásady bezpečného zacházení se včelami Druhy úlů Základní včelařské nářadí a pomůcky</p>	10
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - navrhne, případně zhodnotí vhodné technologické postupy chovu zvířat respektující požadavky příslušného druhu a kategorie zvířat 	<p>Nástavkové včelaření Předpoklady nástavkového včelaření Přehled nástavkových systémů Metodika ošetřování v nástavkových úlech</p>	5
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - navrhne, případně zhodnotí vhodné technologické postupy chovu zvířat respektující požadavky příslušného druhu a kategorie zvířat 	<p>Výživa a krmení včel Složky potravy Zdroje potravy Krmení a napájení včel Včelí pastva</p>	5
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje vlastnosti hospodářských zvířat a činitele, které je ovlivňují, vede evidenci hospodářských zvířat a základní zooveterinární dokumentaci 	<p>Nemoci a škůdci Nenakažlivé nemoci plodu a včel Nakažlivé nemoci Dezinfekce Škůdci Otravy</p>	12
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - hodnotí výsledky živočišné 	<p>Včelí produkty Med, fyzikální vlastnosti, chemické</p>	10

<p>produkce</p>	<p>složení Získávání a skladování medu Včelí vosk, získávání a čištění Propolis Mateří kašička Včelí jed</p>	
<p>Žák: - uveďte příklady podpory rozvoje včelařství MZ ČR</p>	<p>Včelařství a zemědělská politika Legislativa k chovu včel Český svaz včelařů Mezinárodní včelařské organizace</p>	<p>4</p>

STŘEDNÍ ŠKOLA HOSPODÁŘSKÁ A LESNICKÁ, FRÝDLANT, BĚLÍKOVA 1387

Obor vzdělání: všechny učební a studijní obory vyučované v SŠHL Frýdlant
Platnost učební osnovy: od 1. 9. 2017
Forma vzdělání: denní
Nepovinný předmět

Učební osnova předmětu

Řízení motorových vozidel**Obecný cíl vyučovacího předmětu:**

Seznámit žáky s předpisy o provozu na pozemních komunikacích, seznámit žáky s teorií zásad bezpečné jízdy a naučit je tyto zásady aplikovat v praxi. Naučit žáky ovládání a údržbě vozidla. Seznámit žáky se základy první pomoci a naučit je aplikovat první pomoc v praxi. Naučit žáky řídit vozidla skupin B, T.

Získání řidičského oprávnění umožňuje žákům větší možnost uplatnění na trhu práce.

Charakteristika učiva

Výuka předmětu Řízení motorových vozidel rozvíjí teoretické znalosti a zdokonalování praktických dovedností v řízení a ovládání motorového vozidla. Vytváří smysl pro zodpovědnost a svědomitost při řízení motorového vozidla. Vytváří smysl pro účelnost a využitelnost techniky. Rozvíjí komunikativní a motorické schopnosti a dovednosti při řízení jednotlivých typů motorových vozidel.

Význam v oblasti afektivních cílů:

Učitel vede žáky k užívání odborné terminologie, k samostatnosti při učení a získávání informací. Výuka směřuje k získání zodpovědnosti, sebekritice, slušnosti v jednání, dodržování zásad bezpečnosti práce, dodržování zásad hygieny, ke snaze být úspěšný, k získávání stále nových informací (celoživotní vzdělávání), k uplatnění estetických zásad, směřuje k tomu, aby byl žák ochoten hledat řešení zadaného úkolu.

Strategie výuky

Jednotlivé paragrafy příslušných zákonů budou vysvětleny formou výkladu za použití audiovizuální techniky a za současného ověřování znalostí žáků pomocí schválených testových otázek. Výuka řízení motorových vozidel proběhne v souladu s příslušnými zákony pro provoz autoškol na auto cvičišti i v silničním provozu, a to ve cvičných motorových vozidlech příslušné skupiny, po etapách zvyšující se náročností a s důrazem na samostatné jednání žáka. Výuka praktické údržby proběhne na funkčních modelech vozidel ve speciálních učebnách. Výuka zdravotní přípravy proběhne v teoretické části formou výkladu za použití audiovizuální techniky, v praktické části za použití modelů a pomůcek schválených pro výuku první pomoci.

Hodnocení výsledků žáků

Žák bude hodnocen ve třech pohledech obsahově shodných se závěrečnou zkouškou v autoškole:

Znalost zákonů a pravidel pro provoz vozidel bude prověřována formou schválených zkušebních testů.

Znalost techniky údržby a oprav motorových vozidel bude prověřována ústní formou v učebně na modelech za pomoci zkušebních otázek, předepsaných zákonem pro závěrečnou zkoušku v autoškole.

Znalost praktických dovedností bude prověřována praktickou jízdou ve cvičném motorovém vozidle v běžném provozu na pozemních komunikacích v městském i mimo městském provozu.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat.

Předmět Řízení motorových vozidel se podílí na rozvoji zejména těchto kompetencí:

Kompetence k učení – žáci se v rámci získávání vědomostí musí efektivně učit, rozumí psanému i mluvenému projevu.

Kompetence k řešení problémů – žáci jsou schopni řešit zadané úkoly, volí vhodné prostředky a způsoby pro splnění úkolu.

Komunikativní kompetence – žáci dokáží prezentovat zadaný úkol jak ústní tak písemnou formou, používají odborné pojmy, při svém projevu zachovávají kulturu slovního projevu, vyjadřují se srozumitelně a souvisle.

Personální a sociální kompetence – žáci přispívají k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, nepodléhají předsudkům, předchází osobním konfliktům, adaptují se na měnící se pracovní podmínky, reálně posuzují své duševní možnosti, osobní schopnosti, jsou ochotni pracovat v týmu, plnit odpovědně svěřené úkoly, adaptují se na měnící se životní a pracovní podmínky.

Občanské kompetence a kulturní povědomí – žáci si uvědomují hodnotu života, uvědomují si význam dodržování zákonů, důležitost politického a společenského dění.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám – žáci mají základní vědomosti a dovednosti potřebné pro vhodnou komunikaci s potenciálními zaměstnavateli, dokáží využít komunikačního vybavení při jednání s různými typy klientů a vytváření osobního i profesionálního vztahu k nim. Jsou schopni uplatnit získané informace k rozvíjení vlastních podnikatelských aktivit.

Matematické kompetence – žáci aplikují znalosti z matematiky při výpočtech v daném předmětu, při praktických úkolech.

Využívat prostředky informační a komunikační technologie – žáci jsou schopni pracovat s počítačem, získat informace na Internetu a využít je při práci, odesílají vypracované samostatné práce elektronickou poštou. K získaným informacím přistupovat kriticky a pracovat efektivně se získanými informacemi.

Přínos předmětu k rozvoji odborných kompetencí.

Předmět Řízení motorových vozidel se podílí na rozvoji zejména těchto kompetencí:

a) Efektivně využívat zemědělskou techniku, řídit motorová vozidla, tzn., aby absolventi:

- navrhovali skladbu strojů a zařízení pro jednotlivé technologie a vytvářeli organizační opatření pro jejich co nejefektivnější využívání;
- sledovali technický stav používaných strojů a zařízení z hlediska jejich správné funkce a v případě potřeby zajišťovali jejich seřízení;
- minimalizovali znečišťování pracovního a životního prostředí z technických zdrojů a znehodnocování půdy v důsledku používání těžké mechanizace;
- sledovali vývoj zemědělské techniky a usilovali o modernizaci a zefektivnění technologických procesů;
- prováděli údržbu motorových vozidel skupiny B, T;
- odborná připravenost k řízení motorových vozidel skupiny B, T.

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

- chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem;
- znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence;

- osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdravé 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.

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

- chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku;
- 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, občana).

d) 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 s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

Aplikace průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

Napomáhá rozvoji sociálních kompetencí žáků. Zařazují se témata k pochopení postavení člověka ve společnosti, formování postojů žáků, aby byli schopni vytvořit dobrý třídní kolektiv, dovedli se navzájem respektovat a pomáhat si, stmelovat kolektiv. Další oblastí je formování názorů mladých lidí a jejich orientace na správné hodnoty života, předcházení šikaně, pěstování zdravého životního stylu.

Napomáhají vytvoření demokratického klimatu školy (např. dobré přátelské vztahy mezi učiteli a žáky a mezi žáky navzájem). Žáci i pedagogové jsou si vědomi, že všichni vytvářejí image školy zvláště ve vztahu k veřejnosti.

Téma Občan v demokratické společnosti napomáhá rozvoji sociálních kompetencí žáků. Využívají se besedy a přednášky k problematice regionu, komunální politiky, nebezpečí návykových látek a šikany (zpracováno ve školním programu sociálně patologických jevů). Velký význam je kladen na jednotný přístup všech pedagogů i nepedagogických pracovníků k chování žáků ve škole i na veřejnosti.

Ve všech vyučovacích předmětech lze výchovně působit na žáky a vést je k demokratickým a slušným mezilidským vztahům – budovat demokratické edukační klima, schopné reagovat na problémy a potřeby starších žáků nástavbového studia.

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnosti morálního úsudku
- byli připraveni klást si základní existenční otázky a hledat na ně odpovědi a řešení
- byli ochotni a schopni se celoživotně vzdělávat
- hledali kompromisy mezi osobní svobodou a sociální odpovědností a byli kriticky tolerantní

- byli schopni odolávat myšlenkové manipulaci
- dovedli se orientovat v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro své různé potřeby
- dovedli jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení
- byli ochotni se angažovat nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy a ve prospěch lidí v jiných zemích a na jiných kontinentech
- vážili si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažili se je chránit a zachovat pro budoucí generace

Obsahem tématu je:

- kultivace dospělé osobnosti a etická výchova
- prohloubení schopnosti a motivace k učení
- výcvik v komunikaci, vyjednávání, řešení konfliktů
- soužití v multikulturní společnosti
- úcta k životu, stáří a pomoc potřebným
- ČR, Evropa a soudobý svět z hlediska studovaného oboru
- masová média a rozvíjení mediální gramotnosti žáků

Člověk a životní prostředí

Toto průřezové téma vede k pochopení významu přírody a správnému chování člověka v přírodě. Toto téma se dobře začleňuje do odborného učiva, kde se klade důraz na pochopení závislosti člověka na přírodních surovinách, správnému hospodaření s výrobky, ale i přírodovědných předmětů, kde se žák seznamuje s vlivem toxických látek na životní prostředí, s likvidací těchto látek, plastů, ropných produktů. Toto téma vede k naplňování cílů environmentální výchovy, tyto cíle určuje Státní program environmentálního vzdělávání, které v listopadu 2000 schválila vláda ČR.

Udržitelný rozvoj patří mezi priority EU včetně naší republiky. Národní strategie vzdělávání k udržitelnému rozvoji (2007) udává hlavní strategické linie pro implementaci principů udržitelného rozvoje v rámci vzdělávací soustavy České republiky a je jedním z východisek pro tvorbu vzdělávacích programů. Environmentální vzdělávání a výchova jako jejich nedílná součást poskytuje žákům znalosti a dovednosti potřebné pro myšlení a jednání v souladu s principy udržitelného rozvoje. Vede k odpovědnosti za udržení kvality životního prostředí a jeho jednotlivých složek i k úctě k životu ve všech jeho formách. V souvislosti s odborným vzděláváním poukazuje na vlivy pracovních činností na prostředí a zdraví a využívání moderní techniky a technologie v zájmu udržitelnosti rozvoje.

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- pochopili souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, mezi lokálními, regionálními a globálními environmentálními problémy
- porozuměli souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji
- respektovali principy udržitelného rozvoje
- získali přehled o způsobech ochrany přírody, o používání technologických, ekonomických a právních nástrojů pro zajištění udržitelného rozvoje
- pochopili vlastní odpovědnosti za své jednání a snaha aktivně se podílet na řešení environmentálních problémů
- osvojili si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání.

Obsahem tématu je jeho přínos ve třech rovinách:

1. informativní, tj. směřující k získání potřebných znalostí a dovedností, jejich chápání a hodnocení
2. formativní, tj. zaměřené zejména na vytváření hodnot a postojů ve vztahu k životnímu prostředí (etických, citových, estetických apod.)
3. sociálně-komunikativní, tj. zaměřené na rozvoj dovedností vyjadřovat a zdůvodňovat své názory, zprostředkovávat informace, obhajovat řešení problematiky životního prostředí a působit pozitivním směrem na jednání a postoje druhých lidí.

Obsah průřezového tématu je zaměřen na:

- současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí (klimatické změny, ohrožování ovzduší, vody, půdy, ekosystémů i biosféry z různých hledisek rozvoje lidské populace, vliv prostředí na lidské zdraví)
- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě (např. nástroje právní, ekonomické, informační, technické, technologické, organizační, prevence negativních jevů, principy udržitelnosti rozvoje).

Informační a komunikační technologie

Realizace tohoto tématu spočívá ve zdokonalování schopností žáků pracovat různými prostředky informačních a komunikačních technologií. Informace vyhledávají na internetu, projekty a seminární práce zpracovávají na počítači. Dnešní společnost vyžaduje využívání digitálního zpracování, přenosu a uchování informací.

Práce s prostředky informačních a komunikačních technologií má dnes nejen průpravnou funkci pro odbornou složku vzdělání, ale také patří ke všeobecnému vzdělání moderního člověka. Žáci jsou připravováni k tomu, aby byli schopni pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně je využívali jak v průběhu vzdělávání, tak při výkonu povolání (tedy i při řešení pracovních úkolů v rámci profese, na kterou se připravují), stejně jako v činnostech, které jsou a budou běžnou součástí jejich osobního a občanského života.

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- si vytvořili dovednosti a návyky používat základní a aplikační programové vybavení počítače, a to nejen pro účely uplatnění se v praxi, ale i pro potřeby dalšího vzdělávání
- získali hlubší vzdělání v závislosti na potřebách oboru vzdělání, maturitní zkoušky a vyšších nároků na obecné studijní dovednosti.

Rozpis výsledků vzdělání a učiva

Počet hodin celkem : 44

Výsledky vzdělání	Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: <ul style="list-style-type: none"> – získá odbornou připravenost k řízení – rozumí obsahu paragrafů zákona, aplikuje je v praxi – uvede práva a povinnosti účastníků provozu na pozemních komunikacích 	Výuka předpisů o provozu vozidel <ul style="list-style-type: none"> – základní pojmy – účastníci provozu na pozemních komunikacích a jejich povinnosti – dopravní značky, světelné signály a dopravní zařízení 	12
Žák: <ul style="list-style-type: none"> – zná a rozumí obsahu dalších paragrafů zákona – aplikuje paragrafy v silničním provozu 	Výuka předpisů o provozu vozidel <ul style="list-style-type: none"> – směr a způsob jízdy – odbočování a jízda křižovatkou – řízení a provozu na pozemních komunikacích – vjíždění na pozemní komunikaci, couvání a otáčení, zastavení a stání 	2
Žák: <ul style="list-style-type: none"> – objasní základní pojmy, aplikuje je na příkladech – vyjmenuje jednotlivé konstrukční části – vysvětlí funkci jednotlivých prvků – uvede příčiny poškození a jejich minimalizaci – uvede jednoduché zásady oprav a údržby 	Výuka ovládání a údržby vozidla skupin B, T za pomoci audiovizuální techniky <ul style="list-style-type: none"> – všeobecný popis a sestava vozidla příslušné kategorie – popis základních soustav vozidla, jejich charakteristika, účel, činnost a základní údržba, zásady jejich správného používání – ovládací ústrojí vozidla, ovladačů a sdělovačů, jejich umístění a označení 	6
Žák: <ul style="list-style-type: none"> – zná obsah jednotlivých paragrafů zákona a rozumí jim – dokáže tyto znalosti aplikovat při přezkoušení formou testu – dokáže tyto své znalosti aplikovat v silničním 	Výuka předpisů o provozu vozidel <ul style="list-style-type: none"> – železniční přejezdy, – jízda na dálnici – obytná a pěší zóna – osvětlení vozidel, 	2

<p>provozu</p>	<p>výstražná znamení</p> <ul style="list-style-type: none"> – vlečení motorových vozidel – čerpání pohonných hmot – překážka provozu, zastavení vozidla v tunelu, dopravní nehody – přeprava osob a nákladu, omezení jízdy – užívání pozemní komunikace ostatními účastníky provozu – zastavování vozidel 	
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – provede základní způsoby první pomoci – vysvětlí základní pojmy – popíše způsob poskytnutí první pomoci při dopravní nehodě – uvede způsob označení místa nehody, – uvede způsob zajištění bezpečnosti zraněných – charakterizuje způsoby posouzení závažnosti poranění – uvede způsoby přivolání zdravotnické záchranné služby 	<p>Výuka zdravotnické přípravy s využitím audiovizuální techniky a videoprogramů, určených k výuce zdravotnické přípravy</p> <ul style="list-style-type: none"> – prevence dopravních nehod ze zdravotních příčin – obecné zásady jednání při dopravních nehodách – zásady první pomoci a poskytování první pomoci při jednotlivých poraněních – stavy bezprostředně ohrožující život – možnosti a způsoby použití jednotlivých zdravotních pomůcek, které jsou ve výbavě lékárničky vozidla 	6
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – pamatuje si postupy při řešení různých dopravních situací – dokáže aplikovat způsob jízdy za různých podmínek provozu – uvede, co je bezpečná jízda, zásady defenzivní jízdy, reakční doby za různých okolností, prvky pasivní bezpečnosti, elektronické systémy aktivní bezpečnosti – vysvětlí vztah automobilu a fyziky, chování automobilu v přímém směru, jízdu ze svahu, jízdu v zatáčkách, reakci na smyk, jízdu za ztížených podmínek 	<p>Výuka teorie a zásad bezpečné jízdy s využitím audiovizuální techniky</p> <ul style="list-style-type: none"> – činitele ovlivňující bezpečnost provozu na pozemních komunikacích – vliv alkoholu, drog, léčiv, stavu mysli a únavy na chování řidiče – právní úpravy doby jízdy a doby odpočinku – specifická rizika plynoucí z nedostatku zkušeností ostatních účastníků provozu na pozemních komunikacích – vliv technického stavu vozidla na bezpečnost 	10

	<p>jízdy</p> <ul style="list-style-type: none"> – pravidla používání vozidel s ohledem na životní prostředí – základní fyzikální podmínky jízdy vozidla – základní postupy řídičských dovedností při rozjetí vozidla, řazení rychlostních stupňů, používání brzd, zastavování a couvání – nejdůležitější zásady týkající se sledování bezpečné vzdálenosti mezi vozidly, přilnavosti pneumatik a brzdové dráhy v závislosti na adhezních podmínkách – jízda s přívěsem, vlečení vozidel – uložení a přeprava nákladu – rizikové faktory jízdy automobilu v různých situacích, za různých povětrnostních a klimatických podmínek – charakteristiky různých typů komunikací a řešení krizových situací – doby vnímání, posuzování, rozhodování a reakce – rozbor příčin dopravních nehod – zařízení pro bezpečnost vozidel, bezpečnostní pásy, zádržné systémy, aktivní a pasivní bezpečnost – seznámení s integrovaným záchranným systémem – zásady pro čtení v silniční mapě 	
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – rozumí jednotlivým paragrafům příslušných zákonů, – dokáže tyto znalosti aplikovat jak při vyplňování zkušebních testů, tak i při jízdě s motorovým vozidlem 	<p>Výuka předpisů o provozu vozidel</p> <ul style="list-style-type: none"> – řídičské oprávnění a řídičský průkaz – pojištění odpovědnosti z provozu vozidla 	2

	<ul style="list-style-type: none"> – další předpisy související s provozem na pozemních komunikacích – dopravní přestupky a trestné činy v silniční dopravě 	
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – prokáže své znalosti z předpisů pro provoz vozidel při přezkoušení formou testů, z údržby vozidel při ústním přezkoušení a dokáže tyto své znalosti aplikovat v praxi – prokazuje své znalosti jak při přezkoušení formou testu tak i při ústním přezkoušení – analyzuje a úspěšně řeší situace v provozu na pozemních komunikacích, zvládá samostatně jízdu k určenému cíli – bezpečně a samostatně ovládá vozidlo skupiny „B“ 	<p>Opakování a přezkoušení</p> <ul style="list-style-type: none"> – procvičování probrané látky – přezkoušení pomocí zkušebních testů – rozšiřování znalostí a zkušeností ze zásad bezpečné jízdy za pomoci audiovizuální techniky skutečné dopravní nehody, analýza příčin jejich vzniku a možnosti jejich zabránění, rozšiřování znalostí, nutných pro jízdu ve ztížených podmínkách- jízda za mlhy, na náledí, ve sněhu, teorie zvládnutí smyku) – příprava k závěrečné zkoušce 	4

Žáci jsou připravováni k závěrečné zkoušce, která se skládá z těchto částí

1. Zkouška z pravidel pro provoz vozidel, formou zkušebního testu.
2. Zkouška z praktické jízdy ve vozidle

Po částečném zvládnutí teoretické přípravy se současně s další výukou teorie, zahajuje praktická jízda na skupinu B, T v souladu se zákonem 247/2000 Sb. a dalšími předpisy. Výuka praktické jízdy je rozdělena do tří etap. Na konci každé etapy musí žák prokazovat znalosti a dovednosti stanovené zákonem 247/2000 Sb.



VSTUPNÍ ČÁST

Název modulu

Organizace práce v ubytovacím a stravovacím zařízení

Kód modulu

65-m-3/AK70

Typ vzdělání

Odborné vzdělávání

Typ modulu

odborný teoretický

Využitelnost vzdělávacího modulu

Kategorie dosaženého vzdělání

E (tříleté, EQF úroveň 3)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Komplexní úloha

[Organizace práce v ubytovacím zařízení](#)

Vazba na PK v NSK

Ne

Obor / obory vzdělání

65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

65-51-E/02 Práce ve stravování

Délka modulu (počet hodin)

16

Platnost modulu od

Platnost modulu do

Vstupní předpoklady

JÁDRO MODULU

Charakteristika modulu

Modul je zaměřen na organizaci práce v ubytovacím a stravovacím zařízení. Žáci se seznámí s charakteristikou a druhy ubytovacích a stravovacích zařízení, klasifikací hotelů, organizační strukturou hotelového a restauračního provozu.

Očekávané výsledky učení

Žák:

- charakterizuje a popíše význam ubytovacích zařízení,
- klasifikuje druhy hotelů,
- popíše organizační strukturu hotelového a restauračního provozu,
- popíše management hotelového provozu,
- charakterizuje pracovní náplň jednotlivých zaměstnanců hotelového a restauračního provozu,
- popíše přípravu pracoviště v hotelu a restauraci,
- popíše úklid pracoviště po ukončení provozu,
- charakterizuje a popíše význam stravovacích zařízení,
- popíše druhy stravovacích zařízení,
- popíše posloupnost prací v restauračním provozu.

Vazba na RVP Bude doplněno po schválení revizí RVP.

Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

1. Ubytovací zařízení
 - Charakteristika a význam ubytovacích zařízení
 - Druhy ubytovacích zařízení
2. Organizace práce v hotelu
 - Klasifikace hotelů
 - Organizační struktura hotelového provozu
 - Management hotelového provozu
 - Pracovní náplň jednotlivých zaměstnanců
 - Příprava pracoviště v hotelu
 - Úklid pracoviště po ukončení provozu
3. Stravovací zařízení
 - Charakteristika a význam stravovacích zařízení
 - Druhy stravovacích zařízení
4. Organizace práce v restauraci
 - Organizační struktura restauračního provozu
 - Pracovní náplň jednotlivých zaměstnanců
 - Příprava pracoviště
 - Posloupnost prací a časový harmonogram
 - Úklid pracoviště po ukončení provozu

Učební činnosti žáků a strategie výuky

Výuky probíhá formou výkladu s využitím prezentací, včetně demonstrativních ukázek. Žáci se zapojují do diskuze, připravují prezentace či referáty k jednotlivým tématům, podílí se o své poznatky a zkušenosti se spolužáky. Pro podporu výuky jsou doporučeny exkurze do hotelových či restauračních provozů, návštěvy odborníků z praxe a diskuze s nimi.

Žák:

- charakterizuje ubytovací zařízení,
- klasifikuje druhy hotelů a uvádí rozdíly mezi jednotlivými skupinami,
- popíše organizační strukturu hotelového a restauračního provozu,

- popíše management hotelového provozu,
- charakterizuje pracovní náplň jednotlivých zaměstnanců hotelového a restauračního provozu,
- popíše přípravu pracoviště v hotelu a restauraci,
- popíše úklid pracoviště po ukončení provozu,
- charakterizuje a popíše význam stravovacích zařízení,
- popíše druhy stravovacích zařízení,
- popíše posloupnost prací v restauračním provozu,
- aktivně se zapojuje do výuky, vyhledává informace v učebnici a odborných knihách, odpovídá na průběžné kontrolní otázky vyučujícího, zpracovává a předkládá zadané úkoly,
- pro osvojení učiva pracují žáci ve skupinách nebo individuálně, pravidelně si učivo opakují a uvědomují si souvislosti mezi jednotlivými obsahovými okruhy.

Zařazení do učebního plánu, ročník

2. ročník

VÝSTUPNÍ ČÁST

Způsob ověřování dosažených výsledků

Výsledky žáků jsou ověřovány ústním a písemným zkoušením.

Hodnoceno je využívání odborné terminologie a věcná správnost odpovědí.

Ověřování teoretických znalostí formou písemného nebo elektronického testu s otevřenými i uzavřenými odpověďmi.

Samostatná práce žáků: referát, prezentace.

Témata pro písemné a ústní zkoušení:

- charakteristika, význam a druhy ubytovacích zařízení,
- klasifikace hotelů,
- management hotelu,
- pracovní náplň jednotlivých zaměstnanců,
- příprava a úklid pracoviště v hotelovém provozu
- charakteristika, význam a druhy stravovacích zařízení,
- organizační struktura restauračního provozu,
- posloupnost prací v restauračním provozu,
- příprava a úklid pracoviště v restauračním provozu.

Kritéria hodnocení

U ústního zkoušení jsou hodnoceny odborné znalosti a vědomosti, vztahy mezi probranými obsahovými okruhy, srozumitelnost, plynulost projevu, úroveň propojení souvislostí příslušného učiva na učivo v dalších odborných předmětech.

Za splněný se považuje modul, pokud žák:

- splní 80% docházku do výuky,
- absolvuje 2x písemné zkoušení,
- absolvuje 2x ústní zkoušení,
- zpracuje 1x referát nebo prezentace na zadané téma.

Kritéria při vyhodnocení testů:

100 % - 91 % výborný

90 % - 81 % chvalitebný

80 % - 51 % dobrý

50 % - 31 % dostatečný

30 % - 0 % nedostatečný.

Žák je hodnocen známkou a slovně.

Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení a individuální přístup k žákovi se specifickými poruchami učení.

Doporučená literatura

METZ, Reinhold, Hermann GRÜNER a Thomas KESSLER. *Restaurace a host: základní odborné vědomosti: restaurace, hotel, kuchyně*. Praha: Europa-Sobotáles, 2008. ISBN 978-80-86706-18-4

ŠEBELOVÁ, Marie a Jaromír HORNÍK. *Zařízení závodů: učebnice pro odborná učiliště: obor kuchařské práce*. 2. vyd. Praha: Parta, 2010. ISBN 978-80-7320-153-1.

Poznámky

Klíčová aktivita

KA3 - Klíčová aktivita 3

Materiál vznikl v rámci projektu Modernizace odborného vzdělávání (MOV), který je spolufinancován z Evropských strukturálních a investičních fondů a jehož realizaci zajišťuje Národní ústav pro vzdělávání.

Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Eva Štrosnerová.



VSTUPNÍ ČÁST

Název modulu

Podávání pokrmů a nápojů jednoduchou obsluhou E

Kód modulu

65-m-2/AJ50

Typ vzdělání

Odborné vzdělávání

Typ modulu

odborný praktický

Využitelnost vzdělávacího modulu

Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouleté, EQF úroveň 2)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Komplexní úloha

Vazba na PK v NSK

Ano

Obor / obory vzdělání

65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

65-51-E/02 Práce ve stravování

Délka modulu (počet hodin)

24

Platnost modulu od

Platnost modulu do

Vstupní předpoklady

Základní znalosti malého a velkého stolního inventáře. Jeho ošetřování a způsoby a pravidla jeho použití.

JÁDRO MODULU

Charakteristika modulu

Cílem modulu je seznámit žáky s technikou práce obsluhy hostů. Zaměřen je na restaurační způsob jednoduché obsluhy v její základní i vyšší formě.

Očekávané výsledky učení

Očekávané kompetence ve vazbě na NSK

Výpomoc při obsluze hostů

65-012-E

- použít inventář v souladu s jeho určením
- uvést zásady pro ošetřování a udržování inventáře
- zabezpečit a uskladnit inventář po ukončení provozu
- obsluhovat hosty v souladu s pravidly techniky obsluhy a podle zadaných pokynů
- předvést výpomoc při cateringových službách
- dodržovat zásady profesního odívání a etikety

Žák:

- obsluhuje hosty v souladu s pravidly techniky obsluhy a podle zadaných pokynů
- používá vhodný inventář v souladu s jeho určením
- používá vhodná technologická zařízení pro konkrétní činnost při obsluze
- vypomáhá při cateringových službách
- dodržuje zásady profesního odívání a etikety
- dodržuje hygienická pravidla a zásady BOZP

Vazba na RVP Bude doplněno po schválení revizí RVP.

Kompetence ve vazbě na NSK

65-012-E Výpomoc při obsluze hostů

- použít inventář v souladu s jeho určením
- uvést zásady pro ošetřování a udržování inventáře
- zabezpečit a uskladnit inventář po ukončení provozu
- obsluhovat hosty v souladu s pravidly techniky obsluhy a podle zadaných pokynů
- předvést výpomoc při cateringových službách
- dodržovat zásady profesního odívání a etikety

Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

Rozpis učiva:

- Hygienické předpisy, BOZP.
- Příprava pracoviště na provoz.
- Příprava inventáře.
- Příprava jídelních stolů.
- Příprava příručních stolů.
- Příprava servírovacích a nabídkových stolů a vitrín.
- Příprava pomocných vozíků.
- Seznámení s jídelním a nápojovým lístkem.
- Osobní příprava číšníka.
- Provedení nabídky a převzetí objednávky hosta.
- Obsluha jednoduchá v základní formě.

- Obsluha jednoduchá ve vyšší formě.
- Slavnostní forma jednoduché obsluhy ve vyšší formě – klubové talíře, slavnostní gloše.
- Sklizení použitého inventáře.

Učební činnosti žáků a strategie výuky

Učební činnost žáků se odehrává v odborné učebně. Výuka probíhá za pomoci praktických ukázek a odborného vedení vyučujícího, který na žáky soustavně dohlíží a kontroluje jejich práci.

Žák:

- Porovná stoly a židle, připraví do tvarů, zákrytů apod.
- Připraví si malý stolní inventář, vyčistí a doplní menážky apod.
- Připraví si velký stolní inventář, přežehlí ubrusy, ubrousky, prostře, vyleští sklenice a příbory.
- Založí inventář na stoly a příruční stoly.
- Seznámí se s nabídkou pokrmů na jídelním lístku.
- Porovná si nabízený sortiment s nabídkou na nápojovém lístku.
- Převlékne se do pracovního oblečení.
- Formou menu nebo jídelního lístku provede nabídku pokrmů a podle vybraného pokrmu doporučí vhodné nápoje.
- Provede objednávku.
- Předvede základní jednoduchou obsluhu.
- Předvede obsluhu jednoduchou ve vyšší formě – podávání příloh zvlášť.
- Předvede obsluhu jednoduchou ve vyšší formě – pokrmy na mísách a překládání.
- Předvede slavnostní formu jednoduché obsluhy ve vyšší formě – klubové talíře, slavnostní gloše.
- Předvede sklizení použitého inventáře za pomoci plat, tácků, vozíků, rukou –dvou- a třítalířový způsob nošení.

Zařazení do učebního plánu, ročník

2. ročník

VÝSTUPNÍ ČÁST

Způsob ověřování dosažených výsledků

Výsledky žáků jsou ověřovány písemným zkoušením a praktickým předvedením.

Písemné zkoušení je realizováno formou testu s výběrem odpovědí a formou otevřených odpovědí.

Hodnocení slovní + známkou.

Sebehodnocení.

Kritéria hodnocení

- pro splnění vzdělávacího modulu je nutná 80% účast ve výuce
- 1x písemný test
- 1x předvedení praktických dovedností

Přepočet u praktické části:

Maximum dosažení 100 bodů

Kritéria hodnocení

- Příprava pracoviště na provoz a příprava inventáře (samostatnost, správnost) – max. 20 bodů
- Organizace práce, BOZP, hygiena, samostatnost (dodržování BOZP, dodržování hygienických předpisů) – max. 20 bodů
- Osobní příprava číšníka – max. 10 bodů
- Jednoduchá obsluha (založení inventáře, převzetí objednávky, provedení obsluhy, organizace práce, samostatnost) – max. 40 bodů
- Sklizení inventáře (technika, čistota) – max. 10 bodů

Přepočít bodů na klasifikaci písemného testu a celkového hodnocení:

100–86 bodů (100–86 %) ... výborný

85–71 bodů (85–71 %) ... chvalitebný

70–56 bodů (70–56 %) ... dobrý

55–40 bodů (55–40 %) ... dostatečný

39–0 bodů (39–0 %) ... nedostatečný

Doporučená literatura

SALAČ, Gustav. *Stolníčení: [učebnice pro střední školy] : [učebnice pro střední odborná učiliště]*. Praha: Fortuna, 1996. ISBN 80-7168-333-7.

Poznámky

Klíčová aktivita

KA4 - Klíčová aktivita 4

Materiál vznikl v rámci projektu Modernizace odborného vzdělávání (MOV), který je spolufinancován z Evropských strukturálních a investičních fondů a jehož realizaci zajišťuje Národní ústav pro vzdělávání.

Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Eva Štrosnerová.



VSTUPNÍ ČÁST

Název modulu

Pokrmý na objednávku E

Kód modulu

65-m-2/AJ64

Typ vzdělání

Odborné vzdělávání

Typ modulu

(odborný) teoreticko – praktický

Využitelnost vzdělávacího modulu

Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouleté, EQF úroveň 2)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Komplexní úloha

Vazba na PK v NSK

Ano

Obor / obory vzdělání

65-51-E/02 Práce ve stravování

65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

Délka modulu (počet hodin)

32

Platnost modulu od

Platnost modulu do

Vstupní předpoklady

Znalost surovin a jejich předběžného zpracování.

Tepelné úpravy potravin.

Práce s recepturou.

JÁDRO MODULU

Charakteristika modulu

Vzdělávací modul je zaměřen na získání znalostí a dovedností k přípravě pokrmů na objednávku.

Po absolvování vzdělávacího modulu žák charakterizuje vhodné suroviny a technologické úpravy pro přípravu masitých a bezmasých pokrmů na objednávku. Základní pokrmy na objednávku připraví.

Očekávané výsledky učení

Očekávané výsledky učení vycházejí z kompetencí definovaných v profesní kvalifikaci Příprava minutek (kód: 65-004-H)

Žák:

Zvolí vhodný postup práce, potřebné suroviny a zařízení pro přípravu pokrmů.

Připraví suroviny pro výrobu pokrmu.

Volí vhodné metody úpravy jatečného, drůbežího, rybího masa a zvěřiny.

Ovládá přípravu základních pokrmů a specialit na objednávku.

Ovládá zpracování a úpravu polotovarů.

Ovládá obsluhu technologických zařízení v provozu.

Provádí hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržuje hygienické předpisy.

Vazba na RVP Bude doplněno po schválení revizí RVP.

Kompetence ve vazbě na NSK

65-004-H Příprava minutek

Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

- Tepelné úpravy přípravy pokrmů na objednávku
- Vhodné suroviny pro přípravu pokrmů na objednávku
- Porcování a kořenění mas
- Minutkové úpravy z hovězího a vepřového masa
- Minutkové úpravy z drůbeže
- Minutkové úpravy rybího masa
- Příprava pokrmu na objednávku dle zadání

Učební činnosti žáků a strategie výuky

Metody slovní:

- monologické metody (popis, vysvětlování, výklad)
- dialogické metody (rozhovor, diskuse)
- metody práce s učebnicí, odbornou literaturou

Metody názorně-demonstrační, využití:

- konvektomatu
- kontaktního grilu

- pánve Wook
- fritézy

Žák v rámci teoretické výuky:

- sleduje odborný výklad učitele
- při své činnosti uplatňuje práci s textem (učební text, prezentace) a využívá internetové zdroje
- charakterizuje vhodné tepelné úpravy pro přípravu pokrmů na objednávku
- charakterizuje vhodné suroviny pro přípravu pokrmů na objednávku
- vyjmenuje zásady pro přípravu pokrmů na objednávku z masa hovězího, vepřového, drůbeže a ryb
- vyjmenuje zásady pro ošetřování a udržování technologického vybavení
- vyjmenuje bezpečnostní pravidla spojená s ochranou majetku a zdraví
- uvede pravidla BOZP a PO

Žák v rámci praktické výuky:

- pro přípravu pokrmu na objednávku volí vhodnou tepelnou úpravu
- pro přípravu pokrmu na objednávku volí vhodné suroviny v požadovaném množství
- používá adekvátní technologické vybavení
- ošetřuje a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu
- dodržuje osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností
- provede úklid pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky

Zařazení do učebního plánu, ročník

2. ročník

VÝSTUPNÍ ČÁST

Způsob ověřování dosažených výsledků

Průběžné a celkové hodnocení žáka je zaznamenáváno do hodnoticího formuláře.

Výsledky učení žáka jsou ověřovány ústním a písemným zkoušením.

Zadávané otázky mají být jednoznačné, srozumitelné a mají směřovat k pochopení učiva.

Hodnoceno je využívání odborné terminologie a věcná správnost odpovědí.

Kritéria hodnocení

Teoretická výuka:

Za splněný se považuje modul při dodržení následujících kritérií:

- žák je povinen splnit 75 % docházky do výuky
- 1x ústní zkoušení znalostí za dobu realizace modulu
- 1x písemné ověření znalostí za dobu realizace modulu
- příprava 1 pokrmu na objednávku dle zadání

Kritéria hodnocení:

Stupeň 1 (výborný):

Žák ovládá požadované poznatky, fakta, pojmy. Samostatně uplatňuje osvojené poznatky a dovednosti při řešení teoretických i praktických úkolů. Písemný i ústní projev je správný a přesný.

Stupeň 2 (chvalitebný):

Žák ovládá požadované poznatky, fakta, pojmy v podstatě uceleně. Samostatně nebo podle menších podnětů učitele uplatňuje osvojené dovednosti při řešení teoretických i praktických úkolů. Písemný i ústní projev mívá menší nedostatky ve správnosti a přesnosti.

Stupeň 3 (dobrý):

Žák má v osvojení požadavků, faktů, pojmů nepodstatné mezery. Podstatnější nepřesnosti a chyby dovede za pomoci učitele korigovat. V písemném a ústním projevu má nedostatky ve správnosti a přesnosti.

Stupeň 4 (dostatečný):

Žák má v osvojení požadavků, faktů, pojmů závažné mezery. Závažné chyby dovede žák s pomocí učitele opravit. V písemném a ústním projevu se objevují vážné nedostatky ve správnosti a přesnosti. Žák je nesamostatný a není tvořivý.

Stupeň 5 (nedostatečný):

Žák má v osvojení požadavků, faktů, pojmů závažné a značné mezery. Neprojevuje samostatnost, vyskytují se časté nedostatky při řešení zadaných úkolů a nedovede své vědomosti a dovednosti uplatnit ani s podněty učitele. V písemném a ústním projevu má závažné nedostatky ve správnosti a přesnosti.

Bodové hodnocení pro písemné testy:

100–91 % výborný

90–71 % chvalitebný

70–51 % dobrý

50–31 % dostatečný

30–0 % nedostatečný

U praktické části úkolu se hodnotí:

- příprava pracoviště
- volba surovin
- volba tepelné úpravy
- postup prací
- organizace práce
- chuť, konzistence pokrmu
- prezentace pokrmu na talíři
- dodržování BOZP a hygienických předpisů
- úklid pracoviště

Hodnocení slovní + známkou.

Doporučená literatura

SEDLÁČKOVÁ, Hana. *Technologie přípravy pokrmů 1–6*. Praha, Fortuna 2004. ISBN: 80-7168-912-2.

DOSTÁLOVÁ, JANA. *Co se děje s potravinami při přípravě pokrmů*. Praha, Forsapi 2008. ISBN: 978-80-903820-8-4.

ŠINDELKOVÁ, Alena, Ludmila ČERMÁKOVÁ a Ivana VYBÍRALOVÁ. *Kuchařské práce: technologie: učebnice pro odborná učiliště*. 3. vyd. Praha: Parta, 2010. ISBN 978-80-7320-152-4.

Poznámky

<http://www.kulinarskeumeni.cz/kurzy>

Doporučené rozvržení hodin:

- teoretické vyučování: 10 hodin
- praktické vyučování: 22 hodin

Klíčová aktivita

KA4 - Klíčová aktivita 4

Materiál vznikl v rámci projektu Modernizace odborného vzdělávání (MOV), který je spolufinancován z Evropských strukturálních a investičních fondů a jehož realizaci zajišťuje Národní ústav pro vzdělávání.

Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Eva Štrosnerová.



VSTUPNÍ ČÁST

Název modulu

Pokrmý rychlého občerstvení E

Kód modulu

65-m-2/AJ60

Typ vzdělání

Odborné vzdělávání

Typ modulu

(odborný) teoreticko – praktický

Využitelnost vzdělávacího modulu

Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouleté, EQF úroveň 2)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Komplexní úloha

Vazba na PK v NSK

Ano

Obor / obory vzdělání

65 - 51 - E/01 Stravovací a ubytovací služby

65 - 51 - E/02 Práce ve stravování

Délka modulu (počet hodin)

28

Platnost modulu od

Platnost modulu do

Vstupní předpoklady

Znalost surovin a jejich předběžné zpracování. Tepelné úpravy potravin. Práce s recepturou.

JÁDRO MODULU

Charakteristika modulu

Modul se věnuje přípravě základních pokrmů rychlého občerstvení. Žáci se naučí připravovat základní pokrmy rychlého občerstvení, charakterizují jejich gramáže a způsoby servisu.

Očekávané výsledky učení

Očekávané výsledky učení vycházejí z kompetencí definovaných v profesní kvalifikaci

Příprava pokrmů pro rychlé občerstvení (kód: 65-003-E)

- Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů
- Přejímka potravinářských surovin
- Příprava teplých nápojů
- Zpracování a úprava polotovarů
- Příprava pokrmů pro rychlé občerstvení
- Nakládání s inventářem
- Skladování potravinářských surovin
- Obsluha technologických zařízení v provozu
- Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin

Žák:

- připravuje teplé nápoje
- volí správné suroviny pro daný pokrm
- opracovává a upravuje suroviny
- připraví pokrm dle technologického postupu
- volí vhodné technologické vybavení pro tepelnou úpravu pokrmu rychlého občerstvení
- připraví pokrm s požadovanými vlastnostmi
- expeduje pokrm, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu
- správně nakládá s inventářem
- skladuje potraviny
- provádí hygienicko-sanitační činnosti a dodržuje hygienické předpisy

Vazba na RVP Bude doplněno po schválení revizí RVP.

Kompetence ve vazbě na NSK

65-003-E Příprava pokrmů pro rychlé občerstvení

Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

1. Specifikace rychlého občerstvení
2. Hygienické, sanitační a bezpečnostní požadavky
3. Skladování potravinářských surovin
4. Sortiment rychlého občerstvení - základní pokrmy a nápoje
5. Zpracování a úprava polotovarů
6. Inventář vhodný k rychlému občerstvení
7. Expedice pokrmů rychlého občerstvení na základě pokynů

Učební činnosti žáků a strategie výuky

Žák:

- sleduje odborný výklad a praktickou ukázkou učitele
- napodobuje praktickou ukázkou učitele

- pracuje s chybou a hledá řešení

Učební činnosti konající se v cvičné kuchyni, žák:

- organizuje si účelně práci v gastronomickém provozu
- skladuje potravinářské suroviny
- převezme si recepturu pokrmu rychlého občerstvení
- převezme suroviny a smyslově zkontroluje jejich nezávadnost a kvalitu
- vykoná předběžnou přípravu surovin s minimálními ztrátami za použití vhodného technologického vybavení a dbá na dodržení ekologických předpisů při nakládání s odpady
- za použití vhodného technologického vybavení s dodržáním technologického postupu připraví zadané pokrmy a nápoje rychlého občerstvení s dodržáním doby přípravy, teploty a stanoveného množství surovin
- připraví pokrmy a nápoje rychlého občerstvení s požadovanými vlastnostmi
- provede estetickou úpravu, zkontroluje hmotnost a smyslově zhodnotí pokrm před vlastní expedicí
- ošetří a zabezpečí technologická zařízení po ukončení provozu
- provede úklid na pracovišti, dodržuje sanitační řád
- v průběhu všech činností dodržuje BOZP a hygienické předpisy, dodržuje HACCP.

Zařazení do učebního plánu, ročník

3. ročník

VÝSTUPNÍ ČÁST

Způsob ověřování dosažených výsledků

Výsledky učení jsou ověřeny praktickým úkolem a ústním zkoušením.

Žák připraví 3 vylosované základní pokrmy rychlého občerstvení.

Žák je pozorován po celou dobu provádění úkolu - dodržování BOZP, hygieny, technologického postupu, nakládání se surovinami, senzorické vlastnosti pokrmů.

Hodnocení je provedeno ústně v průběhu a po dokončení práce.

Kritéria hodnocení

Splněný modul je tehdy, když žák absolvuje 90 % hodin výuky. Připraví zadané pokrmy rychlého občerstvení a prezentuje je.

Hodnocena je organizace práce, postup práce, dodržení zadaného technologického postupu, příprava a úklid pracoviště, dodržování BOZP a hygienických předpisů. Při ústním zkoušení popíše a vysvětlí zadané otázky.

Kritéria hodnocení:

1. praktická část:

Organizace práce, postup práce 10 %

Dodržení technologického postupu 20 %

Správnost normování 10 %

Senzomotorické vlastnosti pokrmů 10 %

BOZP + hygiena 5 %

2. ústní část:

Odborné znalosti a vědomosti 35 %

Srozumitelnost a plynulost projevu 10 %

Hodnocení:

100 % – 85 %	1
84 % – 69 %	2
68 % – 53 %	3
52 % – 38 %	4
37 % – 0 %	5

Hodnocení je slovní + známka

Doporučená literatura

ŠINDELKOVÁ, Alena, Ludmila ČERMÁKOVÁ a Ivana VYBÍRALOVÁ. *Kuchařské práce Technologie učebnice pro odborná učiliště*. 3. vyd. Praha: Parta, 2010. ISBN 978-80-7320-152-4.

Kulinářské umění. *Kulinářské umění* [online]. Dostupné z:

<http://www.kulinarskeumeni.cz>

Poznámky

Klíčová aktivita

KA4 - Klíčová aktivita 4

Materiál vznikl v rámci projektu Modernizace odborného vzdělávání (MOV), který je spolufinancován z Evropských strukturálních a investičních fondů a jehož realizaci zajišťuje Národní ústav pro vzdělávání.

Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Eva Štrosnerová.



VSTUPNÍ ČÁST

Název modulu

Potraviny rostlinného původu E

Kód modulu

65-m-2/AJ49

Typ vzdělání

Odborné vzdělávání

Typ modulu

odborný teoretický

Využitelnost vzdělávacího modulu

Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouleté, EQF úroveň 2)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Komplexní úloha

Vazba na PK v NSK

Ne

Obor / obory vzdělání

65 – 51 - E/01 Stravovací a ubytovací služby

65 - 51 - E/02 Práce ve stravování

Délka modulu (počet hodin)

32

Platnost modulu od

Platnost modulu do

Vstupní předpoklady

Orientace v základní terminologii – poživatiny, potraviny, nápoje, pochutiny, základní a doplňkové živiny, sklad

JÁDRO MODULU

Charakteristika modulu

Cílem modulu je seznámit žáky s potravinami (produkty) rostlinného původu, jejich významem, rozdělením, možnostmi využití a správnými podmínkami skladování. Žáci si osvojí dobrou orientaci v široké škále těchto potravin na trhu. Získají odborné teoretické znalosti o jednotlivých druzích, způsobech zpracování i skladování podle technologické úrovně opracování těchto potravin. Dílčím cílem je schopnost žáků určit vlastnosti a technologickou využitelnost konkrétních druhů potravin rostlinného původu. Žáci se následně vyznají v označení potravin a v údajích na etiketě. Žáci si uvědomují kvalitu těchto potravin a jejich stále vyšší význam v moderní výživě.

Očekávané výsledky učení

Žák:

- rozlišuje a charakterizuje potraviny rostlinného původu podle druhů
- popíše vlastnosti jednotlivých druhů potravin, s pomocí učitele či spolužáků uvede obsah živin,
- uvede význam potravin rostlinného původu pro moderní výživu,
- rozpozná a definuje jednotlivé druhy potravin na konkrétních ukázkách, správně potravinu zařadí,
- uvede různé způsoby skladování potravin rostlinného původu včetně výhod a nevýhod,
- vyzná se v označení potravin a v údajích na etiketě, dokáže tyto informace reprodukovat,
- uvědomuje si význam kvality těchto potravin pro použití ve výrobě i v odbytovém středisku.

Vazba na RVP Bude doplněno po schválení revizí RVP.

Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

1. Potraviny rostlinného původu – význam ve výživě, vlastnosti

- rozdělení/druhy
- technologická využitelnost pro výrobu i odbyt
- společné klasifikační znaky a kvalita potravin
- označování potravin, údaje na etiketě

2. Ovoce

- rozdělení/ druhy
- technologická využitelnost, ošetřování a skladování

3. Zelenina a okopaniny

- rozdělení/druhy
- technologická využitelnost, ošetřování a skladování

4. Obiloviny a produkty z nich

- rozdělení/druhy
- technologická využitelnost a skladování

5. Luštěniny

- rozdělení/druhy
- technologická využitelnost a skladování

6. Houby

- rozdělení/druhy
- technologická využitelnost, ošetřování a skladování

7. Ořechy, semena

- rozdělení/druhy

- technologická využitelnost, ošetřování a skladování

8. Tuky rostlinného původu a oleje

- význam a rozdělení/druhy,
- využitelnost a skladování

9. Bylinky a řasy

- význam a druhy
- využitelnost a skladování

Učební činnosti žáků a strategie výuky

Učební činnosti žáků se odehrávají v učebně vybavené konkrétními vzorky, obrázky, nástěnkami zobrazující potraviny rostlinného původu v reálné velikosti. Žáci si mohou tvořit vlastní nástěnky konkrétních potravin dle pedagogických pokynů. Vhodnou formou výuky je výklad učitele doplněný prezentacemi na jednotlivá témata (obsahové okruhy). Pro dosažení výsledků je vhodná práce s názornými praktickými ukázkami k jednotlivým tématům, event. návštěva skladu potravin ve výrobním středisku či v obchodu. Výuka může probíhat s využitím informačních a komunikačních technologií (dataprojektor, PC). K úspěšnému dosažení výsledků je doporučeno řízené procvičování (kladení vhodných otázek na základě přímých ukázek potravin), pravidelné opakování učiva.

Žák:

- sleduje odborný výklad učitele, adekvátně reaguje na zadané otázky
- pracuje s odborným textem (učební text, prezentace) a využívá základní internetové zdroje
- aplikuje teoretické poznatky do praktických ukázek
- při hledání řešení spolupracuje s pedagogem i ostatními spolužáky
- rozdělí potraviny rostlinného původu do skupin podle druhu
- uvede význam potravin rostlinného původu pro lidskou výživu, vysvětlí na příkladech z praxe
- vymezí, určí jakostní znaky a definuje kvalitu těchto potravin
- vysvětlí způsoby označování potravin a údaje uvedené na etiketě obalu potraviny
- popisuje jednotlivé potraviny rostlinného původu podle reálného vyobrazení a obhajuje své stanovisko jejich technologické využitelnosti

U všech obsahových okruhů vzdělávání pod čísly 2 – 9 žák dále:

- rozdělí příslušnou skupinu potravin rostlinného původu na dílčí druhy a určí základní charakteristiky těchto druhů
- rozliší s pomocí pedagoga a spolužáků složení jednotlivých konkrétních druhů potravin
- u všech druhů potravin uvede technologickou využitelnost, všechny možnosti použití
- rozpozná a definuje jednotlivé druhy potravin na konkrétních ukázkách, správně potraviny zařadí,
- popíše způsoby ošetřování potravin pro další uchování/skladování
- uvede správné způsoby skladování konkrétních druhů potravin včetně výhod a nevýhod,
- vysvětlí údaje na etiketě obalu potraviny, dokáže tyto informace reprodukovat
- charakterizuje význam prvotřídní kvality těchto potravin pro použití ve výrobě i v odbytovém středisku.

Zařazení do učebního plánu, ročník

1. ročník

VÝSTUPNÍ ČÁST

Způsob ověřování dosažených výsledků

Výsledky žáků jsou ověřovány ústním a písemným/elektronickým zkoušením.

Písemné zkoušení je realizováno formou testu nebo formou otevřených odpovědí či jejich kombinací.

Zkoušení formou otevřených i uzavřených otázek ze všech obsahových okruhů:

- potraviny rostlinného původu

- ovoce
- zelenina a okopaniny
- obiloviny a produkty z nich
- luštěniny
- houby
- ořechy a semena
- tuky rostlinného původu a oleje
- bylinky a řasy

Kritéria hodnocení

U ústního zkoušení jsou hodnoceny odborné znalosti a vědomosti, vztahy mezi probranými obsahovými okruhy, srozumitelnost, plynulost projevu.

Při hodnocení testů je posuzována věcná správnost odpovědi.

Přepočítání mezi procenty správných odpovědí a známkou:

- správně je méně než 35 % známka 5
- správně je alespoň 35 a méně než 50 % známka 4
- správně je alespoň 50 a méně než 70 % známka 3
- správně je alespoň 70 a méně než 85 % známka 2
- správně je alespoň 85 % známka 1

Za splněný se považuje modul při dodržení následujících kritérií:

- žák je povinen splnit 80 % docházky do výuky,
- min. 1 x ústní zkoušení znalostí za dobu realizace modulu,
- min. 1 x písemné ověření znalostí za dobu realizace modulu.

Splněný modul je tehdy, když žák absolvuje minimálně 25 hodin řádné docházky.

Hodnocení slovní + známkou.

Doporučená literatura

ŠEBELOVÁ, Marie. *Potraviny a výživa – učebnice pro odborná učiliště*. Praha: Parta, 2012. ISBN 8073200104

MUDRÁKOVÁ, Zita. *Rostliny pro naše zdraví*. Praha: Exbook, 2017. ISBN 978-80-8188-014-8

Poznámky

Klíčová aktivita

KA3 - Klíčová aktivita 3

Materiál vznikl v rámci projektu Modernizace odborného vzdělávání (MOV), který je spolufinancován z Evropských strukturálních a investičních fondů a jehož realizaci zajišťuje Národní ústav pro vzdělávání.

Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Eva Štrosnerová.



VSTUPNÍ ČÁST

Název modulu

Jednoduchá obsluha hostů (E)

Kód modulu

65-m-2/AJ05

Typ vzdělání

Odborné vzdělávání

Typ modulu

(odborný) teoreticko – praktický

Využitelnost vzdělávacího modulu

Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouleté, EQF úroveň 2)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Komplexní úloha

Vazba na PK v NSK

Ano

Obor / obory vzdělání

65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

65-51-E/02 Práce ve stravování

Délka modulu (počet hodin)

12

Platnost modulu od

01. 09. 2018

Platnost modulu do

Vstupní předpoklady

Znalost právních předpisů týkajících se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci.

Znalost základních početních úkonů.

JÁDRO MODULU

Charakteristika modulu

Cílem modulu je získat základní znalosti zásad stolování a dovednosti nezbytně nutné pro činnosti jednoduché obsluhy hostů ve stravovacích službách. Po absolvování modulu bude absolvent schopen komunikovat s hostem, dodržovat pravidla společenského chování, orientuje se v odbytovém středisku a ovládá základy obsluhy.

Očekávané výsledky učení

Očekávané výsledky učení vycházející z kompetencí definovaných v profesní kvalifikaci 65-012-E Výpomoc při obsluze hostů jsou:

- příprava a podávání nápojů
- příprava teplých nápojů
- ošetřování a skladování nápojů
- nakládání s inventářem
- skladování potravinářských surovin
- výpomoc při podávání pokrmů a nápojů jednoduchou obsluhou
- obsluha technologických zařízení v provozu
- zajištění bezpečnosti hostů, BOZP, PO
- provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů

Vazba na RVP Bude doplněno po schválení revizí RVP.

Kompetence ve vazbě na NSK

65-012-E Výpomoc při obsluze hostů

Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

- Hygiena a BOZP v gastronomii
- Inventář
- Jednoduchá obsluha
- Příprava a podávání nápojů
- Ošetřování a skladování nápojů
- Skladování surovin

Učební činnosti žáků a strategie výuky

V teoretické výuce budou vedle výkladu a přednášek učitelé využívat demonstrativní metody, obrazový materiál, výuková videa, odborné časopisy a knihy.

Praktická výuka bude probíhat formou předvedení a následně praktickým cvičením.

Využívané metody: Frontální výuka, skupinové vyučování, individuální výuka, diskuse, rozhovor – řízený, instruktáž.

Žáci:

- volí vhodné suroviny v požadovaném množství
- připravují nápoje běžně zařazené na nápojovém lístku
- používají adekvátní technologické vybavení a inventář
- servírují různé druhy nápojů podle jejich charakteru
- volí vhodné a kvalitní suroviny v požadovaném množství
- připravují teplé nápoje běžně zařazené na nápojovém lístku

- používají adekvátní technologické vybavení
- rozlišují jednotlivé druhy studených nápojů
- vyjmenují zásady skladování a ošetřování nápojů podle jejich druhu
- používají adekvátně technologická zařízení při ošetřování a skladování nápojů
- používají inventář v souladu s jeho určením
- vyjmenují zásady pro ošetřování a udržování inventáře
- zabezpečí a uskladní inventář po ukončení provozu
- dodržují pravidla pro skladování potravin a nápojů podle hygienických norem
- evidují pohyb skladových zásob
- zhotoví doklad o příjmu a výdeji zboží
- zkontrolují, převezmou a vydají požadované zboží
- obsluhují hosty v souladu s pravidly techniky obsluhy podle zadaných pokynů
- používají vhodná technologická zařízení pro konkrétní činnost při obsluze
- používají vhodný inventář v souladu s jeho určením
- předvedou výpomoc při cateringových službách
- dodržují zásady profesního odívání a etikety
- připravují technologická zařízení k provozu a používají je v souladu s jejich určením
- ošetřují a zabezpečují technologická zařízení po ukončení provozu
- vyjmenují bezpečnostní pravidla spojená s ochranou majetku a zdraví hostů
- uvedou pravidla BOZP a PO
- dodržují osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností
- provedou úklid pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky

Zařazení do učebního plánu, ročník

2., 3. ročník

stolničení, odborný výcvik

VÝSTUPNÍ ČÁST

Způsob ověřování dosažených výsledků

Výsledky vzdělávání budou ověřovány především na konci modulu. Teoretické znalosti jsou ověřeny písemnou formou a praktické dovednosti především na základě předvedení a splnění praktických úkolů. Průběžně se hodnotí dodržování BOZP, čistota a organizace práce, komunikace s hostem, profesionální vystupování, dodržování pravidel obsluhy, nakládání s inventářem, příprava a podávání nápojů, postup jejich ošetřování a skladování, výpomoc při podávání pokrmů a nápojů. Hodnocení probíhá na pracovišti sociálního partnera.

Kritéria hodnocení

Kritéria hodnocení vycházejí z hodnotícího standardu PK Výpomoc při obsluze hostů:

Kritériem hodnocení je schopnost žáka:

- zvolit vhodné a kvalitní suroviny v požadovaném množství
- připravit nápoje běžně zařazené na nápojovém lístku
- používat adekvátní technologické vybavení a inventář
- servírovat různé druhy nápojů v souladu s obecně platnými pravidly pro jejich podávání
- zvolit vhodné a kvalitní suroviny v požadovaném množství
- připravit teplé nápoje běžně zařazené na nápojovém lístku
- používat adekvátní technologické vybavení
- rozlišit jednotlivé druhy studených nápojů
- uvést zásady skladování a ošetřování nápojů podle jejich druhu
- používat adekvátně technologická zařízení při ošetřování a skladování nápojů
- používat inventář v souladu s jeho určením
- uvést zásady pro ošetřování a udržování inventáře
- zabezpečit a uskladnit inventář po ukončení provozu

- dodržet pravidla pro skladování potravin a nápojů podle hygienických norem
- evidovat pohyb skladových zásob
- zhotovit doklad o příjmu a výdeji zboží
- zkontrolovat, převzít a vydat požadované zboží
- obsluhovat hosty v souladu s pravidly techniky obsluhy podle zadaných pokynů
- používat vhodný inventář v souladu s jeho určením
- používat vhodná technologická zařízení pro konkrétní činnost při obsluze
- předvést výpomoc při cateringových službách
- dodržovat zásady profesního odívání a etikety
- připravit technologická zařízení k provozu a používá je v souladu s jejich určením
- ošetřovat a zabezpečovat technologická zařízení po ukončení provozu
- vyjmenovat bezpečnostní pravidla spojená s ochranou majetku a zdraví hostů
- uvést pravidla BOZP a PO
- dodržovat osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností
- provést úklid pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky

Hodnocení žáka je zaznamenáváno do hodnotícího formuláře. Podmínkou úspěšného absolvování modulu je 100 % splnění uvedených kritérií.

Hodnotící stupnice:

100 % – 85 % bodů (výborný) – veškeré činnosti splnil žák vyčerpávajícím způsobem zcela bezchybně

84 % – 70 % bodů (chvalitebný) – činnosti splnil žák bez výhrad, kompletním způsobem, pouze s nepatrnými odchylkami ve stěžejních činnostech

69 % – 50 % bodů (dobrý) - požadované činnosti splnil žák s chybami, které zásadně neovlivnily kvalitu služeb

49 % – 35 % bodů (dostatečný) - činnosti splnil žák s výraznějšími nedostatky, které ovlivnily kvalitu služeb

34 % – 0 % bodů (nedostatečný) - veškeré činnosti prováděné žákem obsahovaly velké množství nedostatků, které prokázaly nepochopení zadaného úkolu a absenci odborných znalostí a dovedností

Doporučená literatura

SALAČ, Gustav. Stolničení. Vyd. 2. - dotisk. Praha: Fortuna, 2001. ISBN 80-7168-752-9.

Poznámky

Klíčová aktivita

KA4 - Klíčová aktivita 4

Materiál vznikl v rámci projektu Modernizace odborného vzdělávání (MOV), který je spolufinancován z Evropských strukturálních a investičních fondů a jehož realizaci zajišťuje Národní ústav pro vzdělávání.

Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Eva Štrosnerová.



VSTUPNÍ ČÁST

Název modulu

Pochutiny - koření, káva, čaj, čokoláda (E)

Kód modulu

65-m-2/AJ43

Typ vzdělání

Odborné vzdělávání

Typ modulu

(odborný) teoreticko – praktický

Využitelnost vzdělávacího modulu

Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouleté, EQF úroveň 2)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Komplexní úloha

[Kypřící prostředky a ostatní pochutiny](#)
[Pochutiny 1](#)

Vazba na PK v NSK

Ne

Obor / obory vzdělání

65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

65-51-E/02 Práce ve stravování

Délka modulu (počet hodin)

8

Platnost modulu od

Platnost modulu do

Vstupní předpoklady

JÁDRO MODULU

Charakteristika modulu

Žáci se seznamují s využitelností pochutin pro technologické zpracování, s požadavky na jakost a skladování.

Seznámí se s druhy koření a bylin, získají poznatky o kávě, čaji a kávovinách.

Očekávané výsledky učení

Žák:

- rozliší různé druhy pochutin, koření a bylinek
- charakterizuje směsi koření
- skladuje pochutiny, koření a bylinky
- opracuje a provede předběžnou přípravu bylin pro kuchyňské využití
- připraví teplý pokrm dle zadání
- připraví teplé nápoje dle zadání

Vazba na RVP Bude doplněno po schválení revizí RVP.

Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

Povzbudivé pochutiny

- koření – význam, složení
- druhy koření a jejich použití – plody a semena, květy a poupata, kůra, listy a natě, koření a oddenky
- směsi koření
- bylinky – použití
- káva – druhy a zpracování
- čaj – charakteristika, význam ve výživě člověka, druhy čaje
- kakao
- čokoláda
- příprava teplých nápojů

Ostatní pochutiny

- kořenící přípravky a ochucovadla
- želírovací prostředky a kypřící prostředky

Skladování pochutin, koření a bylinek

Učební činnosti žáků a strategie výuky

Metody slovní:

- monologické metody (popis, vysvětlování, výklad),
- dialogické metody (rozhovor, diskuse),
- metody práce s textem.

Metody názorně demonstrační:

- názorná ukázka jednotlivých balení tržních druhů pochutin

Metody organizace výuky:

- frontální výuka,
- exkurze (firma pro zpracování bylin a koření, výroba čajů)

Žák:

- pozorně sleduje výklad učitele, zapisuje si poznámky
- pracuje se získanými informacemi samostatně, třídí je a vyhodnocuje
- zhodnocuje teoretické znalosti v praktických činnostech

Praktická část modulu probíhá v pracovním prostředí cvičné školní restaurace nebo odborné učebny, na pracovišti smluvního partnera formou skupinové výuky s názornými ukázkami

Žák:

- Zvolí pro přípravu určených pokrmů vhodný technologický postup a zdůvodní
- Převezme suroviny a smyslově zkontroluje jejich nezávadnost a kvalitu
- Vykonává přípravné práce, opracuje suroviny s minimálními ztrátami za použití vhodného technologického vybavení a dbá na dodržení ekologických předpisů při nakládání s odpady
- Připraví pokrm a teplý nápoj s typickými požadovanými vlastnostmi
- Provede úpravu a estetizaci pokrmu, zkontroluje kvalitu, hmotnost a smyslově pokrm zhodnotí před vlastní expedicí
- Provede úklid pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky
- V průběhu všech činností dodržuje zásady BOZP a PO, hygienické předpisy, osobní hygienu i hygienu práce, postupy založené na principu kritických bodů HACCP a sanitační řád.

Zařazení do učebního plánu, ročník

Potraviny a výživa 1. ročník

VÝSTUPNÍ ČÁST

Způsob ověřování dosažených výsledků

U ústního zkoušení jsou hodnoceny odborné znalosti a vědomosti, vztahy mezi probranými obsahovými okruhy, srozumitelnost, plynulost projevu.

Při hodnocení testů je posuzována věcná správnost odpovědi.

Přepočet mezi procenty správných odpovědí a známkou:

- správně je méně než 35 % známka 5
- správně je alespoň 35 % a méně než 50 % známka 4
- správně je alespoň 50 % a méně než 70 % známka 3
- správně je alespoň 70 % a méně než 85 % známka 2
- správně je alespoň 85 % známka 1

Při praktickém zkoušení je hodnoceno:

Příprava 1 polévky, 1 přílohy, 1 teplého nápoje dle zadání učitele. Žák je sledován/pozorován a hodnocen po celou dobu provádění úkolu, dodržování BOZP, hygieny, technologického postupu, organizace práce.

Hodnocení je provedeno ústně po dokončení práce nebo v jejím průběhu.

Žák připraví pokrmy a teplý nápoj s dodržováním technologického postupu, expeduje a prezentuje.

Kritéria hodnocení

- Splněný modul je tehdy, když žák absolvuje alespoň 8 hodin výuky.
- U ústního zkoušení jsou hodnoceny odborné znalosti a vědomosti.
- Žák připraví 1 polévku, 1 přílohu a 1 teplý nápoj, které prezentuje.
- Je hodnocen postup prací, chuť, konzistence pokrmu.
- Dodržování BOZP, hygienických předpisů, organizace práce, příprava a úklid pracoviště.

Hodnocení slovní + známkou.

Doporučená literatura

Mašek, L. Potraviny a nápoje v kostce, RATIO, Úvaly, alkoholické nápoje, Zlín 2009, ISBN 978-80-7318-748-4

Rop, O., Hrabě, J. Nealkoholické a

ŠEBELOVÁ, Marie. Potraviny a výživa: učebnice pro odborná učiliště: obor kuchařské práce. Upr. 2. vyd. Praha: Parta, 2013. ISBN 978-80-7320-190-6

ŠINDELKOVÁ, Alena, Ludmila ČERMÁKOVÁ a Ivana VYBÍRALOVÁ. Kuchařské práce: technologie: učebnice pro odborná učiliště. 3. vyd. Praha: Parta, 2010. ISBN 978-80-7320-152-4

Poznámky

Klíčová aktivita

KA3 - Klíčová aktivita 3

Materiál vznikl v rámci projektu Modernizace odborného vzdělávání (MOV), který je spolufinancován z Evropských strukturálních a investičních fondů a jehož realizaci zajišťuje Národní ústav pro vzdělávání.

Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Eva Štrosnerová.



VSTUPNÍ ČÁST

Název modulu

Profesní etika (E)

Kód modulu

65-m-2/AJ45

Typ vzdělání

Odborné vzdělávání

Typ modulu

(odborný) teoreticko – praktický

Využitelnost vzdělávacího modulu

Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouleté, EQF úroveň 2)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Komplexní úloha

Vazba na PK v NSK

Ne

Obor / obory vzdělání

65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

65-51-E/02 Práce ve stravování

Délka modulu (počet hodin)

12

Platnost modulu od

01. 09. 2018

Platnost modulu do

Vstupní předpoklady

JÁDRO MODULU

Charakteristika modulu

Cílem modulu je poskytnout žákům poznatky z profesní etiky.

Teoretická výuka bude vhodně doplněna praktickými ukázkami společenského chování, chování číšníků na pracovišti a chování u stolu.

Po absolvování modulu budou žáci srozuměni se společenskými pravidly obsluhy, dodržování zásad obsluhy.

Očekávané výsledky učení

Žák:

- Ovládá základy profesní etiky
- Charakterizuje pravidla společenského chování, pravidla stolování a používá je
- Ovládá zásady chování a vystupování obsluhujícího
- Jedná profesionálně ve styku s hosty, spolupracovníky
- Dodržuje estetické normy

Vazba na RVP Bude doplněno po schválení revizí RVP.

Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

- Základní pravidla společenského chování
- Stolování
- Chování a komunikace číšníka
- Hygiena, estetika a bezpečnost práce
- Osobnost číšníka
- Etický kodex číšníka

Učební činnosti žáků a strategie výuky

Vhodnou formou výuky je výklad učitele doplněný prezentacemi na jednotlivá témata (obsahové okruhy).

Důraz je kladen na samostatnou i skupinovou práci.

Komunikační techniky jsou důležité pro žáky při nácviku slovní komunikace.

Daná témata jsou rozebírána skupinovou diskuzí a získané informace jsou předávány ostatním spolužákům.

Výuka probíhá s využitím informačních a komunikačních technologií (dataprojektor, PC) a dalšími pomůckami. K úspěšnému dosažení výsledků je doporučeno řízené pravidelné opakování učiva.

Žák:

- Sleduje odborný výklad učitele
- Při své činnosti uplatňuje práci s textem (učební text, prezentace)
- Využívá internetové zdroje
- Aplikuje teoretické poznatky do praktických ukázek
- Spolupracuje s ostatními spolužáky při hledání řešení
- Prezentuje a zdůvodní své výsledky před vyučujícím a spolužáky

Zařazení do učebního plánu, ročník

Doporučuje se vyučovat v prvním ročníku.

VÝSTUPNÍ ČÁST

Způsob ověřování dosažených výsledků

Ověřování probíhá ústně a písemně v rámci teoretické výuky.

Hodnoceno je využívání odborné terminologie, odborná správnost odpovědí.

V rámci výuky odborného výcviku jsou ověřovány především praktické dovednosti formou praktického předvedení žáky.

Důraz je kladen na odbornou správnost, samostatnost a správné společenské vystupování

- základní pravidla chování
- zvládnutí techniky jednoduché obsluhy – praktická aplikace
- pravidla při stolování
- pravidla chování číšníků při obsluze hosta a v kuchyni
- profesionálně jednat s hosty
- řešit obvyklé i neobvyklé situace u stolu
- obecná pravidla chování obsluhujícího na pracovišti a mimo pracoviště

Kritéria hodnocení

Splněný modul je tehdy když žák absolvuje alespoň 18 hodin výuky.

U ústního zkoušení jsou hodnoceny odborné znalosti a vědomosti, vztahy mezi probranými obsahovými okruhy, srozumitelnost, plynulost projevu.

Při hodnocení testů je posuzována věcná správnost odpovědi.

Přepočítání mezi procenty správných odpovědí a známkou:

- správně je méně než 35 % známka 5
- správně je alespoň 35 % a méně než 50 % známka 4
- správně je alespoň 50 % a méně než 70 % známka 3
- správně je alespoň 70 % a méně než 85 % známka 2
- správně je alespoň 85 % známka 1

Při praktickém zkoušení je hodnoceno:

Profesionální jednání s hosty.

Odborná správnost při stolování, samostatnost, správné společenské vystupování.

Základní pravidla chování, pravidla chování číšníků, pravidla osobní hygieny.

Dodržování BOZP, hygienických předpisů, organizace práce, příprava a úklid pracoviště.

Hodnocení slovní + známkou.

Doporučená literatura

Salač, G., Stolničení, Fortuna, Praha 1, ISBN 80-7168-752-9

Hrbová, Z. Nové stolničení v kostce, Úvaly, Ratio, ISBN 80-86351-12-2

Poznámky

Klíčová aktivita

KA3 - Klíčová aktivita 3

Materiál vznikl v rámci projektu Modernizace odborného vzdělávání (MOV), který je spolufinancován z Evropských strukturálních a investičních fondů a jehož realizaci zajišťuje Národní ústav pro vzdělávání.

Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Eva Štrosnerová.



VSTUPNÍ ČÁST

Název modulu

Inventář na úseku obsluhy (E)

Kód modulu

65-m-2/AJ46

Typ vzdělání

Odborné vzdělávání

Typ modulu

(odborný) teoreticko – praktický

Využitelnost vzdělávacího modulu

Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouleté, EQF úroveň 2)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Komplexní úloha

[Základní inventář na podávání pokrmů](#)

Vazba na PK v NSK

Ne

Obor / obory vzdělání

65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

65-51-E/02 Práce ve stravování

Délka modulu (počet hodin)

12

Platnost modulu od

Platnost modulu do

Vstupní předpoklady

JÁDRO MODULU

Charakteristika modulu

Cílem modulu je seznámit žáky se základním inventářem používaným při obsluze v různých odbytových střediscích a s jeho praktickým využitím v konkrétních situacích běžného provozu. Žáci získají odborné teoretické znalosti o jednotlivých druzích inventáře podle jeho použití a materiálu. Druhotným cílem je osvojit si zásady používání, odborného zacházení, ošetřování a skladování inventáře s ohledem na jeho hodnotu a požadavky provozu. Žáci jsou vedeni k morální odpovědnosti za svěřený inventář, uvědomují si jeho hodnotu, dodržují při práci s ním hygienické předpisy i zásady BOZP. Obeznámí se s evidencí inventáře.

Očekávané výsledky učení

Žák:

- rozlišuje malý a velký stolní inventář a způsoby jeho ošetřování, správně zachází s inventářem na úseku obsluhy,
- vybere správný inventář pro konkrétní účely stolování,
- popíše druhy inventáře na konkrétních odbytových střediscích,
- pracuje s inventářem a vhodně ho používá v souladu s jeho určením,
- vede evidenci inventáře, záznamy o pohybu inventáře,
- zkontroluje, převezme a předá požadovaný inventář,
- zabezpečí a uskladní inventář po ukončení provozu,
- ošetřuje a udržuje inventář v bezvadném stavu a kvalitě před začátkem, během i po skončení provozu,
- při práci s inventářem dodržuje zásady osobní i pracovní hygieny.

Vazba na RVP Bude doplněno po schválení revizí RVP.

Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

1. Inventář na úseku obsluhy

- pojem, význam, jeho využití v podmínkách provozu včetně dodržování zásad hygieny a BOZP

2. Rozdělení inventáře

- dle použití, materiálu, odbytových středisek

3. Popis inventáře

- tvary, velikosti, materiál, design
- stolový a sedací inventář
- restaurační prádlo
- pomocný inventář
- pomocné stoly a vozíky
- malý stolní inventář:
 - drobný stolní inventář
- velký stolní inventář:
 - jídelní příbory a jejich používání
 - překládací příbory
 - inventář na pokrmy
 - inventář na studené nápoje
 - inventář na teplé nápoje

4. Práce s inventářem

- převzetí, kontrola, příprava, vhodný výběr a odborné zacházení inventářem

5. Použití inventáře v praxi

- zakládání, dokládání, jeho uchopení a správné držení

6. Péče o inventář

- způsoby ošetřování, uskladnění, zabezpečení

7. Evidence inventáře podle druhu

- žádanky, inventura

Učební činnosti žáků a strategie výuky

Učební činnosti žáků se odehrávají v odborné učebně stolničení či techniky obsluhy za přítomnosti učitele, který na žáky soustavně dohlíží. Výuka probíhá formou výkladu s využitím prezentací a názorných ukázek k jednotlivým tématům. Využívá se např. dataprojektor, TV či PC, reálný inventář a další pomůcky.

Žáci se aktivně zapojují do nácviku dovedností pro práci s inventářem. K úspěšnému dosažení výsledků je doporučeno řízené procvičování a pravidelné opakování učiva s využitím názorných ukázek.

Žák:

- seznámí se s pojmem inventář, jeho praktickým využitím v obsluze; pomůckou mu jsou konkrétní ukázky,
- rozděljuje inventář podle velikosti, materiálu, použití; rozlišuje jednotlivé druhy inventáře podle zadání pedagoga,
- zvolí vhodné odbytové středisko pro použití konkrétních druhů inventáře,
- popíše co nejdůležitěji vybrané druhy inventáře včetně jeho založení, navrhne jeho konkrétní použití v provozu,
- vybere, převezme vhodný inventář dle pokynů učitele a, svou volbu zdůvodní a obhájí,
- kontroluje kvalitu, čistotu, nezávadnost inventáře,
- zvolí a připraví inventář na stůl pro hosty dle pokynů učitele, dodržuje přítom zásady hygieny a BOZP, zdůvodní a obhájí připravený inventář na stole pro hosty, jeho správné založení,
- odborně a opatrně zachází se zapůjčeným inventářem během všech učebních činností, uvědomuje si jeho hodnotu,
- předvede způsoby uchopení inventáře podle zásad správného a bezpečného zacházení v návaznosti na jednoduchou techniku obsluhy, hygieny a BOZP,
- provede údržbu konkrétních druhů inventáře dle pokynů pedagoga, použije vhodné prostředky či pomůcky,
- předvede a zdůvodní způsoby správného a špatného uskladnění inventáře a sdělí důvody jeho zabezpečení
- vyplní doklad o převzetí/vrácení inventáře (např. žádanku), zkontroluje požadovaný druh a množství,

podle inventárního seznamu (soupisky) provede fyzickou inventuru (přepočítání) skladu s inventářem, zaeviduje počty do přehledu.

Zařazení do učebního plánu, ročník

1. ročník

Odbyt a obsluha

VÝSTUPNÍ ČÁST

Způsob ověřování dosažených výsledků

Výsledky žáků jsou ověřovány ústním a písemným zkoušením, praktickým předvedením a ústní obhajobou zadaných úkolů.

Testování teoretických znalostí – písemné/elektronické s využitím uzavřených i otevřených otázek.

Praktické předvedení zadaných úkolů. Hodnocení je provedeno ústně po dokončení úkolu nebo v jeho průběhu.

Ústní a písemné zkoušení z témat (obsahových okruhů):

- inventář
- rozdělení inventáře
- popis inventáře
- péče o inventář
- evidence inventáře

Praktické předvedení zadaného úkolu z témat (obsahových okruhů):

- popis inventáře
- práce s inventářem
- použití inventáře v praxi
- péče o inventář
- evidence inventáře

Průběžné sledování úrovně plnění zadaných úkolů a dodržování zásad hygieny a BOZP, přístup k zadaným úkolům, vlastní aktivita žáka.

Kritéria hodnocení

Vycházejí z Pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků a dále zohledňujeme slovní hodnocení dosahované úrovně průběžného plnění zadaných úkolů a dodržování zásad hygieny a BOZP, přístup k zadaným úkolům, vlastní aktivity žáka.

Výsledné hodnocení vychází z kombinace výše uvedených forem ověřování znalostí a dovedností žáka při plnění zadaných úkolů.

Při hodnocení testů je posuzována věcná správnost odpovědi.

Přepočítání mezi procenty správných odpovědí a známkou:

- správně je méně než 35 % známka 5
- správně je alespoň 35 % a méně než 50 % známka 4
- správně je alespoň 50 % a méně než 70 % známka 3
- správně je alespoň 70 % a méně než 85 % známka 2
- správně je alespoň 85 % známka 1

Za splněný se považuje modul při dodržení následujících kritérií:

- 75 % docházky
- min. 2 x ústní zkoušení znalostí za dobu realizace modulu,
- min. 2 x písemné ověření znalostí a dovedností z navržených obsahových okruhů,
- min. 3 realizované praktické úkoly dle zadání pedagoga z výše navržených obsahových okruhů

Hodnocení slovní + známkou.

Doporučená literatura

ŠINDELKOVÁ, Alena. Stolničení – učebnice pro odborná učiliště. Praha: Parta, 2012. ISBN 9788073201777.

SALAČ, Gustav. Stolničení. Praha: Fortuna, 2010. ISBN 80-7168-752-9.

HRBKOVÁ, Zdeňka. Nové stolničení v kostce. Praha: Ratio, 2012. ISBN 80-86351-12-2.

Poznámky

Klíčová aktivita

KA3 - Klíčová aktivita 3

Materiál vznikl v rámci projektu Modernizace odborného vzdělávání (MOV), který je spolufinancován z Evropských strukturálních a investičních fondů a jehož realizaci zajišťuje Národní ústav pro vzdělávání.

Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Eva Štrosnerová.



VSTUPNÍ ČÁST

Název modulu

BOZP, HACCP a hygienické předpisy v gastronomii (E)

Kód modulu

65-m-2/AJ70

Typ vzdělání

Odborné vzdělávání

Typ modulu

(odborný) teoreticko – praktický

Využitelnost vzdělávacího modulu

Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouleté, EQF úroveň 2)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Vzdělávací oblasti

IN - Informatika a informační a komunikační technologie

UK - Umění a kultura

Komplexní úloha

Vazba na PK v NSK

Ne

Obor / obory vzdělání

65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

65-51-E/02 Práce ve stravování

Délka modulu (počet hodin)

12

Platnost modulu od

01. 09. 2018

Platnost modulu do

Vstupní předpoklady

Zdravotní průkaz pro práci v potravinářství.

JÁDRO MODULU

Charakteristika modulu

Žák získá poznatky o zásadách a předpisech BOZP, HACCP a hygieně, bude schopen kriticky posoudit výsledky své práce

a přijmout odpovědnost za svá rozhodnutí a jednání.

Získá základní vědomosti, dovednosti a návyky v oblasti hygieny

a bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci a požární prevenci, běžné údržbě a čištění strojů v souladu s předpisy a pracovními postupy.

Seznámí se s příklady bezpečnostních rizik, nejčastějšími příčinami úrazů, s kritickými body HCCP, hygienickými předpisy stanovenými pro práci v gastronomických provozech, se sanitacím řádem a dodržováním pracovní doby a doby potřebné k odpočinku.

Seznámí se s jednotlivými prostory přípravný a varny, s výrobními cestami, které se nesmí křížit, s kontrolními body při přípravě pokrmů.

Očekávané výsledky učení

Žák:

- Bezpečně obsluhuje strojního zařízení v gastronomických provozech.
- Uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii.
- Jedná v souladu s předpisy bezpečnosti a požární ochrany.
- Využívá pomůcky a zařízení ve výrobním středisku.
- Orientuje se v systému výrobního střediska

Vazba na RVP Bude doplněno po schválení revizí RVP.

Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

Rozpis učiva

- Bezpečnost a ochrana zdraví při práci.
- Požární ochrana.
- První pomoc.
- Návčik pracovních činností spojených s přípravou výrobního střediska.
- Péče o potraviny.
- Hygienické předpisy - Kritické body HACCP - požadavky na bezpečné zacházení se surovinami, dodržování technologických tepelných postupů, zabránění křížení potravin, bezpečné zacházení s organickým odpadem.
- Prostředky pro úklid a sanitaci.
- Základní povinnosti pracovníků gastronomického provozu - pracovní pomůcky, jejich používání a ošetřování

Učební činnosti žáků a strategie výuky

Výukový cyklus je tvořen fázemi stanovování učebních cílů, aktivování dosavadních znalostí, porozumění novému učivu, udržení znalostí a závěrečnou reflexí.

Využití specifických metod, které žákům umožňují lépe pochopit a osvojit si některé vědomosti a dovednosti. Znalost bezpečné práce se stroji a zařízení pro skladování, dopravu, vážení a úpravu surovin, poskytnutí první pomoci.

Ve výuce se doporučuje kombinovat níže uvedené metody výuky.

Metody slovní:

- monologické metody (popis, vysvětlování, výklad),
- dialogické metody (rozhovor, diskuse),
- metody práce s učebnicí, odbornou literaturou.

Metody názorně demonstrační:

- projekce poskytnutí první pomoci (základní ošetření),
- předvádění práce s pomůckami – jejich používání a ošetřování,
- předvádění předběžných úprav při zpracování potravin,
- demonstrace pracovních činností spojených s přípravou výrobního střediska.

Metody praktické:

- nácvik pracovních dovedností,
- pracovní činnosti,
- práce s prostředky pro úklid a sanitaci,
- učí se pracovat s potravinami a pečovat o ně.

Žák v rámci teoretické výuky:

- pracuje s platnou právní legislativou (požární ochrany, hygieny),
- seznamuje se s poskytnutím první pomoci,
- seznamuje se s povinnostmi kuchaře (pomůcky a nástroje),
- seznamuje se s pracemi spojenými s přípravou výrobního střediska,
- učí se zacházet s potravinami a pečovat o ně,
- seznamuje se s hygienickými předpisy - Kritické body (HACCP),
- učí se základním povinnostem kuchaře (pracovní pomůcky, jejich používání a ošetřování).

Žák v rámci praktické výuky:

- sleduje kritické body při tepelné přípravě pokrmů (teplota, technologické postupy, přeprava pokrmů, komplementace výrobků, přepravní nádoby),
- sleduje kritické body při přípravě pokrmů studené kuchyně (přeprava pokrmů, balení, ukládání do přepravních nádob),
- rozpozná nebezpečí kontaminace

Zařazení do učebního plánu, ročník

1. ročník předmět - Technika provozu, odborný výcvik.

VÝSTUPNÍ ČÁST

Způsob ověřování dosažených výsledků

Hodnocení je provedeno ústně po dokončení práce nebo v jejím průběhu. Zadávané otázky mají být jednoznačné, srozumitelné a mají směřovat k pochopení učiva.

Písemné zkoušení je realizováno formou testu (možnost výběru odpovědi).

Žák je sledován/ pozorován a hodnocen po celou dobu provádění úkolu při:

- dodržování BOZP, hygieny,
- organizaci práce a běžné údržbě a čištění strojů,
- zajištění první pomoci, povinnosti pracovníka a zaměstnavatele při pracovním úrazu,
- senzorickém hodnocení kritických bodů.
- úklidu pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky

Kritéria hodnocení

Za splněný se považuje modul při dodržení následujících kritérií:

- žák je povinen splnit 75 % docházky do výuky,
- 2 x ústní zkoušení znalostí za dobu realizace modulu,
- 2 x písemné ověření znalostí a dovedností z navržených obsahových okruhů.
- hodnoceno je dodržování BOZP, hygienických předpisů, organizace práce, příprava a úklid pracoviště.
- hodnocení slovní + známkou,

Při hodnocení se uplatňuje i sebehodnocení a individuální přístup k žákovi se specifickými poruchami učení.

Doporučená literatura

SEDLÁČKOVÁ Hana, OTOUPAL Pavel, Technologie přípravy pokrmů, Praha, Fortuna, ISBN 8071689122.

ŠINDELÁŘOVÁ Alena, Kuchařské práce, 1. Díl, Parta, Praha, ISBN 8085989832.

Zákoník práce: zákon č. 262/2006 Sb. ze dne 21. dubna 2006. Praha.

MARTINEK, Josef. Právní předpisy požární ochrany a předpisy související: stav předpisů k 31. 12. 2011. Rožnov pod Radhoštěm: ROVS - Rožnovský vzdělávací servis, 2011.

Vyhláška ministerstva zdravotnictví České republiky č. 137/2004 Sb. ze dne 1. dubna 2004, kterou se provádějí některá ustanovení zákona ČNR č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví.

Poznámky

Klíčová aktivita

KA3 - Klíčová aktivita 3

Materiál vznikl v rámci projektu Modernizace odborného vzdělávání (MOV), který je spolufinancován z Evropských strukturálních a investičních fondů a jehož realizaci zajišťuje Národní ústav pro vzdělávání.

Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Eva Štrosnerová.



VSTUPNÍ ČÁST

Název modulu

Zařízení provozoven (E)

Kód modulu

65-m-2/AJ47

Typ vzdělání

Odborné vzdělávání

Typ modulu

(odborný) teoreticko – praktický

Využitelnost vzdělávacího modulu

Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouleté, EQF úroveň 2)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Komplexní úloha

Vazba na PK v NSK

Ne

Obor / obory vzdělání

65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

65-51-E/02 Práce ve stravování

Délka modulu (počet hodin)

40

Platnost modulu od

Platnost modulu do

Vstupní předpoklady

BOZP, hygienické předpisy v gastronomii, HACCP (E)

JÁDRO MODULU

Charakteristika modulu

Modul navazuje na základní poznatky z oblasti BOZP, hygienických předpisů a HACCP.

Svým obsahem zajišťuje získání základních teoretických znalostí a praktických dovedností o zařízení provozoven v gastronomických provozech – výrobní a odbytová střediska, zařízení na zpracování potravin, zařízení na zpracování teplých pokrmů a nápojů, zařízení umýváren.

Žáci získají znalosti a dovednosti vedoucí ke správné obsluze a nakládání s vybavením jednotlivých provozů. Seznámí se s jednotlivými typy zařízení, s inventářem a s dalším základním vybavením provozů. Nedílnou součástí je konkrétní dodržování předpisů BOZP pro jednotlivá zařízení a hygienických předpisů pro konkrétní provozy v návaznosti na předcházející modul.

Očekávané výsledky učení

Žák:

- rozliší vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce;
- popíše organizaci práce ve výrobním středisku;
- při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy;
- pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku;
- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii;
- rozliší druhy odbytových středisek, jejich vybavení;
- vysvětlí organizaci práce ve skladu, včetně evidence zásob;
- vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku;
- pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář.

Vazba na RVP Bude doplněno po schválení revizí RVP.

Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

Výrobní středisko

- rozdělení na jednotlivé úseky,
- základní vybavení,
- inventář, použití, údržba,
- druhy skladů.

Odbytová střediska

- členění a vybavení odbytových středisek

Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence

- bezpečnost výrobních zařízení.

Základní vybavení výrobních středisek

- pracovní stoly
- váhy
- přepravní vozíky
- nádobí a náčiní na přípravu jídel

Zařízení na mechanické zpracování potravin

- stroje na škrábání brambor a kořenové zeleniny
- univerzální stroj a přídatná zařízení
- stroje na zpracování masa

- stroje na zpracování těsta
- jednoúčelové a víceúčelové strojky

Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů a nápojů

- zařízení podle zdroje tepla a tepelné úpravy – sporáky, zařízení na pečení a smažení
- grily, rošty, rožně
- mikrovlnná zařízení, kávovary, mikrokuchyně, velkokapacitní zařízení,
- parní konvektomaty, automaty na tepelné úpravy pokrmů
- tendence v progresivním vybavování výrobních středisek

Zařízení umýváren

- ohřívače vody, mycí dřezy a stroje na mytí nádobí
- doplňková zařízení – drtiče odpadků, pásové dopravní automaty

Zařízení pro uchování pokrmů a nápojů v teple

- zařízení pro uchování a výdej
- na ohřev inventáře
- zařízení pro převoz pokrmů a nápojů
- zařízení v odbytových střediscích s obsluhou - desky, vozíky, skříně

Chladicí a mrazicí zařízení

- význam, druhy, způsoby chlazení a mražení
- druhy těchto zařízení, jejich využití a údržba
- zařízení pro chlazení a zmrazování polotovarů a hotových jídel, šokovací skříně

Skladové hospodářství

- druhy skladů
- hygiena, bezpečnost
- technické vybavení

Odbytová střediska – zařízení a vybavení

- nábytek v odbytových střediscích
- technické zařízení
- prostředky pro sanitaci a údržbu
- prodejní a zábavní automaty

Ubytovací střediska – zařízení a vybavení

- vybavení ubytovacích prostorů
- administrativní a technická zařízení
- protipožární ochrana

Učební činnosti žáků a strategie výuky

Modul se skládá z hlediska výuky z části teoretické a z části praktické.

Žák v rámci teoretické výuky:

- sleduje odborný výklad doplněný prezentací a praktickou ukázkou učitele,
- uvede základní členění provozů z hlediska účelu,
- charakterizuje základní vybavení výrobního střediska,
- charakterizuje kuchyňské nádobí a náčiní, uvede příklady a údržbu,
- charakterizuje jednotlivé druhy skladů výrobního střediska a uvede potraviny, které se v nich skladují,
- charakterizuje a rozdělí odbytová střediska, uvede jejich základní vybavení na úseku obsluhy,
- uvede zásady bezpečnosti a hygieny práce výrobních zařízení,
- charakterizuje univerzální stroje a přídatná zařízení, stroje na zpracování zeleniny, masa a těsta a uvede zásady BOZP při práci se stroji,
- uvede a charakterizuje jednotlivá zařízení pro tepelné zpracování pokrmů a nápojů a popíše jejich obsluhu,

- uvede a charakterizuje základní vybavení umýváren,
- uvede a charakterizuje jednotlivá zařízení pro uchování pokrmů a nápojů v teple, jejich použití, obsluhu a zásady BOZP při používání,
- určí význam chlazení a mražení potravin,
- charakterizuje jednotlivé druhy chladících a mrazících zařízení, jejich využití a údržbu,
- rozlišuje druhy skladů, jejich technické vybavení a uvede zásady hygieny a bezpečnosti práce ve skladech,
- charakterizuje a vyjmenuje zařízení a vybavení odbytových středisek,
- charakterizuje a vyjmenuje zařízení a vybavení ubytovacích středisek,
- aktivně se zapojuje do výuky, vyhledává informace v učebnici a odborných knihách a časopisech, odpovídá na průběžné kontrolní otázky vyučujícího, pracuje názornými pomůckami,
- pro osvojení učiva pracují žáci ve skupinách nebo individuálně, pravidelně si učivo opakují a uvědomují si souvislosti mezi jednotlivými obsahovými okruhy.

Žák v rámci praktické výuky:

- navazuje na teoretickou výuku a provádí praktickou obsluhu jednotlivých druhů provozních zařízení,
- napodobuje praktickou ukázkou vyučujícího,
- provádí základní obsluhu a údržbu zařízení výrobního, odbytového a ubytovacího střediska,
- dodržují bezpečnostní předpisy a hygienické normy při obsluze zařízení.

Metody výuky v teoretické výuce:

metody slovní:

- monologické metody (popis, vysvětlování, výklad),
- dialogické metody (rozhovor, diskuse),
- metody práce s učebnicí, knihou, odborným časopisem

Metody názorně demonstrační:

- demonstrace obrazů statických,
- projekce statická a dynamická.

(ve výuce je využíván dataprojektor s připravenými prezentacemi jednotlivých druhů zařízení a vybavení)

Metody výuky v praktické výuce:

Metody praktické:

- ukázka, instruktáž
- nácvik pracovních dovedností,
- pracovní činnosti v cvičných provozech.

Základní strategií výuky je přechod od teoretické výuky k praktickému zvládnutí jednotlivých činností při obsluze zařízení. Výuku je vhodné členit z hlediska jednotlivých středisek.

Zařazení do učebního plánu, ročník

Zařazení modulu je plánováno v předmětech Zařízení provozu/Technologie a Odborný výcvik.

Ročník: I.

VÝSTUPNÍ ČÁST

Způsob ověřování dosažených výsledků

Písemné a ústní zkoušení, praktické předvedení.

Praktické ověřování zvládnutí obsluhy provozních zařízení.

Ověřování probíhá ústně a písemně v rámci teoretické výuky ve vyučovacím předmětu Zařízení provozu/Technologie. Hodnoceno je odborná správnost odpovědí. Důraz při hodnocení je v oblasti aplikace BOZP a hygieny gastronomických provozů.

V rámci výuky odborného výcviku jsou ověřovány především praktické dovednosti formou praktického předvedení žáky. Důraz je kladen na odbornou správnost obsluhy zařízení, BOZP hygienu.

Kritéria hodnocení

Žák správně určí jednotlivá zařízení jednotlivých gastronomických středisek, zná jejich význam, umí je správně používat z hlediska jejich účelu, BOZP a hygienických norem.

- Základní vybavení výrobních středisek
- Zařízení na mechanické zpracování potravin
- Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů nápojů
- Zařízení umýváren
- Zařízení pro uchování pokrmů a nápojů v teple
- Chladicí a mrazicí zařízení
- Skladové hospodářství
- Odbytová střediska – zařízení a vybavení
- Ubytovací střediska – zařízení a vybavení

Za splněný se považuje modul při dodržení následujících kritérií:

- žák je povinen splnit 80 % docházky do výuky,
- 1 x ústní zkoušení znalostí za dobu realizace modulu,
- 1 x písemné ověření znalostí a dovedností z navržených obsahových okruhů,
- hodnocení praktického zvládnutí obsluhy – průběžně v rámci odborného výcviku dle zásad hodnocení školy.

U ústního zkoušení jsou hodnoceny odborné znalosti a vědomosti, vztahy mezi probranými obsahovými okruhy, srozumitelnost, plynulost projevu. Při hodnocení testů je posuzována věcná správnost odpovědi. Při hodnocení praktických činností je posuzováno správnost obsluhy z hlediska provozních zásad pro jednotlivá zařízení a vybavení, z hlediska zásad BOZP a hygienických předpisů. Při hodnocení jsou používána pravidla hodnocení, se kterými jsou žáci prokazatelně seznámeni.

Doporučená literatura

CÓN František: Zařízení provozoven v kostce, RATIO: 2005. ISBN: 978-80-2380-867-4.

ŠEBELOVÁ, Marie a Jaromír HORNÍK. Zařízení závodů: učebnice pro odborná učiliště: obor kuchařské práce. 2. vyd. Praha: Parta, 2010. ISBN 978-80-7320-153-1.

Poznámky

Klíčová aktivita

KA3 - Klíčová aktivita 3

Materiál vznikl v rámci projektu Modernizace odborného vzdělávání (MOV), který je spolufinancován z Evropských strukturálních a investičních fondů a jehož realizaci zajišťuje Národní ústav pro vzdělávání.

Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Eva Štrosnerová.



VSTUPNÍ ČÁST

Název modulu

Ochrana životního prostředí E

Kód modulu

65-m-2/AJ66

Typ vzdělání

Odborné vzdělávání

Typ modulu

odborný teoretický

Využitelnost vzdělávacího modulu

Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouleté, EQF úroveň 2)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Komplexní úloha

Vazba na PK v NSK

Ne

Obor / obory vzdělání

65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

65-51-E/02 Práce ve stravování

Délka modulu (počet hodin)

8

Platnost modulu od

Platnost modulu do

Vstupní předpoklady

JÁDRO MODULU

Charakteristika modulu

Vzdělávací modul se věnuje tématům souvisejícím s ochranou životního prostředí. Získané poznatky o principech trvale udržitelného života v souvislosti s ochranou životního prostředí budou žáci aplikovat ve své profesi i v praktickém životě.

Očekávané výsledky učení

Očekávané výsledky učení s vazbou na RVP 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby a 65-51-E/02 Práce ve stravování.

- respektuje principy trvale udržitelného rozvoje
- nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky s ohledem na životní prostředí
- využívá principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání
- hodnotí vliv různých činností člověka na složky životního prostředí
- charakterizuje působení životního prostředí na člověka a jeho zdraví

Vazba na RVP Bude doplněno po schválení revizí RVP.

Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

- základní ekologické pojmy
- koloběh látek a energií
- vliv životního prostředí na člověka a jeho zdraví
- pravidla nakládání s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami s ohledem na ekonomiku a životní prostředí
- principy trvale udržitelného rozvoje

Učební činnosti žáků a strategie výuky

Výuka probíhá ve třídách nebo v odborné učebně.

Metody slovní:

- monologické metody (popis, vysvětlování, výklad),
- dialogické metody (rozhovor, diskuse),
- metody práce s učebnicí, knihou, odborným časopisem.

Metody názorně-demonstrační:

- projekce statická a dynamická,
- názorná ukázka.

Metody organizace výuky:

- skupinová výuka,
- individuální výuky,
- frontální výuka.

K úspěšnému dosažení výsledků je doporučeno procvičování (kladení vhodných otázek), pravidelné opakování učiva formou ústního a písemného zkoušení nebo praktických ukázek.

Žák:

- sleduje odborný výklad učitele
- při své činnosti uplatňuje práci s textem
- využívá internetové zdroje
- sleduje obrazovou a video projekci
- pozoruje názorné ukázky

- pracuje se získanými informacemi a vybírá si, které využije pro danou problematiku
- aplikuje teoretické poznatky do praktických ukázek

Zařazení do učebního plánu, ročník

1. ročník

VÝSTUPNÍ ČÁST

Způsob ověřování dosažených výsledků

V průběhu a ukončení vzdělávacího modulu jsou ověřovány znalosti a vědomosti žáků. Výsledky žáků jsou ověřovány ústním a písemným zkoušením.

Písemné zkoušení je realizováno formou písemné práce nebo testu.

Ověřované obsahové okruhy:

- základní ekologické pojmy
- koloběh látek a energií
- vliv životního prostředí na člověka a jeho zdraví
- pravidla nakládání s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami s ohledem na ekonomiku a životní prostředí
- principy trvale udržitelného rozvoje

Kritéria hodnocení

Pro splnění modulu je tolerance maximální absence do 20 %.

V rámci teoretické výuky žák absolvuje písemné a ústní zkoušení, a to minimálně:

- 1x písemné zkoušení
- 1x ústní zkoušení

Kritéria hodnocení:

- **Stupeň 1 (výborný):** Žák ovládá požadované poznatky, fakta, pojmy. Samostatně uplatňuje osvojené poznatky a dovednosti při řešení teoretických i praktických úkolů. Písemný i ústní projev je správný a přesný.
- **Stupeň 2 (chvalitebný):** Žák ovládá požadované poznatky, fakta, pojmy v podstatě uceleně. Samostatně nebo podle menších podnětů učitele uplatňuje osvojené dovednosti při řešení teoretických i praktických úkolů. Písemný i ústní projev mívá menší nedostatky ve správnosti a přesnosti.
- **Stupeň 3 (dobrý):** Žák má v osvojení požadavků, faktů, pojmů nepodstatné mezery. Podstatnější nepřesnosti a chyby dovede za pomoci učitele korigovat. V písemném a ústním projevu má nedostatky ve správnosti a přesnosti.
- **Stupeň 4 (dostatečný):** Žák má v osvojení požadavků, faktů, pojmů závažné mezery. Závažné chyby dovede žák s pomocí učitele opravit. V písemném a ústním projevu se objevují vážné nedostatky ve správnosti a přesnosti. Žák je nesamostatný a není tvořivý.
- **Stupeň 5 (nedostatečný):** Žák má v osvojení požadavků, faktů, pojmů závažné a značné mezery. Neprojevuje samostatnost, vyskytují se časté nedostatky při řešení zadaných úkolů a nedovede své vědomosti a dovednosti uplatnit ani s podněty učitele. V písemném a ústním projevu má závažné nedostatky ve správnosti a přesnosti.

Bodové hodnocení pro písemné testy:

100–91 % výborný

90–81 % chvalitebný

80–51 % dobrý

50–31 % dostatečný

30–0 % nedostatečný

Plnění jednotlivých kritérií je možné zaznamenávat do portfolia žáka.

Doporučená literatura

LIDINSKÁ, Markéta. *Myslete ekologicky, neprohloupte*. Hotel & spa Management, 2012. roč. VI., č. 12/2012, s. 50. ISSN 1802-3274.

BRANIŠ, Martin. *Základy ekologie a ochrany životního prostředí*. 1. vydání. Praha: Informatorium, 2004. ISBN 80-7333 024-5.

Poznámky

Klíčová aktivita

KA3 - Klíčová aktivita 3

Materiál vznikl v rámci projektu Modernizace odborného vzdělávání (MOV), který je spolufinancován z Evropských strukturálních a investičních fondů a jehož realizaci zajišťuje Národní ústav pro vzdělávání.

Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Eva Štrosnerová.



VSTUPNÍ ČÁST

Název modulu

Příprava teplých pokrmů – polévky (E)

Kód modulu

65-m-2/AJ06

Typ vzdělání

Odborné vzdělávání

Typ modulu

(odborný) teoreticko – praktický

Využitelnost vzdělávacího modulu

Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouleté, EQF úroveň 2)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Komplexní úloha

Vývary E

Vazba na PK v NSK

Ano

Obor / obory vzdělání

65 - 51 - E/01 Stravovací a ubytovací služby

65 - 51 - E/02 Práce ve stravování

Délka modulu (počet hodin)

32

Platnost modulu od

01. 09. 2018

Platnost modulu do

Vstupní předpoklady

Znalost surovin a jejich předběžné zpracování. Tepelné úpravy potravin. Práce s recepturou.

JÁDRO MODULU

Charakteristika modulu

Modul se věnuje přípravě základních polévek. Žáci se naučí připravovat jednotlivé skupiny polévek a jejich využití v gastronomii. Budou znát jejich gramáže a způsoby servisu. Seznámí se s výrobním postupem zavářek a vloček do polévek a dokážou polévku správně expedovat.

Očekávané výsledky učení

Očekávané kompetence ve vazbě na NSK

Žák:

- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii
- opracovává a upravuje suroviny
- zvolí vhodný technologický postup pro přípravu zadané polévky
- připraví polévky s typickými požadovanými vlastnostmi
- expeduje polévky, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu

Vazba na RVP Bude doplněno po schválení revizí RVP.

Kompetence ve vazbě na NSK

65-005-E Výpomoc při přípravě pokrmů

Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

- Příprava tmavého a světlého vývaru
- Příprava bílých polévek - zahuštěných jíškou, kašovitě, krémové (smetanové), šlemové
- Zavářky a vločky do polévek a jejich druhy.

Učební činnosti žáků a strategie výuky

Žák:

- sleduje odborný výklad a praktickou ukázkou učitele
- sleduje instruktážní video z Kulinářského umění
- napodobuje praktickou ukázkou učitele
- pracuje s chybou a hledá řešení
- odpoví na kvízové otázky s pomocí spolužáků
- organizuje si účelně práci v gastronomickém provozu
- převezme si zadání polévky s technologickým postupem
- nanormuje si zadané základní polévky na požadovaný počet porcí
- převezme suroviny a smyslově zkontroluje jejich nezávadnost a kvalitu
- vykoná předběžnou přípravu surovin s minimálními ztrátami za použití vhodného technologického vybavení a dbá na dodržení ekologických předpisů při nakládání s odpady
- za použití vhodného technologického vybavení s dodržением technologického postupu připraví zadané základní polévky s dodržением doby přípravy, teploty a stanoveného množství surovin
- provede estetickou úpravu, zkontroluje hmotnost a smyslově zhodnotí polévku před vlastní expedicí
- ošetří a zabezpečí technologická zařízení po ukončení provozu
- provede úklid na pracovišti, dodržuje sanitační řád
- v průběhu všech činností dodržuje BOZP a hygienické předpisy, dodržuje HACCP.

Zařazení do učebního plánu, ročník

1. ročník - Technologie

VÝSTUPNÍ ČÁST

Způsob ověřování dosažených výsledků

Výsledky učení jsou ověřené praktickým úkolem a ústním zkoušením.

Žák:

Připraví jeden vývar dle zadání

Připraví dvě bílé polévky dle zadání

Popíše další dva technologické postupy bílých polévek

Vysvětlí rozdíl mezi světlým a tmavým vývarem

Žák je pozorován po celou dobu provádění úkolu - dodržování BOZP, hygieny, technologického postupu, nakládání se surovinami, sensorické vlastnosti pokrmů.

Hodnocení je provedeno ústně v průběhu a po dokončení práce.

Kritéria hodnocení

Splněný modul je tehdy, když žák absolvuje 90 % hodin výuky. Připraví zadané polévky a prezentuje je

Hodnocena je organizace práce, postup práce, dodržení zadaného technologického postupu, příprava a úklid pracoviště, dodržování BOZP a hygienických předpisů. Při ústním zkoušení popíše a vysvětlí zadané otázky.

Kritéria hodnocení:

1. praktická část:

Organizace práce, postup práce	10 %
Dodržení technologického postupu	20 %
Správnost normování	10 %
Senzomotorické vlastnosti pokrmů	10 %
BOZP + hygiena	5 %

2. ústní část:

Odborné znalosti a vědomosti	35 %
Srozumitelnost a plynulost projevu	10 %

Hodnocení:

100 % - 85 %	1
84 % - 69 %	2
68 % - 53 %	3
52 % - 38 %	4
37 % - 0 %	5

Hodnocení je slovní + známka

Doporučená literatura

ŠINDELKOVÁ, Alena, Ludmila ČERMÁKOVÁ a Ivana VYBÍRALOVÁ. Kuchařské práce: technologie: učebnice pro odborná učiliště. 3. vyd. Praha: Parta, 2010. ISBN 978-80-7320-152-4.

Úvodní stránka - Kulinářské umění. Úvodní stránka - Kulinářské umění [online]. Dostupné z: <http://www.kulinarskeumeni.cz>

Poznámky

Kulinářské umění

Klíčová aktivita

KA4 - Klíčová aktivita 4

Materiál vznikl v rámci projektu Modernizace odborného vzdělávání (MOV), který je spolufinancován z Evropských strukturálních a investičních fondů a jehož realizaci zajišťuje Národní ústav pro vzdělávání.

Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Eva Štrosnerová.



VSTUPNÍ ČÁST

Název modulu

Výroba příloh (E)

Kód modulu

65-m-2/AJ10

Typ vzdělání

Odborné vzdělávání

Typ modulu

(odborný) teoreticko – praktický

Využitelnost vzdělávacího modulu

Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouleté, EQF úroveň 2)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Komplexní úloha

Vazba na PK v NSK

Ano

Obor / obory vzdělání

65 - 51 - E/01 Stravovací a ubytovací služby

65 - 51 - E/02 Práce ve stravování

Délka modulu (počet hodin)

28

Platnost modulu od

01. 09. 2018

Platnost modulu do

Vstupní předpoklady

Znalost surovin a jejich předběžné zpracování. Tepelné úpravy potravin. Práce s recepturou a technologickým postupem.

JÁDRO MODULU

Charakteristika modulu

Modul se věnuje přípravě teplých a studených příloh, navazuje na teoretické znalosti zásad pro předběžnou přípravu potravin a úpravu zeleniny. Žáci se naučí připravovat přílohy a budou znát jejich gramáže a způsoby servisu.

Očekávané výsledky učení

Očekávané kompetence ve vazbě na NSK

Žák:

- opracovává a upravuje suroviny
- vybere, připraví a použije vhodné suroviny pro daný pokrm
- připraví přílohy dle technologického postupu ze surovin v požadované kvalitě a kvantitě
- expeduje přílohy, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu

Vazba na RVP Bude doplněno po schválení revizí RVP.

Kompetence ve vazbě na NSK

65-006-E Výroba příloh

Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

- Přílohy – význam, rozdělení, dávkování
- Přílohy z brambor
- Přílohy z rýže
- Přílohy z mouky
- Přílohy z luštěnin
- Přílohy ze zeleniny
- Přílohy z ovoce

Učební činnosti žáků a strategie výuky

Žák:

- sleduje odborný výklad a praktickou ukázkou učitele
- sleduje instruktážní video z Kulinářského umění
- napodobuje praktickou ukázkou učitele
- pracuje s chybou a hledá řešení
- odpoví na kvízové otázky s pomocí spolužáků
- organizuje si účelně práci v gastronomickém provozu
- převezme si normu přílohy s technologickým postupem
- převezme suroviny a smyslově zkontroluje jejich nezávadnost a kvalitu
- vykoná předběžnou přípravu surovin s minimálními ztrátami za použití vhodného technologického vybavení a dbá na dodržení ekologických předpisů při nakládání s odpady
- za použití vhodného technologického vybavení s dodržáním technologického postupu připraví zadané přílohy s dodržáním doby přípravy, teploty a stanoveného množství surovin
- připraví přílohu s požadovanými vlastnostmi
- provede estetickou úpravu, zkontroluje hmotnost a smyslově zhodnotí přílohu před vlastní expedicí
- ošetří a zabezpečí technologická zařízení po ukončení provozu
- provede úklid na pracovišti, dodržuje sanitační řád
- v průběhu všech činností dodržuje BOZP a hygienické předpisy, dodržuje HACCP

Zařazení do učebního plánu, ročník

1. ročník - Technologie

VÝSTUPNÍ ČÁST

Způsob ověřování dosažených výsledků

Výsledky učení jsou ověřené praktickým úkolem a ústním zkoušením.

Žák připraví 3 druhy příloh dle zadání.

Žák je pozorován po celou dobu provádění úkolu - dodržování BOZP, hygieny, technologického postupu, nakládání se surovinami, sensorické vlastnosti pokrmů.

Hodnocení je provedeno ústně v průběhu a po dokončení práce.

Kritéria hodnocení

Splněný modul je tehdy, když žák absolvuje 90 % hodin výuky. Připraví zadané přílohy a prezentuje je

Hodnocena je organizace práce, postup práce, dodržení zadaného technologického postupu, příprava a úklid pracoviště, dodržování BOZP a hygienických předpisů. Při ústním zkoušení popíše a vysvětlí zadané otázky.

Kritéria hodnocení:

1. praktická část:

Organizace práce, postup práce	10 %
Dodržení technologického postupu	20 %
Správnost normování	10 %
Senzomotorické vlastnosti pokrmů	10 %
BOZP + hygiena	5 %

2. ústní část:

Odborné znalosti a vědomosti	35 %
Srozumitelnost a plynulost projevu	10 %

Hodnocení:

100 % - 85 %	1
84 % - 69 %	2
68 % - 53 %	3
52 % - 38 %	4
37 % - 0 %	5

Hodnocení je slovní + známka

Doporučená literatura

ŠINDELKOVÁ, Alena, Ludmila ČERMÁKOVÁ a Ivana VYBÍRALOVÁ. Kuchařské práce: technologie : učebnice pro odborná učiliště. 3. vyd. Praha: Parta, 2010. ISBN 978-80-7320-152-4.

Úvodní stránka - Kulinářské umění. Úvodní stránka - Kulinářské umění [online]. Dostupné z: <http://www.kulinarskeumeni.cz>

Poznámky

Klíčová aktivita

KA4 - Klíčová aktivita 4

Materiál vznikl v rámci projektu Modernizace odborného vzdělávání (MOV), který je spolufinancován z Evropských strukturálních a investičních fondů a jehož realizaci zajišťuje Národní ústav pro vzdělávání.

Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Eva Štrosnerová.



VSTUPNÍ ČÁST

Název modulu

Bezmasé pokrmy E - praktický

Kód modulu

65-m-2/AJ58

Typ vzdělání

Odborné vzdělávání

Typ modulu

odborný praktický

Využitelnost vzdělávacího modulu

Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouleté, EQF úroveň 2)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Komplexní úloha

Vazba na PK v NSK

Ne

Obor / obory vzdělání

65 - 51 - E/01 Stravovací a ubytovací služby

65 - 51 - E/02 Práce ve stravování

Délka modulu (počet hodin)

32

Platnost modulu od

Platnost modulu do

Vstupní předpoklady

Předpokladem úspěšného řešení úlohy jsou základní teoretické znalosti a dovednosti získané z absolvování předchozích modulů BOZP, HACCP a hygienické předpisy v gastronomii, Předběžná příprava potravin, Základní tepelné

postupy.

JÁDRO MODULU

Charakteristika modulu

Modul se věnuje tématům souvisejícím s hygienou potravin, BOZP, s úpravou surovin vhodných pro výrobu bezmasých pokrmů, bezmasými pokrmy, jejich výrobou a jejich prezentací.

Žáci získají znalosti a dovednosti o vlastnostech potravin nebo surovin při přípravě bezmasých pokrmů, jejich způsob zpracování, efektivní využití různých částí surovin a potravin, zohlední moderní trendy v kombinaci se zdravou stravou při výrobě i prezentaci bezmasých pokrmů a uchovávání jejich užitných a biologických vlastností. Využití poznatků ve své profesi i v praktickém životě.

Očekávané výsledky učení

Očekávané výsledky učení s vazbou na RVP 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby a 65-51-E/02 Práce ve stravování.

Žák po absolvování Modulu Bezmasé pokrmy:

- volí vhodný technologický postup pro přípravu bezmasých pokrmů
- volí vhodné suroviny a technologické zařízení
- připraví pracoviště
- převezme suroviny a smyslově zkontroluje jejich kvalitu
- provede předběžnou přípravu surovin s minimálními ztrátami
- připraví zadané bezmasé pokrmy z
 - brambor
 - luštěnin
 - zeleniny
 - mléka a mléčných výrobků
 - vajec
 - obilovin
 - ovoce
 - zeleniny
 - hub
 - rýže
 - mouky
- dodrží dobu přípravy a stanovené množství
- před expedicí provede estetickou úpravu a zkontroluje hmotnost
- po celou dobu práce dodržuje hygienu a BOZP

Vazba na RVP Bude doplněno po schválení revizí RVP.

Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

1. Hygiena a BOZP
2. Obecná charakteristika bezmasých pokrmů
3. Dělení bezmasých pokrmů podle použité základní suroviny a podle tepelné úpravy
4. Výroba bezmasého pokrmu z:

- brambor
- zeleniny
- sýrů a tvarohu
- vajec
- obilovin
- hub

5. Presentace bezmasých pokrmů

Učební činnosti žáků a strategie výuky

Metody výuky jsou koncipovány formou základního výkladu s návazností na předešlé teoretické znalosti žáků. Vhodné formy jsou postupné vysvětlování, řízený rozhovor, instruktážních ukázky, názorné předvedení a diskuze.

Práce bude probíhat formou praktického cvičení ve skupinách a individuálně.

Metody a pracovní postupy s využitím názorných a praktických ukázek budou přiměřené v návaznosti na individuální potřeby žáků, jejich vnímání, představu, myšlení, dovednost a zájem.

Pro dosažení výsledků je vhodná práce s odbornou literaturou, recepturami teplých pokrmů a názorné praktické ukázky.

K úspěšnému dosažení výsledků je doporučena instruktáž a opakované procvičování praktických činností.

Žáci v rámci praktické výuky:

Pracují neustále pod dozorem v reálném prostředí, školní kuchyni, ve školním odloučeném pracovišti, smluvním pracovišti nebo ve cvičné kuchyni školy pro přípravu pokrmů.

Metody praktické:

- instruktáž,
- nácvik pracovních činností,
- samostatná práce žáků.

Učební činnosti žáků

Žák:

- zvolí vhodný technologický postup a zdůvodní jej
- provede přípravu pracoviště
- použije vhodné suroviny a připraví si vhodné technologické zařízení
- zkontroluje si deklarovaný druh a gramáž surovin
- převezme suroviny a smyslově zkontroluje jejich nezávadnost a kvalitu
- vykoná předběžnou přípravu surovin s minimálními ztrátami za použití vhodného technologického vybavení
- připraví zadané bezmasé pokrmy s dodržением technologického postupu, doby přípravy, teploty, stanoveného množství surovin a s požadovanými vlastnostmi
- provede estetickou úpravu, zkontroluje hmotnost a smyslově zhodnotí bezmasý pokrm před vlastní expedicí
- ošetří a zabezpečí technologická zařízení po ukončení provozu
- provede úklid na pracovišti, dodržuje sanitační řád
- v průběhu všech činností dodržuje BOZP a hygienické předpisy, dodržuje HACCP

Zařazení do učebního plánu, ročník

2. ročník

VÝSTUPNÍ ČÁST

Způsob ověřování dosažených výsledků

V rámci výuky odborného výcviku jsou ověřovány především praktické dovednosti formou praktického předvedení.

Ověřované okruhy a praktické úkoly:

1. Hygiena a BOZP při práci
2. Příprava pracoviště
3. Výroba jednoho bezmasého pokrmu dle vlastní receptury
5. Výroba zadaného bezmasého pokrmu
6. Presentace bezmasých pokrmů na talíři

Kritéria hodnocení

Pro splnění modulu ho musí žák absolvovat s maximální absencí do 20 %.

V rámci odborného výcviku žák absolvuje praktickou zkoušku.

Žák:

- zvolí vhodný technologický postup pro přípravu zadaného bezmasého pokrmu
- vybere, připraví a upraví vhodné suroviny pro připravovaný pokrm
- zkontroluje deklarovaný druh surovin a gramáž
- sensoricky posoudí nezávadnost a kvalitu surovin
- vykoná přípravné práce, opracuje suroviny s minimálními ztrátami
- použije odpovídající technologické vybavení
- dodrží technologický postup přípravy pro daný pokrm
- dodrží dobu přípravy, teplotu a množství surovin podle receptur
- připraví pokrm s typickými požadovanými vlastnostmi
- provede estetizaci pokrmu, kontrolu hmotnosti a sensoricky zhodnotí pokrm před expedicí
- ošetří a zabezpečí technologická zařízení po ukončení provozu
- připraví pracoviště na provoz
- provede úklid pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky
- dodržuje hygienu osobní a hygienu práce v průběhu pracovních činností

Kritéria hodnocení:

- technologický postup přípravy bezmasého pokrmu
- chuť a konzistence pokrmu
- expedice, prezentace pokrmu
- dodržování BOZP, hygienických předpisů
- organizace práce
- příprava a úklid pracoviště.

Hodnocení slovní + známkou.

Bodové hodnocení:

- 100 % – 91 % výborný
- 90 % – 81 % chvalitebný
- 80 % – 51 % dobrý
- 50 % – 31 % dostatečný
- 30 % – 0 % nedostatečný

Plnění jednotlivých kritérií je možné zaznamenávat do portfolia žáka.

Doporučená literatura

SEDLÁČKOVÁ, Hana. *Technologie přípravy pokrmů*. Praha: Fortuna, 1999. ISBN 80-7168-626-3.

ŠINDELKOVÁ, Alena, Ludmila ČERMÁKOVÁ a Ivana VYBÍRALOVÁ. *Kuchařské práce Technologie učebnice pro odborná učiliště*. 3. vyd. Praha: Parta, 2010. ISBN 978-80-7320-152-4.

Poznámky

Klíčová aktivita

KA3 - Klíčová aktivita 3

Materiál vznikl v rámci projektu Modernizace odborného vzdělávání (MOV), který je spolufinancován z Evropských strukturálních a investičních fondů a jehož realizaci zajišťuje Národní ústav pro vzdělávání.

Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Eva Štrosnerová.



VSTUPNÍ ČÁST

Název modulu

Bezmasé pokrmy E - teoretický

Kód modulu

65-m-2/AJ59

Typ vzdělání

Odborné vzdělávání

Typ modulu

odborný teoretický

Využitelnost vzdělávacího modulu

Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouleté, EQF úroveň 2)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Komplexní úloha

Vazba na PK v NSK

Ne

Obor / obory vzdělání

65 - 51 - E/01 Stravovací a ubytovací služby

65 - 51 - E/02 Práce ve stravování

Délka modulu (počet hodin)

8

Platnost modulu od

Platnost modulu do

Vstupní předpoklady

Předpokladem úspěšného splnění modulu Bezmasé pokrmy jsou základní teoretické znalosti a dovednosti získané z absolvování předchozích modulů Potraviny rostlinného původu, Předběžná příprava potravin, Základní tepelné postupy.

JÁDRO MODULU

Charakteristika modulu

Modul se věnuje tématům souvisejícím s hygienou potravin, BOZP, s úpravou surovin vhodných pro výrobu bezmasých pokrmů, bezmasými pokrmy, jejich výrobou a jejich prezentací.

Žáci získají znalosti a vědomosti o vlastnostech potravin nebo surovin při přípravě bezmasých pokrmů, jejich způsob zpracování, efektivní využití různých částí surovin a potravin, zohlední moderní trendy v kombinaci se zdravou stravou při výrobě i prezentaci bezmasých pokrmů a uchovávání jejich užitečných a biologických vlastností. Využití poznatků ve své profesi i v praktickém životě.

Očekávané výsledky učení

Očekávané výsledky učení s vazbou na RVP 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby, 65-51-E/02 Práce ve stravování

Žák po absolvování Modulu Bezmasé pokrmy:

- vysvětlí význam bezmasých pokrmů v gastronomii
- vysvětlí dodržování zásad osobní i provozní hygieny a BOZP
- vyjmenuje základní techniky výroby bezmasých pokrmů a tepelné úpravy
- popíše vybrané technologické postupy bezmasých pokrmů
- vysvětlí estetiku v prezentaci bezmasých pokrmů
- charakterizuje, rozdělí a popíše bezmasé pokrmy z brambor, zeleniny, sýrů a tvarohu, vajec, obilovin a hub
- charakterizuje, rozdělí a popíše moučné pokrmy a moučníky z obilovin

Vazba na RVP Bude doplněno po schválení revizí RVP.

Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

1. Hygiena a BOZP
2. Obecná charakteristika bezmasých pokrmů
3. Dělení bezmasých pokrmů podle použité základní suroviny a podle tepelné úpravy
4. Bezmasé pokrmy z:
 - brambor, zeleniny, sýrů a tvarohu, vajec, obilovin a hub
5. Moučné pokrmy a moučníky z:
 - obilovin – kaše
 - těstovin – nudle
 - z různých druhů těst

Učební činnosti žáků a strategie výuky

Výuka probíhá ve třídách nebo odborné učebně. Vyučující vychází z vlastních odborných vědomostí a dovedností, používá různé pomůcky a různé výukové metody.

Metody slovní:

- monologické metody (popis, vysvětlování, výklad),
- dialogické metody (rozhovor, diskuse),
- metody práce s učebnicí, knihou, odborným časopisem.

Metody názorně demonstrační:

- projekce statická a dynamická,

- názorná ukázka.

Metody organizace výuky:

- skupinová výuka,
- individuální výuky
- frontální výuka

K úspěšnému dosažení výsledků je doporučeno procvičování (kladení vhodných otázek), pravidelné opakování učiva formou ústního a písemného zkoušení nebo praktických ukázek.

Žák:

- sleduje odborný výklad učitele
- při své činnosti uplatňuje práci s textem
- využívá internetové zdroje
- sleduje obrazovou a video projekci
- pozoruje názorné ukázky
- aplikuje teoretické poznatky do praktických ukázek

Učební činnosti žáků:

1. charakterizuje bezmasé pokrmy a vysvětlí jejich význam v gastronomii
2. objasní důležitost osobní i provozní hygieny, BOZP
3. vyjmenuje jednotlivé skupiny bezmasých pokrmů podle základní suroviny, vyjmenuje základní techniky výroby a tepelné úpravy
4. orientuje se ve vhodném výběru a kombinacích surovin a potravin s ohledem na zdravou stravu a moderní trendy
5. popíše vybrané technologické postupy bezmasých pokrmů
6. zapojí estetiku do prezentace bezmasých pokrmů
7. charakterizuje, rozdělí a popíše bezmasé pokrmy a jejich výrobu z brambor, zeleniny, sýrů a tvarohu, vajec, obilovin a hub
8. charakterizuje, rozdělí a popíše moučné pokrmy a moučníky z obilovin – kaše, těstovin – nudle, z různých druhů těst, nákypy.

Zařazení do učebního plánu, ročník

2. ročník

VÝSTUPNÍ ČÁST

Způsob ověřování dosažených výsledků

V rámci výuky jsou ověřovány znalosti a vědomosti žáků. Výsledky žáků jsou ověřovány ústním a písemným zkoušením.

Písemné zkoušení je realizováno formou písemné práce nebo testu. Při využití ústního zkoušení formou otevřených otázek.

Ověřované okruhy:

1. Hygiena a BOZP
2. Obecná charakteristika bezmasých pokrmů
3. Dělení bezmasých pokrmů podle použité základní suroviny a podle tepelné úpravy
4. Bezmasé pokrmy z:
 - brambor, zeleniny, ze sýrů a tvarohu, vajec, obilovin, hub
5. Moučné pokrmy a moučníky z:
 - obilovin – kaše

- těstovin – nudle
- z různých druhů těst – bramborové těsto, kynuté těsto, spařené těsto, těsto z pálené hmoty, tvarohové těsto, lité vaječné těsto, piškotové těsto
- z více druhů potravin - nákypy

Kritéria hodnocení

Pro splnění modulu ho musí žák absolvovat s maximální absencí do 20 %.

Žák absolvuje písemné a ústní zkoušení.

Kritéria hodnocení:

- **Stupeň 1 (výborný):** Žák ovládá požadované poznatky, fakta, pojmy. Samostatně uplatňuje osvojené poznatky a při řešení teoretických úkolů. Písemný i ústní projev je správný a přesný.
- **Stupeň 2 (chvalitebný):** Žák ovládá požadované poznatky, fakta, pojmy v podstatě uceleně. Samostatně nebo podle menších podnětů učitele uplatňuje osvojené znalosti při řešení teoretických úkolů. Písemný i ústní projev mívá menší nedostatky ve správnosti a přesnosti.
- **Stupeň 3 (dobrý):** Žák má v osvojení požadavků, faktů, pojmů nepodstatné mezery. Podstatnější nepřesnosti a chyby dovede za pomoci učitele korigovat. V písemném a ústním projevu má nedostatky ve správnosti a přesnosti.
- **Stupeň 4 (dostatečný):** Žák má v osvojení požadavků, faktů, pojmů závažné mezery. Závažné chyby dovede žák s pomocí učitele opravit. V písemném a ústním projevu se objevují vážné nedostatky ve správnosti a přesnosti. Žák je nesamostatný a není tvořivý.
- **Stupeň 5 (nedostatečný):** Žák má v osvojení požadavků, faktů, pojmů závažné a značné mezery. Neprojevuje samostatnost, vyskytují se časté nedostatky při řešení zadaných úkolů a nedovede své vědomosti a dovednosti uplatnit ani s podněty učitele. V písemném a ústním projevu má závažné nedostatky ve správnosti a přesnosti.

Bodové hodnocení:

- 100 % – 91 % výborný
- 90 % – 81 % chvalitebný
- 80 % – 51 % dobrý
- 50 % – 31 % dostatečný
- 30 % – 0 % nedostatečný

Plnění jednotlivých kritérií je možné zaznamenávat do portfolia žáka.

Doporučená literatura

SEDLÁČKOVÁ, Hana. *Technologie přípravy pokrmů*. Praha: Fortuna, 1999. ISBN 80-7168-626-3.

ŠINDELKOVÁ, Alena, Ludmila ČERMÁKOVÁ a Ivana VYBÍRALOVÁ. *Kuchařské práce Technologie učebnice pro odborná učiliště*. 3. vyd. Praha: Parta, 2010. ISBN 978-80-7320-152-4.

Poznámky

Klíčová aktivita

KA3 - Klíčová aktivita 3

Materiál vznikl v rámci projektu Modernizace odborného vzdělávání (MOV), který je spolufinancován z Evropských strukturálních a investičních fondů a jehož realizaci zajišťuje Národní ústav pro vzdělávání.

Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Eva Štrosnerová.



VSTUPNÍ ČÁST

Název modulu

Nápoje – alkoholické a nealkoholické (E)

Kód modulu

65-m-2/AJ68

Typ vzdělání

Odborné vzdělávání

Typ modulu

(odborný) teoreticko – praktický

Využitelnost vzdělávacího modulu

Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouleté, EQF úroveň 2)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Komplexní úloha

Vazba na PK v NSK

Ne

Obor / obory vzdělání

65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

65-51-E/02 Práce ve stravování

Délka modulu (počet hodin)

24

Platnost modulu od

01. 09. 2018

Platnost modulu do

Vstupní předpoklady

JÁDRO MODULU

Charakteristika modulu

Modul je zaměřený na teplé a studené nápoje. Žáci se seznámí s charakteristikou základních nápojů, jejich rozdělením a skladováním v rámci teorie. V praktické části získají dovednosti v přípravě a podávání teplých a studených nápojů.

Po absolvování modulu bude žák schopen rozlišovat jednotlivé druhy teplých a studených nápojů a objasnit jejich význam ve výživě, určí vhodné teploty pro podávání nápojů a připraví některé druhy nápojů.

Očekávané výsledky učení

Žák:

- charakterizuje nápoje a jejich význam ve výživě člověka,
- rozdělí alkoholické a nealkoholické nápoje, uvede příklady,
- rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů,
- zná teploty jednotlivých nápojů při podávání,
- vysvětlí správný způsob skladování jednotlivých druhů nápojů,
- připraví základní teplé nápoje,
- popíše způsob podávání teplých nápojů,
- připraví základní studené nápoje,
- popíše způsob podávání studených nápojů,
- volí vhodný inventář na podávání teplých a studených nápojů.

Vazba na RVP Bude doplněno po schválení revizí RVP.

Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

1. Charakteristika a význam nápojů

1. Význam nápojů ve výživě člověka
2. Charakteristika nealkoholických nápojů – voda, minerální vody, sodová voda, limonády, ovocné nápoje, káva, čaj, kakao
3. Charakteristika alkoholických nápojů – pivo, víno, lihoviny

2. Rozdělení nápojů

- Studené nápoje
- Teplé nápoje

3. Skladování nápojů

4. Příprava nápojů

- Příprava běžných studených nápojů
- Příprava běžných teplých nápojů

5. Podávání nápojů

- Podávání běžných studených nápojů
- Podávání běžných teplých nápojů

Učební činnosti žáků a strategie výuky

Ve výuce se doporučuje kombinovat uvedené metody výuky:

Metody slovní:

- monologické metody (popis, vysvětlování, výklad),
- dialogické metody (rozhovor, diskuse),
- metody práce s učebnicí, knihou, odborným časopisem.

Metody názorně demonstrační:

- projekce statická a dynamická,
- názorná ukázka vhodného inventáře.

Metody organizace výuky:

- frontální výuka,
- skupinová výuka,
- individuální výuky.

Metody praktické:

- instruktáž,
- nácvik pracovních činností,
- samostatná práce žáků.

Učební činnosti žáků:

- sleduje odborný výklad doplněný prezentací a praktickou ukázkou učitele
- charakterizuje nápoje a jejich význam ve výživě člověka,
- rozdělí nápoje na teplé a studené nápoje, charakterizuje vodu, minerální vodu, limonády, ovocné a zeleninové šťávy, iontové a energetické nápoje, mléčné koktejly a instantní nápoje, čaj, kávu, kakao, čokoládu,
- charakterizuje pivo, víno a lihoviny,
- během výkladu učitele pracuje s učebnicí,
- na základě výkladu učitele a práce s učebními texty a obrázky dokáže rozdělit teplé a studené nápoje,
- určí vhodné teploty pro podávání teplých a studených nápojů,
- určí zásady správného skladování nápojů, vhodného uložení ve skladu a skladovací teploty,
- připraví běžné teplé nápoje, jako je čaj, káva, kakao, čokoláda,
- popíše zásady podávání teplých a studených nápojů,
- seznámí se s druhy inventáře na podávání teplých a studených nápojů, jeho údržbou a ošetření,
- na základě výkladu učitele a práce s učebními texty a nákresy určuje vhodný inventář na podávání teplých a studených nápojů,
- aktivně se zapojuje do výuky, vyhledává informace v odborných časopisech, odpovídá na průběžné kontrolní otázky vyučujícího, pracuje názornými pomůckami,
- pro osvojení učiva pracují žáci ve skupinách nebo individuálně.

Zařazení do učebního plánu, ročník

2., 3. ročník, Potraviny a nápoje ve výživě

VÝSTUPNÍ ČÁST

Způsob ověřování dosažených výsledků

- Písemné a ústní zkoušení.
- Samostatná práce žáků.
- Praktické zkoušení zvládnutí přípravy teplých a studených nápojů, volba vhodného inventáře.

Ověřování dosažených výsledků je realizováno písemnou a ústní zkouškou. Hodnoceno je využívání odborné terminologie a odborná správnost odpovědí.

Ověřované okruhy:

- charakteristika a význam nápojů,
- rozdělení nápojů,
- skladování nápojů,
- příprava nápojů,
- podávání nápojů.

V rámci výuky odborného výcviku jsou ověřovány především praktické dovednosti formou praktického předvedení

přípravy a podávání základních studených a teplých nápojů žáky. Důraz je kladen na odbornou správnost, samostatnost, dodržování zásad hygieny a organizace práce.

Kritéria hodnocení

Pro splnění modulu žák musí splnit alespoň 75% docházku.

V rámci teoretické výuky žák absolvuje alespoň 2x písemné a 1x ústní zkoušení.

V rámci odborného výcviku žák absolvuje praktickou zkoušku.

Kritéria hodnocení:

- Stupeň 1 (výborný): Žák ovládá požadované poznatky, fakta, pojmy. Samostatně uplatňuje osvojené poznatky a dovednosti při řešení teoretických i praktických úkolů. Písemný i ústní projev je správný a přesný.
- Stupeň 2 (chvalitebný): Žák ovládá požadované poznatky, fakta, pojmy v podstatě uceleně. Samostatně nebo podle menších podnětů učitele uplatňuje osvojené dovednosti při řešení teoretických i praktických úkolů. Písemný i ústní projev mívá menší nedostatky ve správnosti a přesnosti.
- Stupeň 3 (dobrý): Žák má v osvojení požadavků, faktů, pojmů nepodstatné mezery. Podstatnější nepřesnosti a chyby dovede za pomoci učitele korigovat. V písemném a ústním projevu má nedostatky ve správnosti a přesnosti.
- Stupeň 4 (dostatečný): Žák má v osvojení požadavků, faktů, pojmů závažné mezery. Závažné chyby dovede žák s pomocí učitele opravit. V písemném a ústním projevu se objevují vážné nedostatky ve správnosti a přesnosti. Žák je nesamostatný a není tvořivý.
- Stupeň 5 (nedostatečný): Žák má v osvojení požadavků, faktů, pojmů závažné a značné mezery. Neprojevuje samostatnost, vyskytují se časté nedostatky při řešení zadaných úkolů a nedovede své vědomosti a dovednosti uplatnit ani s podněty učitele. V písemném a ústním projevu má závažné nedostatky ve správnosti a přesnosti.

Bodové hodnocení:

100 % - 91 %	výborný
90 % - 71 %	chvalitebný
70 % - 41 %	dobrý
40 % - 21 %	dostatečný
20 % - 0 %	nedostatečný

Doporučená literatura

SALAČ, Gustav. Stolničení. Vyd. 2. - dotisk. Praha: Fortuna, 2001. ISBN 80-7168-752-9.

ŠEBEK, Luboš. Technologie kuchařských prací pro 1. - 3. ročník odborných učilišť. Praha: Septima, 2000. ISBN 80-7216-120-2.

ŠEBELOVÁ, Marie. Potraviny a výživa: učebnice pro odborná učiliště: obor kuchařské práce. Upr. 2. vyd. Praha: Parta, 2013. ISBN 978-80-7320-190-6.

Poznámky

Klíčová aktivita

KA3 - Klíčová aktivita 3

Materiál vznikl v rámci projektu Modernizace odborného vzdělávání (MOV), který je spolufinancován z Evropských strukturálních a investičních fondů a jehož realizaci zajišťuje Národní ústav pro vzdělávání.

Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Eva Štrosnerová.



VSTUPNÍ ČÁST

Název modulu

Nápoje – příprava nápojů E

Kód modulu

65-m-2/AJ69

Typ vzdělání

Odborné vzdělávání

Typ modulu

odborný praktický

Využitelnost vzdělávacího modulu

Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouleté, EQF úroveň 2)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Komplexní úloha

Vazba na PK v NSK

Ne

Obor / obory vzdělání

65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

65-51-E/02 Práce ve stravování

Délka modulu (počet hodin)

16

Platnost modulu od

Platnost modulu do

Vstupní předpoklady

JÁDRO MODULU

Charakteristika modulu

Modul je zaměřen na přípravu základních studených a teplých nápojů. Žák se seznámí s charakteristikou různých nápojů, jejich rozdělením a skladováním. Získá dovednosti v přípravě a podávání studených a teplých nápojů.

Očekávané výsledky učení

Žák:

- rozlišuje a charakterizuje studené a teplé nápoje,
- popíše přípravu studených a teplých nápojů,
- určí teploty jednotlivých nápojů při podávání,
- vysvětlí správný způsob skladování jednotlivých druhů nápojů,
- podává běžné studené nápoje,
- připravuje a podává běžné teplé nápoje,
- dodržuje hygienické předpisy a zásady bezpečnosti práce,
- volí vhodný inventář na podávání studených a teplých nápojů.

Vazba na RVP Bude doplněno po schválení revizí RVP.

Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

1. Význam a charakteristika nápojů
2. Rozdělení nápojů
3. Skladování nápojů
4. Podávání základních studených nápojů
5. Příprava a podávání základních teplých nápojů

Učební činnosti žáků a strategie výuky

Ve výuce se doporučuje kombinovat uvedené metody výuky:

Metody slovní:

- monologické metody (popis, vysvětlování, výklad),
- dialogické metody (rozhovor, diskuse),
- metody práce s učebnicí, knihou, odborným časopisem.

Metody organizace výuky:

- skupinová výuka,
- individuální výuky.

Metody praktické:

- instruktáž,
- nácvik pracovních činností,
- samostatná práce žáků.

Žák v rámci praktické výuky:

- rozlišuje a charakterizuje studené a teplé nápoje,
- popíše přípravu studených a teplých nápojů,
- určí teploty jednotlivých nápojů při podávání,
- vysvětlí správný způsob skladování jednotlivých druhů nápojů,
- provádí servis studených nápojů podle jejich charakteru,
- používá vhodný inventář při servisu studených nápojů,
- volí vhodné suroviny v požadovaném množství při přípravě teplých nápojů,

- připravuje teplé nápoje běžně zařazené na nápojovém lístku,
- používá adekvátní technologické vybavení,
- provádí servis teplých nápojů podle jejich charakteru,
- používá vhodný inventář při servisu teplých nápojů,
- provádí úklid pracoviště v průběhu práce i po ukončení,
- dodržuje BOZP, hygienu osobní a hygienu práce v průběhu pracovních činností,
- provádí ošetření, údržbu a uskladnění inventáře po ukončení provozu.

Zařazení do učebního plánu, ročník

2., 3. ročník

VÝSTUPNÍ ČÁST

Způsob ověřování dosažených výsledků

V rámci praktického vyučování:

Ústní zkoušení a praktická příprava nápojů.

Žák samostatně provede:

- Servis dvou běžných studených nápojů za použití vhodného inventáře.
- Přípravu a servis dvou teplých nápojů, káva (překapávaná nebo Espresso) a čaj.

Kritéria hodnocení

Pro splnění modulu je tolerance maximální absence do 20 %.

V rámci praktického vyučování žák samostatně provede servis dvou běžných studených nápojů a přípravu a servis dvou teplých nápojů (káva, čaj).

Při plnění úkolu je žák hodnocen v oblastech:

- dodržování BOZP a hygieny,
- organizace práce,
- dodržení technologického postupu,
- způsob servisu, estetika a prezentace hotového nápoje.

Žák je hodnocen známkou a slovně.

Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení a individuální přístup k žákovi se specifickými poruchami učení.

Doporučená literatura

SALAČ, Gustav. *Stolníčení*. Vyd. 2. – dotisk. Praha: Fortuna, 2001. ISBN 80-7168-752-9.

ŠEBEK, Luboš. *Technologie kuchařských prací pro 1.–3. ročník odborných učilišť*. Praha: Septima, 2000. ISBN 80-7216-120-2.

ŠEBELOVÁ, Marie. *Potraviny a výživa: učebnice pro odborná učiliště: obor kuchařské práce*. Upr. 2. vyd. Praha: Parta, 2013. ISBN 978-80-7320-190-6.

Poznámky

Klíčová aktivita

KA3 - Klíčová aktivita 3

Materiál vznikl v rámci projektu Modernizace odborného vzdělávání (MOV), který je spolufinancován z Evropských strukturálních a investičních fondů a jehož realizaci zajišťuje Národní ústav pro vzdělávání.

Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Eva Štrosnerová.



VSTUPNÍ ČÁST

Název modulu

Omáčky

Kód modulu

65-m-2/AJ67

Typ vzdělání

Odborné vzdělávání

Typ modulu

(odborný) teoreticko – praktický

Využitelnost vzdělávacího modulu

Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouleté, EQF úroveň 2)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Komplexní úloha

Vazba na PK v NSK

Ne

Obor / obory vzdělání

65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

65-51-E/02 Práce ve stravování

Délka modulu (počet hodin)

24

Platnost modulu od

Platnost modulu do

Vstupní předpoklady

Základní tepelné úpravy

JÁDRO MODULU

Charakteristika modulu

Modul je zaměřen na přípravu omáček. Žáci se seznámí s charakteristikou a přípravou různých druhů teplých a studených omáček. Po absolvování modulu bude žák schopen charakterizovat a připravit jednotlivé druhy omáček.

Očekávané výsledky učení

Žák:

- charakterizuje význam omáček a popíše jejich rozdělení,
- popíše zásady pro přípravu omáček, jejich zahuštění, zjemnění a ochucení,
- charakterizuje jednotlivé typy bílých a hnědých omáček, popíše jejich postupy,
- charakterizuje a popíše postupy přípravy omáček k vařenému hovězímu masu,
- vyjmenuje studené omáčky a popíše jejich úpravu a použití,
- připravuje základní studené a teplé omáčky a dresinky.

Vazba na RVP Bude doplněno po schválení revizí RVP.

Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

1. Význam a rozdělení omáček
2. Zásady pro přípravu omáček
 - Zahuštění
 - Zjemnění
 - Ochucení
3. Základní omáčky teplé hrubé, bílé
 - Bešamel
 - Velouté
4. Základní omáčky teplé hrubé, tmavé
 - Španělská omáčka
 - Demiglance
5. Základní omáčky teplé jemné, bílé
 - Holandská omáčka
6. Teplé omáčky k vařenému hovězímu masu
7. Studené omáčky
 - Vinaigrette
 - Majonézové omáčky
8. Dresinky
9. Ostatní omáčky
 - Chilli sauce, Chutneys, Sójová omáčka, Worcester, Tabasco

Učební činnosti žáků a strategie výuky

Výuka probíhá v odborné učebně za využití názorných pomůcek a informačních a komunikačních technologií (PC, dataprojektor) a v učebně odborného výcviku.

Ve výuce se doporučuje kombinovat uvedené metody výuky:

Metody slovní:

- monologické metody (popis, vysvětlování, výklad),
- dialogické metody (rozhovor, diskuse),
- metody práce s textem.

Metody názorně-demonstrační:

- projekce statická a dynamická,

- názorné ukázky.

Metody praktické:

- instruktáž,
- nácvik pracovních dovedností,
- příprava omáček.

Žák v rámci teoretické výuky:

- charakterizuje význam omáček a popíše jejich rozdělení,
- popíše zásady pro přípravu omáček, jejich zahuštění, zjemnění a ochucení,
- charakterizuje a popíše postup přípravy základních omáček Bešamel a Velnuté,
- charakterizuje a popíše postup přípravy základních omáček Demiglance a Španělské omáčky,
- charakterizuje a popíše postup přípravy základní Holandské omáčky,
- vyjmenuje omáčky odvozené z omáček základních,
- popíše postup přípravy tradičních omáček k vařenému hovězímu masu,
- charakterizuje a popíše postup přípravy studených omáček,
- charakterizuje dresinky a uvede jejich použití,
- charakterizuje ostatní omáčky průmyslově vyráběné a uvede jejich využití,
- aktivně se zapojuje do výuky, vyhledává informace v učebnici a odborných knihách, odpovídá na průběžné kontrolní otázky vyučujícího, zpracovává a předkládá zadané úkoly,
- pro osvojení učiva pracují žáci ve skupinách nebo individuálně, pravidelně si učivo opakují a uvědomují si souvislosti mezi jednotlivými obsahovými okruhy.

Žák v rámci praktické výuky:

- volí vhodný technologický postup pro přípravu omáčky,
- používá vhodné suroviny,
- normuje dané omáčky na stanovený počet porcí dle zadané receptury,
- převezme suroviny a smyslově zkontroluje jejich kvalitu a nezávadnost,
- vykoná přípravné práce, pracuje ekonomicky za použití vhodného technologického vybavení,
- připraví omáčky s typickými požadovanými vlastnostmi,
- volí vhodný inventář pro servis omáčky,
- provádí estetickou úpravu omáčky, zkontroluje kvalitu, hmotnost a smyslově zhodnotí omáčku před expedicí,
- charakterizuje připravované omáčky a uvede možnosti podávání konkrétních omáček,
- provádí úklid pracoviště v průběhu práce i po ukončení,
- v průběhu pracovních činností dodržuje zásady BOZP a hygienické předpisy.

Zařazení do učebního plánu, ročník

2. ročník

VÝSTUPNÍ ČÁST

Způsob ověřování dosažených výsledků

V rámci teoretického vyučování:

Písemné a ústní zkoušení.

Samostatná práce žáků: referát.

Ověřování dosažených výsledků je realizováno písemnou a ústní zkouškou. Hodnoceno je využívání odborné terminologie a věcná správnost odpovědí.

Ověřované okruhy:

- význam a rozdělení omáček,
- zásady pro přípravu omáček,
- základní omáčky teplé, hrubé,

- základní omáčky teplé, jemné,
- teplé omáčky k vařenému hovězímu masu,
- studené omáčky,
- dresinky.

V rámci praktického vyučování žák samostatně připraví dvě různé omáčky dle zadání učitele.

Při plnění úkolu je žák hodnocen v oblastech:

- dodržování BOZP a hygieny,
- normování,
- organizace práce,
- dodržení technologického postupu,
- vzhled, konzistence a chuť hotového pokrmu,
- způsob servisu, estetika a prezentace hotového pokrmu.

Kritéria hodnocení

Pro splnění modulu je tolerance maximální absence do 20 %.

V rámci teoretického vyučování žák absolvuje písemné a ústní zkoušení, a to minimálně:

- 1x písemné zkoušení,
- 1x ústní zkoušení,
- 1x referát na zadané téma.

Bodové hodnocení pro písemné testy:

100–91 % výborný

90–81 % chvalitebný

80–51 % dobrý

50–31 % dostatečný

30–0 % nedostatečný.

V rámci praktického vyučování žák samostatně připraví dvě různé omáčky dle zadání učitele.

Při plnění úkolu je žák hodnocen v oblastech:

- dodržování BOZP a hygieny,
- normování,
- organizace práce,
- dodržení technologického postupu,
- vzhled, konzistence a chuť hotového pokrmu,
- způsob servisu, estetika a prezentace hotového pokrmu.

Žák je hodnocen známkou a slovně.

Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení a individuální přístup k žákovi se specifickými poruchami učení.

Doporučená literatura

RUNŠTUK, Jaroslav. *Receptury teplých pokrmů*. 7. vydání. Divec: R plus, 2015. ISBN 978-80-904093-2-3.

SEDLÁČKOVÁ, Hana a Pavel OTOUPAL. *Technologie přípravy pokrmů 1: učebnice pro střední odborná učiliště, učební obory kuchař-kuchařka, kuchař-číšník, číšník-servírka a pro hotelové školy*. 3., přeprac. vyd. Praha: Fortuna, 2004. 85 s. ISBN 80-7168-91.

ŠINDELKOVÁ, Alena, Ivana VYBÍRALOVÁ a Ludmila ČERMÁKOVÁ. *Kuchařské práce: technologie: učebnice pro odborná učiliště*. 1. vyd. Praha: Parta, 2001. ISBN 80-7320-016-3.

Poznámky

Doporučené rozvržení hodin:

- teoretické vyučování: 12 hodin
- praktické vyučování: 12 hodin

Klíčová aktivita

KA3 - Klíčová aktivita 3

Materiál vznikl v rámci projektu Modernizace odborného vzdělávání (MOV), který je spolufinancován z Evropských strukturálních a investičních fondů a jehož realizaci zajišťuje Národní ústav pro vzdělávání.

Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Eva Štrosnerová.



VSTUPNÍ ČÁST

Název modulu

Tradiční pokrmy z masa

Kód modulu

65-m-2/AJ63

Typ vzdělání

Odborné vzdělávání

Typ modulu

(odborný) teoreticko – praktický

Využitelnost vzdělávacího modulu

Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouleté, EQF úroveň 2)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Komplexní úloha

Vazba na PK v NSK

Ne

Obor / obory vzdělání

65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

65-51-E/02 Práce ve stravování

Délka modulu (počet hodin)

48

Platnost modulu od

Platnost modulu do

Vstupní předpoklady

Znalost jatečných druhů masa, jejich předběžné úpravy.

Znalost základních tepelných úprav pokrmů.

Znalost zařízení pro tepelnou úpravu, nádobí a náčiní.

Znalost práce s recepturami a technologickým postupem.

JÁDRO MODULU

Charakteristika modulu

Cílem modulu je seznámit žáky s technologií úpravy tradičních pokrmů z mas, hojně používaných v české kuchyni.

Očekávané výsledky učení

Žák:

- Sensoricky rozlišuje jednotlivé druhy mas.
- Vybere tepelnou úpravu podle druhu a části masa.
- Zvolí správné zařízení, nádobí a náčiní k přípravě pokrmu.
- Popíše technologický postup pro přípravu pokrmu.
- Převezme a zkontroluje kvalitu i kvantitu surovin na přípravu pokrmu dle zadaného technologického postupu.
- Provede předběžnou úpravu surovin.
- Připraví pokrm dle zadání.
- Expeduje pokrm v náležitě chuťové a estetické kvalitě.
- Při práci dodržuje předepsané předpisy BOZP, osobní a pracovní hygieny.

Vazba na RVP Bude doplněno po schválení revizí RVP.

Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

Rozpis učiva:

Hovězí maso

- Příprava tradičních hovězích pečení, rolád a závitků

Tradiční pokrmy připravené:

- z vařeného hovězího masa vcelku
- z dušeného hovězího masa krájeného na plátky, kostky, nudličky

Vepřové maso

- Příprava tradičních vepřových pečení, rolád a závitků

Tradiční pokrmy připravené:

- z vařeného vepřového masa, pokrmy vepřových hodů
- z dušeného vepřového masa v celku, krájeného na plátky, kostky, nudličky, příprava rolád a závitků
- z pečeného vepřového masa vcelku, krájeného na kostky

Učební činnosti žáků a strategie výuky

Teoretická výuka probíhá v běžné třídě. Vyučující za pomoci výkladu, prezentací a videoukázek seznámí žáky s technologickými postupy úpravy tradičních pokrmů z mas. Jako základní pomůcky slouží PC, dataprojektor, učebnice a další odborná literatura. Po každém teoreticky absolvovaném bloku se doporučuje zařadit procvičení a zopakování učiva a ihned zařadit část praktickou týkající se příslušného bloku.

Praktická část probíhá v odborné učebně (kuchyni) stravovacích služeb.

Žák:

- Sleduje odborný výklad učitele doplněný problémovými otázkami, na které odpovídá dle svých schopností, učitel

jeho odpovědi doplňuje a vysvětluje.

- Převezme zadání praktického úkolu.
- Seznámí se s technologickým postupem přípravy pokrmu.
- Popíše technologický postup přípravy pokrmu.
- Převezme a zkontroluje kvalitu i kvantitu surovin na přípravu pokrmu dle zadaného technologického postupu.
- Zvolí správné zařízení, nádobí a náčiní k přípravě pokrmu.
- Provede předběžnou úpravu surovin.
- Připraví pokrm dle zadání.
- Expeduje pokrm v náležitě chuťové a estetické kvalitě.
- Při práci dodržuje předepsané předpisy BOZP, osobní a pracovní hygieny.

Zařazení do učebního plánu, ročník

2. ročník

VÝSTUPNÍ ČÁST

Způsob ověřování dosažených výsledků

V teoretické části probíhá ověření výsledků vzdělávání formou ústní a písemnou za pomoci nestandardizovaného didaktického testu s otevřenými i uzavřenými otázkami vždy po dokončení bloku. Při hodnocení je posuzována věcná správnost odpovědi.

V praktické části probíhá ověření výsledků vždy po dokončení bloku, a to pomocí ústního zkoušení technologického postupu přípravy pokrmů a praktické přípravy zadaného pokrmu včetně jeho prezentace. V praktické části zkoušky je dále sledováno plnění BOZP, hygiena osobní i přípravy pokrmu, samostatnost, přístup k plnění zadaného úkolu, aktivita, normování, organizace práce, dodržení technologického postupu, expedice a prezentace pokrmu.

Kritéria hodnocení

U ústního a písemného zkoušení je posuzována správnost odpovědí.

Přepočítá mezi procenty správných odpovědí a známkou u teoretické části:

100–86 % výborný

85–71 % chvalitebný

70–56 % dobrý

55–40 % dostatečný

39–0 % nedostatečný

Přepočítá u praktické části (maximum dosažení 100 bodů):

- Normování (samostatnost, správnost) – max. 20 bodů
- Organizace práce, BOZP, hygiena, samostatnost (dodržování BOZP, dodržování hygienických předpisů) – max. 20 bodů
- Prezentace technologického postupu (dodržení posloupnosti, správnost technologického postupu) – max. 10 bodů
- Příprava pokrmů (převzetí surovin, dodržení technologického postupu, organizace práce, samostatnost) – max. 40 bodů
- Prezentace pokrmů (expedice, úprava na talíři) – max. 10 bodů

Přepočítá bodů na klasifikaci:

100–86 bodů (100–86 %) ... výborný

85–71 bodů (85–71 %) ... chvalitebný

70–56 bodů (70–56 %) ... dobrý

55–40 bodů (55–40 %) ... dostatečný

39–0 bodů (39–0 %) ... nedostatečný

Za splněný se považuje modul při dodržení následujících kritérií:

- Žák absolvuje 90 % výuky.
- V teoretické části absolvuje minimálně 1x ústní zkoušení, 1x písemné zkoušení.
- V praktické části absolvuje praktickou zkoušku, připraví tradiční pokrm z masa.

Doporučená literatura

ČERMÁKOVÁ, Ludmila a Ivana VYBÍRALOVÁ. *Kuchařské práce: technologie: učebnice pro odborná učiliště*. Praha: Parta, 2002. ISBN 80-7320-016-3.

ŠEBEK, Luboš. *Technologie kuchařských prací pro 1.–3. ročník odborných učilišť*. Praha: Septima, 2000. ISBN 80-7216-120-2.

Poznámky

Doporučené rozvržení hodin:

- teoretické vyučování: 12 hodin
- praktické vyučování: 36 hodin

Klíčová aktivita

KA3 - Klíčová aktivita 3

Materiál vznikl v rámci projektu Modernizace odborného vzdělávání (MOV), který je spolufinancován z Evropských strukturálních a investičních fondů a jehož realizaci zajišťuje Národní ústav pro vzdělávání.

Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Eva Štrosnerová.



VSTUPNÍ ČÁST

Název modulu

Úklidové práce v ubytovacím zařízení

Kód modulu

65-m-2/AJ52

Typ vzdělání

Odborné vzdělávání

Typ modulu

(odborný) teoreticko – praktický

Využitelnost vzdělávacího modulu

Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouleté, EQF úroveň 2)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Komplexní úloha

[Housekeeping](#)

[Pracovní náplň pokojské](#)

Vazba na PK v NSK

Ano

Obor / obory vzdělání

65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

Délka modulu (počet hodin)

16

Platnost modulu od

01. 09. 2018

Platnost modulu do

Vstupní předpoklady

Seznámení s pracovištěm, s požadavky bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární ochrany.

JÁDRO MODULU

Charakteristika modulu

Po absolvování modulu žák získá dovednosti potřebné k zvládnutí základních jednoduchých pracovních činností na úseku ubytování a dokáže používat běžné pomůcky a čisticí prostředky.

Žák při úklidu ubytovacích zařízení provádí hygienické sanitační činnosti, obsluhuje jednoduché stroje, dodržuje bezpečnost práce a požární ochranu.

Očekávané výsledky učení

Očekávané kompetence ve vazbě na NSK

Žák:

- Ošetřuje a udržuje pomůcky používané při úklidu.
- Dodržuje posloupnost prací a časový harmonogram úklidu.
- Vykoná práce spojené s úklidem a ochrannou zařízení.
- Volí vhodné stroje nebo zařízení.
- Uklízí prostory v ubytovacím zařízení, pokoje a jejich příslušenství.
- Používá vhodné čisticí prostředky a úklidové pomůcky.
- Obsluhuje stroje a zařízení používané při úklidu a dodržuje bezpečnostní zásady.
- Vysvětlí způsob používání mycích a čisticích prostředků.
- Používá návody u jednotlivých druhů výrobků.
- Eviduje spotřebu čisticích a hygienických prostředků s vyčíslením konkrétní spotřeby.
- Používá ochranné pracovní pomůcky a předměty.

Vazba na RVP Bude doplněno po schválení revizí RVP.

Kompetence ve vazbě na NSK

65-015-E Úklidové práce v ubytovacím zařízení – pokojská

Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

- Úklid v ubytovacím zařízení:
 - převzetí úkolů podle pracovních plánů
 - úklid pokojů, příslušenství a společných prostor
 - kontrola funkčnosti zařízení
 - sanitace koupelny
 - třídění odpadu
 - evidence spotřeby minibaru a doplňkového prodeje
- Zařízení pro úklidové práce:
 - zacházení s nástroji a pomůckami dle bezpečnosti práce
- Používání běžných pomůcek a čisticích prostředků při úklidu:
 - výběr a použití pomůcek a čisticích prostředků
 - ošetřování, údržba a evidence pomůcek a čisticích prostředků
 - způsob likvidace obalů
- Obsluha strojů a zařízení používaných při úklidu:
 - volba stroje a zařízení k provedení práce
 - dávkování čisticích a pracích prostředků
 - manipulace se stroji, jejich ošetření a údržba
 - zásady bezpečnosti práce

Učební činnosti žáků a strategie výuky

Ve výuce se doporučuje kombinovat níže uvedené metody výuky.

Metody slovní:

- monologické metody (popis, vysvětlování, výklad),
- dialogické metody (rozhovor, diskuse),
- metody práce s učebnicí, knihou, odborným časopisem, internetovými zdroji.

Metody názorně demonstrační:

- projekce poskytnutí první pomoci (základní ošetření),
- předvádění práce se stroji – jejich používání a ošetřování,
- předvádění používání čisticích prostředků, jejich výběr
- z pohledu ekologie,
- demonstrace pracovních činností spojených s úklidem ubytovacích zařízení.

Metody praktické:

- pracovní činnosti (práce se zařízením),
- práce s prostředky pro úklid a sanitaci, nácvik pracovních dovedností se zařízeními pro úklid,
- nácvik poskytnutí první pomoci.

Učební činnosti žáků:

Žák v rámci teoretické výuky:

- pracuje s platnou právní legislativou (požární ochrany, hygieny),
- seznamuje se s poskytnutím první pomoci,
- seznamuje se s pracemi spojenými s přípravou ubytovacího střediska,
- učí se základním povinnostem práce s pracovními pomůckami, jejich používání a ošetřování.

Žák v rámci praktické výuky:

- volí vhodné stroje nebo zařízení pro úklid provozovny (vysavač, šamponovače, mycí a lešticí stroje),
- předvede údržbu ubytovacího zařízení, obsluhu, ošetření a běžnou údržbu stroje v souladu se zásadami bezpečnosti práce,
- jedná v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí,
- předvede používání pracovních ochranných prostředků.

Zařazení do učebního plánu, ročník

2. ročník předmět technika provozu, odborný výcvik

VÝSTUPNÍ ČÁST

Způsob ověřování dosažených výsledků

Hodnocení je provedeno ústně po dokončení práce nebo v jejím průběhu. Zadávané otázky mají být jednoznačné, srozumitelné a mají směřovat k pochopení učiva.

Písemné zkoušení je realizováno formou testu (možnost výběru odpovědi).

Hodnoceno je využívání odborné terminologie, odborná správnost odpovědí a schopnost aplikace poznatků do reálného pracovního prostředí ubytovacího zařízení.

V rámci výuky odborné praxe jsou ověřovány především praktické dovednosti formou praktického předvedení žákem.

Důraz je kladen na odbornou správnost, samostatnost a správné zacházení se zařízením v souladu se zásadami bezpečnosti a hygieny.

Hodnoceny jsou také dovednosti, organizace práce při zajištění úklidu provozoven.

Kritéria hodnocení

Kritéria hodnocení pro ověřování v rámci teoretické výuky.

Žák:

- zařadí druhy ubytovacích středisek a popíše jejich funkce,
- navrhne a popíše konkrétní používaná zařízení pro úklid,
- popíše jak zacházet s nástrojem a pomůckou podle zásad bezpečnosti práce,
- zdůvodní způsob likvidace obalů a zbytků čisticích a úklidových prostředků podle předpisů na ochranu životního prostředí,
- zdůvodní způsob evidence spotřeby čisticích a hygienických prostředků, provede evidenci konkrétní spotřeby,
- popíše bezpečnostní pravidla spojená s ochranou majetku a zdraví hostů.

Kritéria hodnocení pro ověřování v rámci praktické výuky.

Žák:

- vybere a správně použije pomůcky a čisticí prostředky pro vykonání zadané práce,
- připraví pracoviště k provozu,
- provede drobnou nenáročnou údržbu inventáře,
- provede úklid zařízení s použitím moderních technologií,
- ošetří, uloží a zabezpečí inventář po ukončení provozu,
- zkontroluje funkčnost zařízení v prostoru pro hotelové hosty a předá informace o jejich stavu.

Hodnocení žáka je zaznamenáváno do hodnotícího formuláře. Podmínkou úspěšného absolvování modulu je 100 % splnění uvedených kritérií.

Hodnotící stupnice:

100 - 90 bodů (výborný) - veškeré činnosti splnil žák vyčerpávajícím způsobem zcela bezchybně

89 - 80 bodů (chvalitebný) - činnosti splnil žák bez výhrad, kompletním způsobem, pouze s nepatrnými odchylkami ve stěžejních činnostech

79 - 70 bodů (dobrý) - požadované činnosti splnil žák s chybami, které zásadně neovlivnily kvalitu služeb

69 - 60 bodů (dostatečný) - činnosti splnil žák s výraznějšími nedostatky, které ovlivnily kvalitu služeb

59 - 0 bodů (nedostatečný) - veškeré činnosti prováděné žákem obsahovaly velké množství nedostatků, které prokázaly nepochopení zadaného úkolu a absenci odborných znalostí a dovedností

Doporučená literatura

DRING Consult ing s.r.o., Oborová příručka Ubytovací služby, Praha, HK ČR, srpen 2009

MARKOS Dan a kolektiv, Vybrané kapitoly z hotelnictví a gastronomie 2 - Ubytovací služby, Wolters Kluwer ČR, 2016.

Poznámky

Klíčová aktivita

KA4 - Klíčová aktivita 4

Materiál vznikl v rámci projektu Modernizace odborného vzdělávání (MOV), který je spolufinancován z Evropských strukturálních a investičních fondů a jehož realizaci zajišťuje Národní ústav pro vzdělávání.

Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Eva Štrosnerová.



VSTUPNÍ ČÁST

Název modulu

Základní restaurační moučníky E

Kód modulu

65-m-2/AJ62

Typ vzdělání

Odborné vzdělávání

Typ modulu

odborný teoretický

Využitelnost vzdělávacího modulu

Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouleté, EQF úroveň 2)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Komplexní úloha

Vazba na PK v NSK

Ano

Obor / obory vzdělání

65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

65-51-E/02 Práce ve stravování

Délka modulu (počet hodin)

8

Platnost modulu od

Platnost modulu do

Vstupní předpoklady

Základní teoretické znalosti a dovednosti získané z absolvování předchozích modulů BOZP, HACCP a hygienické předpisy v gastronomii, Předběžná příprava potravin a Základní tepelné postupy.

JÁDRO MODULU

Charakteristika modulu

Cílem modulu je poskytnout žákům teoretické základní znalosti v oblasti různých druhů restauračních moučníků, přehled o jejich výrobě při použití různých technologií.

Teoretická výuka bude vhodně doplněna praktickými ukázkami výběru vhodného inventáře a servisem moučníků.

Po absolvování modulu budou žáci srozuměni s různými druhy základních restauračních moučníků, o jejich správném podávání, zpracování, výrobě, což by při výkonu profese mělo pomoci ke správné orientaci, výběru moučníků i komunikaci s hosty.

Očekávané výsledky učení

Očekávané výsledky učení vycházejí z kompetencí definovaných v profesní kvalifikaci Výroba restauračních moučníků (kód: 29-012-H)

- Příprava, výpočet spotřeby a úprava surovin pro přípravu restauračních moučníků
- Volba technologického postupu pro přípravu restauračních moučníků
- Sestavování receptur pro restaurační moučníky
- Využívání surovin pro přípravu typických moučníků pro restaurační provoz
- Seznámí se s dodržováním bezpečnostních předpisů a zásadami bezpečnosti potravin
- Charakterizuje poznatky o základních surovinách, pomocných látkách, přísadách, jejich vlastnostech a použité v různých kombinacích při přípravě moučníků
- Charakterizuje tepelné úpravy moučníků
- Ovládá technologické postupy a skladování moučníků
- Ovládá přípravu restauračních moučníků, technologické postupy a nové trendy

Vazba na RVP Bude doplněno po schválení revizí RVP.

Kompetence ve vazbě na NSK

29-012-H Výroba restauračních moučníků

Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

- Význam a servis moučníků
- Kaše
- Moučníky z litého těsta
- Moučníky z brambor
- Moučníky z kynutého těsta
- Moučníky z piškotového těsta
- Moučníky z listového těsta
- Moučníky z odpalovaného těsta
- Příprava teplých sladkých omáček
- Příprava krémů
- Příprava zmrzlin
- Příprava cukrářských výrobků

Učební činnosti žáků a strategie výuky

Vhodnou formou výuky je výklad učitele doplněný prezentacemi na jednotlivá témata a pracovními listy. Pro dosažení výsledků je vhodná práce s odbornou literaturou. Výuka probíhá s využitím informačních a komunikačních technologií (dataprojektor, PC).

K úspěšnému dosažení výsledků je doporučeno řízené procvičování (kladení vhodných otázek), pravidelné opakování učiva.

Žák:

- sleduje odborný výklad učitele,
- při své činnosti uplatňuje práci s textem (učební text, prezentace, pracovní listy),
- prezentuje a zdůvodní své výsledky před vyučujícím a spolužáky,
- vysvětlí charakteristiku a použití těst pro přípravu moučníků,
- zvolí pro přípravu určených restauračních moučníků vhodný technologický postup a zdůvodní,
- vyhotoví doklad o převzetí zboží, o příjmu a výdeji zboží,
- rozumí uchování a zpracování těst a hmot pro přípravu moučníků,
- ovládá druhy restauračních moučníků, jejich technologické postupy a tepelné úpravy,
- ovládá nové trendy v nabídce specifických restauračních moučníků.

Zařazení do učebního plánu, ročník

1. ročník

VÝSTUPNÍ ČÁST

Způsob ověřování dosažených výsledků

Výsledky žáků jsou ověřovány ústním a písemným zkoušením.

Písemné zkoušení je realizováno formou testu nebo formou otevřených odpovědí.

Kritéria hodnocení

U ústního zkoušení jsou hodnoceny odborné znalosti a vědomosti, vztahy mezi probraným obsahovými okruhy, srozumitelnost, plynulost projevu.

Při hodnocení testů je posuzována věcná správnost odpovědi.

Přepočet mezi procenty správných odpovědí a známkou:

- Správně je méně než 35 % známka 5
- Správně je alespoň 35 a méně než 50 % známka 4
- Správně je alespoň 50 a méně než 70 % známka 3
- Správně je alespoň 70 a méně než 85 % známka 2
- Správně je alespoň 85% známka 1

Za splněný se považuje modul při dosažení následujících kritérií:

Žák je povinen splnit 80 % docházky do výuky,

- 1 x písemné ověření znalostí
- 1 x ústní zkoušení znalostí za dobu realizace modulu

Doporučená literatura

ŠINDELKOVÁ, A., ČERMÁKOVÁ, L., VYBÍRALOVÁ, I. *Kuchařské práce, technologie, učebnice pro odborná učiliště*. 3. vyd. Praha:Parta, 2010, ISBN 978-80-7320-152-4.

Poznámky

Klíčová aktivita

KA4 - Klíčová aktivita 4

Materiál vznikl v rámci projektu Modernizace odborného vzdělávání (MOV), který je spolufinancován z Evropských strukturálních a investičních fondů a jehož realizaci zajišťuje Národní ústav pro vzdělávání.

Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Eva Štrosnerová.



VSTUPNÍ ČÁST

Název modulu

Základní tepelné postupy E – praktický

Kód modulu

65-m-2/AJ56

Typ vzdělání

Odborné vzdělávání

Typ modulu

odborný praktický

Využitelnost vzdělávacího modulu

Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouleté, EQF úroveň 2)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Komplexní úloha

Vazba na PK v NSK

Ne

Obor / obory vzdělání

65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

65-51-E/02 Práce ve stravování

Délka modulu (počet hodin)

24

Platnost modulu od

Platnost modulu do

Vstupní předpoklady

Znalost jednotlivých druhů surovin určených pro tepelnou úpravu

JÁDRO MODULU

Charakteristika modulu

Modul se věnuje základním tepelným úpravám při přípravě různých surovin.

Žák se naučí využívat tepelných postupů a technologických zařízení při přípravě pokrmů.

Vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav a popíše jejich praktické použití.

Očekávané výsledky učení

Žák:

- Volí vhodný druh tepelné úpravy v závislosti na surovinách a přípravě daného pokrmu.
 - tepelná úprava vařením
 - tepelná úprava dušením
 - tepelná úprava pečením
 - tepelná úprava smažením
 - zadělávání
 - zapékání
- Připraví pokrmy za využití jednotlivých tepelných úprav.
- Využívá moderní trendy tepelné úpravy pokrmů s využitím moderních zařízení.

Vazba na RVP Bude doplněno po schválení revizí RVP.

Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

1. Charakteristika jednotlivých druhů tepelných úprav.
2. Příprava pokrmů při využití jednotlivých druhů tepelných úprav a jejich kombinace.

Druhy tepelných úprav:

Vaření

- ve vodě
- v páře
- v tlakovém hrnci
- pošírování

Dušení

Pečení

- na pánvi
- v troubě
- na roštu/rožni

Smažení

- na pánvi
- ve fritéze

Zadělávání

Zapékání

Učební činnosti žáků a strategie výuky

Učební činnosti se odehrávají v simulovaném (školní jídelna, školní restaurace) pracovním prostředí nebo ve cvičné kuchyni pro přípravu pokrmů. Náplň učebních činností tvoří jednu vyučovací jednotku v rozsahu 6 hodin odborného výcviku.

Žák:

- seznamuje se s pracemi spojenými s tepelnou úpravou potravin živočišného a rostlinného původu,
- učí se zacházet s potravinami a pečovat o ně,
- připraví pracoviště na provoz, při zhotovování pokrmů dodrží posloupnost prací a časový harmonogram,
- organizuje si účelně práci v gastronomickém provozu,
- provádí základní úpravy potravin - předběžnou úpravu a základní pracovní úkony při technologické přípravě vybraných pokrmů – polévek, příloh a bezmasých pokrmů,
- pro přípravu pokrmů zvolí a použije vhodné suroviny a připraví k provozu vhodná technologická zařízení,
- převezme suroviny a smyslově zkontroluje jejich nezávadnost a kvalitu,
- vykoná přípravné práce, opracuje suroviny s minimálními ztrátami za použití vhodného technologického vybavení a dbá na dodržení BOZP a hygienických předpisů,
- dodržuje technologický postup přípravy pro zadané pokrmy, dobu přípravy, teplotu a stanovené množství surovin,
- připraví pokrm s typickými požadovanými vlastnostmi,
- provede úpravu a estetizaci pokrmu, zkontroluje kvalitu, hmotnost a smyslově pokrm zhodnotí před vlastní expedicí,
- ošetří, zabezpečí a uskladní použitý inventář dle příslušných zásad,
- ošetří a zabezpečí technologická zařízení po ukončení provozu v souladu s předpisy,
- provede úklid pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky,
- v průběhu všech činností dodržuje zásady BOZP a PO, hygienické předpisy, osobní hygienu i hygienu práce, postupy založené na principu kritických bodů HACCP a sanitační řád.

Zařazení do učebního plánu, ročník

1. ročník

VÝSTUPNÍ ČÁST

Způsob ověřování dosažených výsledků

Příprava dle zadání učitele polévky, přílohy a hlavního pokrmu.

Žák je sledován, pozorován a hodnocen po celou dobu provádění úkolu – dodržování BOZP, hygieny, technologického postupu, organizace práce.

Hodnotí se chuťové vlastnosti pokrmu, estetické uspořádání.

Hodnocení je provedeno ústně po dokončení práce nebo v jejím průběhu.

Možnost prezentace výrobků ve skupině.

Kritéria hodnocení

Splněný modul je tehdy, když žák absolvuje alespoň 18 hodin výuky.

Pokrmy žák prezentuje.

Je hodnocen

- dodržení technologického postupu přípravy pokrmů,
- chuť a konzistence pokrmu,
- dodržování BOZP, hygienických předpisů
- organizace práce
- příprava a úklid pracoviště.

Hodnocení slovní + známkou.

Doporučená literatura

<http://www.kulinarskeumeni.cz/kurzy>

SEDLÁČKOVÁ, Hana. *Technologie přípravy pokrmů 1- 6*. Praha, Fortuna 2004, ISBN: 80-7168-912-2

DOSTÁLOVÁ, JANA. *Co se děje s potravinami při přípravě pokrmů*, Praha, Forsapi 2008, ISBN: 978-80-903820-8-4

Poznámky

Klíčová aktivita

KA3 - Klíčová aktivita 3

Materiál vznikl v rámci projektu Modernizace odborného vzdělávání (MOV), který je spolufinancován z Evropských strukturálních a investičních fondů a jehož realizaci zajišťuje Národní ústav pro vzdělávání.

Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Eva Štrosnerová.



VSTUPNÍ ČÁST

Název modulu

Základní tepelné postupy E - teoretický

Kód modulu

65-m-2/AJ57

Typ vzdělání

Odborné vzdělávání

Typ modulu

odborný teoretický

Využitelnost vzdělávacího modulu

Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouleté, EQF úroveň 2)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Komplexní úloha

Vazba na PK v NSK

Ne

Obor / obory vzdělání

65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

65-51-E/02 Práce ve stravování

Délka modulu (počet hodin)

12

Platnost modulu od

01. 09. 2018

Platnost modulu do

Vstupní předpoklady

JÁDRO MODULU

Charakteristika modulu

Žák získá základní znalosti o tepelných postupech při přípravě pokrmů.

Vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných postupů a jejich použití.

Očekávané výsledky učení

Žák:

- vyjmenuje základní druhy tepelných úprav,
- charakterizuje jednotlivé druhy tepelných úprav,
- popíše volbu vhodné metody tepelné úpravy v závislosti na surovinách a jejich kvalitě.

Vazba na RVP Bude doplněno po schválení revizí RVP.

Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

Druhy tepelných úprav:

Vaření

- ve vodě
- v páře
- v tlakovém hrnci
- pošírování

Dušení

Pečení

- na pánvi
- v troubě
- na roštu/rožni

Smažení

- na pánvi
- ve fritéze

Zadělávání

Zapékání

Učební činnosti žáků a strategie výuky

Metody slovní:

- monologické metody (popis, vysvětlování, výklad),
- dialogické metody (rozhovor, diskuse),
- metody práce s učebnicí, odbornou literaturou.

Metody názorně-demonstrační:

- vaření,
- pečení,
- dušení,
- smažení
- zadělávání.

Žák v rámci teoretické výuky:

- seznamuje se s povinnostmi kuchaře (pomůcky a nástroje),
- seznamuje se s pracemi spojenými s tepelnou úpravou potravin živočišného a rostlinného původu,
- učí se zacházet s potravinami a pečovat o ně.

Zařazení do učebního plánu, ročník

1. ročník

VÝSTUPNÍ ČÁST

Způsob ověřování dosažených výsledků

V rámci výuky jsou ověřovány znalosti a vědomosti žáků. Výsledky žáků jsou ověřovány ústním a písemným zkoušením.

Písemné zkoušení je realizováno formou písemné práce nebo testu. Při využití ústního zkoušení formou otevřených otázek.

Ověřované okruhy:

Základní tepelné úpravy

- Vaření
 - ve vodě
 - v páře
 - v tlakovém hrnci
 - pošírování
- Dušení
- Pečení
 - na pánvi
 - v troubě
 - na roštu/rožni
- Smažení
 - na pánvi
 - ve fritéze
- Zadělávání
- Zapékání

Kritéria hodnocení

Za splněný se považuje modul při dodržení následujících kritérií:

- žák je povinen splnit 75 % docházky do výuky,
- 1x ústní zkoušení znalostí za dobu realizace modulu,
- 1x on-line ověření znalostí z jednotlivých navržených obsahových okruhů.

Doporučená literatura

SEDLÁČKOVÁ, Hana: Technologie přípravy pokrmů 1–6. Praha, Fortuna 2004. ISBN: 80-7168-912-2.

Poznámky

<http://www.kulinarskeumeni.cz/kurzy>

Klíčová aktivita

KA3 - Klíčová aktivita 3

Materiál vznikl v rámci projektu Modernizace odborného vzdělávání (MOV), který je spolufinancován z Evropských strukturálních a investičních fondů a jehož realizaci zajišťuje Národní ústav pro vzdělávání.

Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Eva Štrosnerová.



VSTUPNÍ ČÁST

Název modulu

Zpracování a úprava polotovarů E

Kód modulu

65-m-2/AJ65

Typ vzdělání

Odborné vzdělávání

Typ modulu

(odborný) teoreticko – praktický

Využitelnost vzdělávacího modulu

Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouleté, EQF úroveň 2)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Komplexní úloha

Vazba na PK v NSK

Ano

Obor / obory vzdělání

65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

65-51-E/02 Práce ve stravování

Délka modulu (počet hodin)

12

Platnost modulu od

Platnost modulu do

Vstupní předpoklady

Tepelné úpravy potravin.

Systém kritických bodů HACCP.

Vybavení výrobního střediska.

Zásady skladování poživatin.

JÁDRO MODULU

Charakteristika modulu

Cílem modulu je získat dovednosti nezbytně nutné pro přípravu pokrmů z polotovarů.

Po absolvování modulu bude absolvent schopen zpracovávat polotovary, používat vhodná technologická vybavení.

Očekávané výsledky učení

Očekávané výsledky učení vychází z kompetencí definovaných:

v profesní kvalifikaci 65-003-E Příprava pokrmů pro rychlé občerstvení.

Po ukončení vzdělávacího modulu absolvent:

- zpracovává polotovary v souladu s jejich určením a technickým postupem úpravy,
- používá odpovídající technologické vybavení,
- připravuje pokrmy z polotovarů ke konzumaci.

Žák:

- zpracovává polotovary v souladu s jejich určením a technickým postupem úpravy,
- připravuje pokrmy z polotovarů ke konzumaci,
- pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku,
- hospodárně nakládá se surovinami,
- ovládá přípravu surovin,
- volí vhodnou přílohu.

Vazba na RVP Bude doplněno po schválení revizí RVP.

Kompetence ve vazbě na NSK

Očekávané výsledky učení vychází z kompetencí definovaných:

v profesní kvalifikaci 65-003-E Příprava pokrmů pro rychlé občerstvení.

Po ukončení vzdělávacího modulu absolvent:

- zpracovává polotovary v souladu s jejich určením a technickým postupem úpravy,
- používá odpovídající technologické vybavení,
- připravuje pokrmy z polotovarů ke konzumaci.

Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

- Stupně konvence u potravin.
- Vhodnost využití polotovarů v gastronomii.
- Vhodnost tepelné úpravy a zpracování polotovarů.
- Práce ve výrobním středisku.
- Volba jednotlivých druhů polotovarů.
- Příprava pokrmů z polotovarů.

Učební činnosti žáků a strategie výuky

Metody slovní:

- monologické metody (popis, vysvětlování, výklad),
- dialogické metody (rozhovor, diskuse),
- metody práce s učebnicí, odbornou literaturou.

Žák v rámci teoretické výuky:

- seznamuje se s vhodnými metodami úpravy polotovarů,
- seznamuje se s pracemi spojenými s tepelnou úpravou polotovarů,
- seznamuje se s principy péče a skladování polotovarů.

Žáci v rámci praktické výuky zpracovávají polotovary při využití:

- konvektomatu
- varného kotle
- smažící pánve
- fritézy
- vařiče těstovin
- multifunkční pánve
- organizují práci ve výrobním středisku
- hospodárně nakládají se surovinami
- ovládají přípravu surovin – zpracovávají polotovary v souladu s jejich určením a technickým postupem úpravy
- používají odpovídající technologické vybavení – pracují se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku
- připravují pokrmy z polotovarů ke konzumaci
- volí vhodnou přílohu, dohotovují a esteticky upravují výrobky
- expedují hotové výrobky

Zařazení do učebního plánu, ročník

2. ročník

VÝSTUPNÍ ČÁST

Způsob ověřování dosažených výsledků

Ověřování dosažených výsledků je realizováno písemnou, ústní a praktickou zkouškou. Hodnoceno je využívání odborné terminologie a věcná správnost odpovědí. Zadávané otázky mají být jednoznačné, srozumitelné a mají směřovat k pochopení učiva.

Způsob ověřování:

- 1x písemné zkoušení
- 1x ústní zkoušení
- 1x zkoušení z praktických dovedností

Průběžné a závěrečné hodnocení je provedeno ústně.

Součástí hodnocení je sebehodnocení.

Kritéria hodnocení

Teoretická výuka:

Za splněný se považuje modul při dodržení následujících kritérií:

- žák je povinen splnit 75 % docházky do výuky,
- 1x ústní zkoušení znalostí za dobu realizace modulu,
- 1x písemné ověření znalostí formou testu.

Praktická výuka:

Splněný modul je tehdy, když žák absolvuje alespoň 75 % docházky do praktické výuky.

Praktická zkouška – příprava pokrmu z polotovaru dle zadání.

Hodnocení

- příprava pracoviště
- postup prací
- chuť, konzistence pokrmu
- expedice, prezentace pokrmu
- dodržování BOZP, hygienických předpisů
- úklid pracoviště

Hodnocení slovní + známkou.

Doporučená literatura

SEDLÁČKOVÁ, Hana. *Technologie přípravy pokrmů 1–6*. Praha, Fortuna 2004. ISBN: 80-7168-912-2.

DOSTÁLOVÁ, JANA. *Co se děje s potravinami při přípravě pokrmů*. Praha, Forsapi, 2008. ISBN: 978-80-903820-8-4.

ŠINDELKOVÁ, Alena, Ludmila ČERMÁKOVÁ a Ivana VYBÍRALOVÁ. *Kuchařské práce: technologie: učebnice pro odborná učiliště*. 3. vyd. Praha: Parta, 2010. ISBN 978-80-7320-152-4.

Poznámky

Doporučené rozvržení hodin:

- teoretické vyučování: 4 hodiny
- praktické vyučování: 8 hodin

Klíčová aktivita

KA3 - Klíčová aktivita 3

Materiál vznikl v rámci projektu Modernizace odborného vzdělávání (MOV), který je spolufinancován z Evropských strukturálních a investičních fondů a jehož realizaci zajišťuje Národní ústav pro vzdělávání.

Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Eva Štrosnerová.



VSTUPNÍ ČÁST

Název modulu

Potraviny živočišného původu (E)

Kód modulu

65-m-2/AJ44

Typ vzdělání

Odborné vzdělávání

Typ modulu

odborný teoretický

Využitelnost vzdělávacího modulu

Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouleté, EQF úroveň 2)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Komplexní úloha

[Jatečné maso - jakostní třídy a využití](#)

Vazba na PK v NSK

Ne

Obor / obory vzdělání

65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

65-51-E/02 Práce ve stravování

Délka modulu (počet hodin)

20

Platnost modulu od

01. 09. 2018

Platnost modulu do

Vstupní předpoklady

Modul Potraviny živočišného původu navazuje na základní znalosti potravin, jejich charakteristiku a význam ve výživě.

JÁDRO MODULU

Charakteristika modulu

Modul poskytuje základní znalosti o potravinách živočišného původu.

Po absolvování modulu budou žáci srozuměni s přehledem a charakteristikou jednotlivých druhů mas, jejich složením, skladováním, veterinární kontrolou, jejich značením a technologickým využitím. Žáci získají povědomí o jednotlivých druzích vajec, mléka, sýrů a tuků. Modul, by žákům měl pomoci při výkonu jejich profese, při správné orientaci a při zpracování jednotlivých druhů mas a potravin živočišného původu.

Očekávané výsledky učení

Očekávané výsledky učení s vazbou na RVP

65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

65-51-E/02 Práce ve stravování

Žák po absolvování Modulu Potraviny živočišného původu:

- definuje jatečné a ostatní druhy mas
- na základě získaných znalostí, je schopen vlastního úsudku ve vztahu k zásadám racionální výživy, odvodí logický závěr významu míry konzumace potravin živočišného původu pro člověka, jakožto propagace k odstranění nevhodných a nezdravých jevů ve výživě
- určí u jednotlivých druhů mas jejich jakostní třídu
- vysvětlí vhodné technologické úpravy u jednotlivých částí mas
- popíše použití jednotlivých druhů mas živočišného původu v kuchyni a jejich možnosti pro technologické zpracování
- vyjmenuje tržní druhy vajec a jejich skladování
- charakterizuje základní druhy konzumního mléka
- popíše použití mléka a mléčných výrobků v kuchyni
- definuje jednotlivé druhy tuků
- vysvětlí vhodné použití tuků v kuchyni

Vazba na RVP Bude doplněno po schválení revizí RVP.

Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

Potraviny živočišného původu

- Maso, význam, složení
- Rozdělení masa
- Skladování masa a konzervování masa
- Vady masa

Jatečné druhy masa

- Hovězí maso
- Telecí maso
- Vepřové maso
- Skopové, jehněčí
- Koňské maso
- Masné výrobky

Ostatní druhy masa

- Králíčí a kůzlečí maso
- Drůbež
- Zvěřina
- Ryby
- Dary moře

Vejce

- Složení a význam vajec
- Použití vajec v kuchyni
- Vaječné výrobky
- Jakost a třídění vajec
- Skladování vajec
- Možné nákazy z vajec

Mléko a mléčné výrobky

- Význam, složení a druhy mléka
- Ošetření mléka
- Mléčné výrobky
- Tvaroh
- Sýry

Tuky

- Význam a druhy tuků
- Použití tuků v kuchyni
- Skladování tuků

Učební činnosti žáků a strategie výuky

Vhodnou formou výuky je výklad učitele doplněný prezentacemi na jednotlivá témata (obsahové okruhy). Pro dosažení výsledků je vhodná práce s odbornou literaturou a názorné videoukázky.

Výuka probíhá s využitím informačních a komunikačních technologií (dataprojektor, PC) a dalšími pomůckami. K úspěšnému dosažení výsledků je doporučeno řízené procvičování (kladení vhodných otázek), pravidelné opakování učiva a diskuze.

Žák v rámci teoretické výuky:

- Zhodnotí situaci a aplikuje pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- Předvede efektivní vyhledávání a zpracování informací;
- S porozuměním poslouchá mluvené projevy a pořizuje si poznámky;
- Uplatňuje různé způsoby práce s textem, uspořádá informace v textu s ohledem na jeho účel, využívá poznatků k tvořivé práci;
- Ovládá různé techniky učení, jako je učení ve skupině, videofeedback, dokáže si naplánovat učení a sestavit harmonogram;
- Spolupracuje s ostatními spolužáky;
- Pracuje s doporučenou literaturou a zdroji;
- Účastní se aktivně diskusí;
- Formuluje a obhajuje své názory;
- Vysvětlí význam životního prostředí pro člověka.

Žák:

- Charakterizuje jednotlivé druhy jatečných mas.
- Ovládá charakteristiku jatečných mas - hovězího, telecího, vepřového, skopového, jehněčího koňského masa a drobů.
- Ovládá charakteristiku ostatních druhů mas – králíčí, kůzlečí, zvěřiny, drůbeže, ryb a darů moře.
- Aplikuje znalosti při popisu schématu plakátu dělení jednotlivých druhů jatečných mas.
- U schématu plakátu popíše jednotlivé druhy. Vysvětlí použití jatečných i ostatních druhů mas v kuchyni.
- Vyjmenuje vhodné technologické úpravy při použití jednotlivých druhů mas.

- Charakterizuje masné výrobky.
- Popíše uzenářské výrobky, speciální uzenářské výrobky, vařené výrobky, pečené výrobky. Charakterizuje vady uzenin. Rozdělí masové konzervy podle typů.
- Uvede způsoby skladování potravin.
- Popíše skladování v suchých skladech, chladících a mrazících zařízeních.
- Ovládá složení a význam vajec.
- U schématu struktury vejce vysvětlí, jeho strukturu.
- Charakterizuje jednotlivé druhy mléka a mléčných výrobků.
- Popíše, jak se vyrábí smetana, máslo a tvaroh.
- Vysvětlí význam a využití živočišných tuků ve výživě.
- Uvede použití tuků v kuchyni.

Zařazení do učebního plánu, ročník

65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

Potraviny a výživa, 2. ročník

65-51-E/02 Práce ve stravování

Potraviny a výživa, 2. ročník

VÝSTUPNÍ ČÁST

Způsob ověřování dosažených výsledků

Ověřování probíhá v rámci teoretické výuky ve vyučovacím předmětu Potraviny a výživa těmito způsoby:

- Písemné zkoušení probraného učiva
- Ústní zkoušení probraného učiva
- Hodnocení zpracování samostatné práce žáků
- Hodnocení vlastní prezentace žáka

Žák:

- Vyjmenuje složení masa
- Posoudí biologickou a energetickou hodnotu živočišných potravin
- Popíše vlastními slovy význam nejatečných mas pro výživu
- Charakterizuje jednotlivé druhy ostatních mas
- Demonstruje u schématu rozdělení jatečného masa podle jeho druhu
- Vysvětlí dělení jatečného masa do jakostních tříd
- Specifikuje použití jatečných i nejatečných mas v kuchyni
- Formuluje a vysvětlí nejvhodnější technologické úpravy pro jednotlivá masa
- Nakreslí strukturu vejce a popíše, co vejce tvoří
- Popíše třídění a značení vajec
- Specifikuje požadavky na skladování vajec
- Vysvětlí tučnost mléka, rozdíl mezi čerstvým mlékem a mlékem s prodlouženou trvanlivostí
- Vyjmenuje druhy smetany a jejich obsah tuku
- Popíše jednotlivé typy sýrů, jejich použití a skladování
- Uvede příklady živočišných a rostlinných tuků

Kritéria hodnocení

Kritéria hodnocení využitelná pro hodnocení v rámci teoretické výuky.

Podklady pro hodnocení získává učitel zejména těmito metodami, formami, prostředky, způsoby:

- soustavným sledováním výsledků vzdělávání žáka a jeho připravenosti na vyučování;

- ústním a písemným zkoušením, kontrolními písemnými pracemi;
- analýzou výsledků činností žáka.

Žák je hodnocen v průběhu modulu alespoň třemi známkami, je-li to možné alespoň jednou za ústní zkoušení nebo praktickou tvůrčí činnost. Pokud dosáhne absence žáka v daném předmětu více než 30 % a není-li z jeho strany v průběhu klasifikačního období prokazatelná snaha dohnat zameškané učivo, přičemž vyučující nemá dostatek podkladů ke klasifikaci tohoto žáka, může vyučující podat návrh na odklad jeho klasifikace. Tyto návrhy pak projednává pedagogická rada.

Při určování stupně prospěchu v předmětu se hodnotí teoretické zvládnutí učiva žákem. Vyučující zároveň zohledňuje doporučení psychologických a jiných vyšetření, která mají přímý vztah ke způsobu hodnocení a získávání podkladů ke klasifikaci.

Přepočítání mezi procenty správných odpovědí a známkou:

- správně je méně než 35 % známka 5
- správně je alespoň 35 % a méně než 50 % známka 4
- správně je alespoň 50 % a méně než 70 % známka 3
- správně je alespoň 70 % a méně než 85 % známka 2
- správně je alespoň 85 % známka 1

Doporučená literatura

ŠEBELOVÁ, Marie. Potraviny a výživa: učebnice pro odborná učiliště : obor kuchařské práce. Upr. 2. vyd. Praha: Parta, 2013. ISBN 978-80-7320-190-6

Peter Anderle, Dr. Helmuth Schwarz. Zbožiznalství. 2. vydání. Praha: SNTL, 1996. ISBN: 80-902110-3-8.

L. Bláha, F. Šrek. Suroviny. Praha: Informatorium, 1999. ISBN: 80-86073-44-0.

Poznámky

Klíčová aktivita

KA3 - Klíčová aktivita 3

Materiál vznikl v rámci projektu Modernizace odborného vzdělávání (MOV), který je spolufinancován z Evropských strukturálních a investičních fondů a jehož realizaci zajišťuje Národní ústav pro vzdělávání.

Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Eva Štrosnerová.



VSTUPNÍ ČÁST

Název modulu

Předběžná příprava potravin E – praktický

Kód modulu

65-m-2/AJ54

Typ vzdělání

Odborné vzdělávání

Typ modulu

odborný praktický

Využitelnost vzdělávacího modulu

Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouleté, EQF úroveň 2)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Komplexní úloha

Vazba na PK v NSK

Ano

Obor / obory vzdělání

65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

65-51-E/02 Práce ve stravování

Délka modulu (počet hodin)

28

Platnost modulu od

Platnost modulu do

Vstupní předpoklady

Modul Předběžná příprava potravin navazuje na základní teoretické znalosti významu technologie, zásad správné výživy a skladování potravin.

JÁDRO MODULU

Charakteristika modulu

Cílem modulu je poskytnout žákům základní praktické znalosti o předběžné přípravě základních potravin za využití vědomostí získaných v odborných vyučovacích předmětech a jejich uplatňování v praxi.

Žáci se naučí pracovat se surovinami, vybírat je, opracovávat a využívat při přípravě pokrmů.

Důraz bude kladen na vytvoření základních návyků k dodržování osobní hygieny, hospodárnému využívání potravin s ohledem na životní prostředí a bezpečnost práce.

Očekávané výsledky učení

Očekávané výsledky učení s vazbou na RVP 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby a 65-51-E/02 Práce ve stravování.

- vykonat přípravné práce, opracovat suroviny s minimálními ztrátami
- použít odpovídající technologické zařízení
- dodržet ekologické předpisy při nakládání s odpady

Očekávané výsledky učení s vazbou na RVP 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby a 65-51-E/02 Práce ve stravování.

Žák po absolvování Modulu Předběžná příprava potravin:

- Volí vhodné suroviny pro předběžnou přípravu.
- Dodržuje zásady při předběžné úpravě potravin rostlinného a živočišného původu mokrým i suchým způsobem.
- Předvede způsoby krájení zeleniny, ovoce.
- Odblaní maso.
- Porcuje maso.
- Čistí ryby.
- Vyjmenuje a označí masa, která jsou vhodná pro mletí.
- Vysvětlí, proč kořeníme pokrmů.

Vazba na RVP Bude doplněno po schválení revizí RVP.

Kompetence ve vazbě na NSK

Příprava teplých pokrmů (kód: 65-001-H)

Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

1. Předběžná příprava potravin rostlinného původu

- čištění suchým způsobem
- čištění mokrým způsobem
- mechanické zpracování zeleniny
- mechanické zpracování brambor
- mechanické zpracování ovoce
- předběžná úprava suchých potravin

2. Předběžná příprava potravin živočišného původu (jatečného masa, drůbeže, zvěřiny, ryb)

- dělení masa
- odležení, zrání, klepání masa
- vykostňování masa
- omývání masa
- dělení masa na porce
- odblaňování, naklepávání, škrábání, plnění masa

- zabíjení, čištění a škrubání, kuchání, formování drůbeže
- příprava zvěřiny
- příprava ryb, jejich zabíjení, čištění, kuchání, porcování

3. Mletí, mixování, cezení, filtrování, šlehání a tření potravin

- mletí a mixování
- cezení a filtrování
- šlehání a tření

4. Kořenění pokrmů

- použití celého koření
- použití mletého a drceného koření
- použití zeleného koření, natí

Učební činnosti žáků a strategie výuky

Metody výuky jsou koncipovány formou základního výkladu s návazností na předešlé teoretické znalosti žáků. Vhodné formy jsou postupné vysvětlování, řízený rozhovor, instruktážních ukázky, názorné předvedení a diskuze.

Práce bude probíhat formou praktického cvičení ve skupinách a individuálně.

Metody a pracovní postupy s využitím názorných a praktických ukázek budou přiměřené v návaznosti na individuální potřeby žáků, jejich vnímání, představu, myšlení, dovednost a zájem.

Pro dosažení výsledků je vhodná práce s odbornou literaturou, recepturami teplých pokrmů a názorné praktické ukázky.

Odborný výcvik probíhá v kuchyních, v reálných pracovních podmínkách. K úspěšnému dosažení výsledků je doporučena instruktáž a opakované procvičování praktických činností.

Žáci v rámci praktické výuky:

Pracují neustále pod dozorem v reálném prostředí, školní kuchyni, ve školním odloučeném pracovišti, smluvním pracovišti nebo ve cvičné kuchyni školy pro přípravu pokrmů.

Náplň učebních činností tvoří jednu vyučovací jednotku v rozsahu 6 hodin odborného výcviku v 1. ročníku praxe.

Žák:

- dodrží posloupnost prací a časový harmonogram,
- organizuje si účelně práci v kuchyni,
- zvolí pro přípravu surovin určených pro předběžnou úpravu pokrmů, postup zdůvodní,
- zvolí a použije vhodné suroviny a připraví vhodná náčiní,
- převezme suroviny a smyslově zkontroluje jejich nezávadnost a kvalitu,
- vykoná přípravné práce, opracuje suroviny s minimálními ztrátami za použití vhodného technologického vybavení a dbá na dodržení ekologických předpisů při nakládání s odpady,
- provede úpravu a estetizaci surovin, zkontroluje kvalitu, hmotnost a smyslově potravinu zhodnotí,
- ošetří, zabezpečí a uskladní použitý inventář dle příslušných zásad,
- ošetří a zabezpečí technologická zařízení po ukončení provozu (v souladu s předpisy),
- provede úklid pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky,
- v průběhu všech činností dodržuje zásady BOZP a PO, hygienické předpisy, osobní hygienu i hygienu práce, postupy založené na principu kritických bodů HACCP a sanitační řád.

Zařazení do učebního plánu, ročník

1. ročník

VÝSTUPNÍ ČÁST

Způsob ověřování dosažených výsledků

Ověřování probíhá v rámci praktické výuky těmito způsoby:

- Ústní přezkoušení probraného učiva
- Hodnocení praktického provedení samostatné práce žáka

Žák:

1. Vysvětlí, co znamená výraz předběžná úprava potravin.
2. Vyjmenuje zásady, které je nutno dodržovat při předběžné úpravě potravin rostlinného a živočišného původu.
3. Popíše, jak čistíme potraviny suchým způsobem.
4. Popíše, jak čistíme potraviny mokřím způsobem.
5. Předvede způsoby krájení zeleniny a ovoce.
6. Předvede porcování masa, odblaňování masa a mletí masa.
7. Předvede čištění a porcování ryb.
8. Uvede příklady, využití koření a kořenících přípravků při předběžné úpravě.

Kritéria hodnocení

Hodnocení je prováděno průběžně ústně a po dokončení je ohodnoceno známkou. Možná je prezentace výrobků ve skupině.

Podklady pro hodnocení získává učitel zejména těmito metodami, formami, prostředky, způsoby:

- soustavným sledováním výsledků vzdělávání žáka a jeho připravenosti na vyučování,
- ústním a praktickým zkoušením,
- analýzou výsledků základních praktických činností žáka.

Žák musí být v předmětu hodnocen alespoň třemi známkami za každé pololetí, za jeho praktickou a tvůrčí činnost.

Při určování stupně prospěchu v předmětu se hodnotí praktické zvládnutí učiva žákem. Vyučující zároveň zohledňuje doporučení psychologických a jiných vyšetření, která mají přímý vztah ke způsobu hodnocení.

Žák je sledován, hodnocen po celou dobu provádění úkolu a důraz je kladen na základní dodržování:

- BOZP a hygieny,
- technologického postupu,
- organizaci práce.

Doporučená literatura

ALENA ŠINDELKOVÁ. *Kuchařské práce. Technologie 1. díl.* Praha: Parta, 2001. ISBN:80-7320-052-X.

HANA SEDLÁČKOVÁ, PAVEL OUTOPAL. *Technologie přípravy pokrmů I.* Praha: Fortuna, 1998. ISBN:80-7168-571-2.

Poznámky

Klíčová aktivita

KA4 - Klíčová aktivita 4

Materiál vznikl v rámci projektu Modernizace odborného vzdělávání (MOV), který je spolufinancován z Evropských strukturálních a investičních fondů a jehož realizaci zajišťuje Národní ústav pro vzdělávání.

Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Eva Štrosnerová.



VSTUPNÍ ČÁST

Název modulu

Předběžná příprava potravin E - teoretický

Kód modulu

65-m-2/AJ55

Typ vzdělání

Odborné vzdělávání

Typ modulu

odborný teoretický

Využitelnost vzdělávacího modulu

Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouleté, EQF úroveň 2)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Komplexní úloha

Vazba na PK v NSK

Ano

Obor / obory vzdělání

65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

65-51-E/02 Práce ve stravování

Délka modulu (počet hodin)

16

Platnost modulu od

Platnost modulu do

Vstupní předpoklady

Modul Předběžná příprava potravin navazuje na základní znalosti významu technologie, zásad správné výživy a skladování potravin.

JÁDRO MODULU

Charakteristika modulu

Modul rozšiřuje základní znalosti z předmětu Technologie, jehož cílem je poskytnout žákům teoreticky základní znalosti o předběžné přípravě základních potravin. Teoretická výuka bude vhodně doplněna aktivizujícími metodou formou videoukázek, jež tematicky vymezí žákům odbornou diskusi.

Po absolvování modulu budou žáci srozuměni s přehledem přípravy potravin rostlinného, živočišného původu. Modul by žákům měl pomoci při výkonu jejich profese, při správné orientaci jak postupovat při odstraňování nejedlých a nevhledných částí potravin. Žáci se naučí způsoby mechanické úpravy pokrmů a jejich kořenění.

Očekávané výsledky učení

Očekávané výsledky učení vycházejí z kompetencí definovaných v profesní kvalifikaci Příprava teplých pokrmů (kód: 65-001-H)

- vykonat přípravné práce, opracovat suroviny s minimálními ztrátami
- použít odpovídající technologické zařízení
- dodržet ekologické předpisy při nakládání s odpady

Očekávané výsledky učení s vazbou na RVP 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby, 65-51-E/02 Práce ve stravování

Žák po absolvování Modulu Předběžná příprava potravin:

- vysvětlí, co znamená výraz předběžná úprava potravin
- popíše zásady, které se musí dodržovat při předběžné úpravě potravin rostlinného a živočišného původu
- vyjmenuje způsoby krájení, porcování
- popíše vykostování masa, odblaňování a protýkání
- vyjmenuje masa, která jsou vhodná pro mletí
- vysvětlí, proč kořeníme pokrmy, čím a kdy kořeníme

Vazba na RVP Bude doplněno po schválení revizí RVP.

Kompetence ve vazbě na NSK

Příprava teplých pokrmů (kód: 65-001-H)

Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

1. Předběžná příprava potravin rostlinného původu

- čištění suchým způsobem
- čištění mokřím způsobem
- mechanické zpracování zeleniny
- mechanické zpracování brambor
- mechanické zpracování ovoce
- předběžná úprava suchých potravin

2. Předběžná příprava potravin živočišného původu (jatečného masa, drůbeže, zvěřiny, ryb)

- dělení masa
- odležení, zrání masa
- vykostování masa
- omývání masa
- dělení masa na porce
- odblaňování, naklepávání, škrábání, plnění masa
- dočištění, porcování, formování a vykostování drůbeže
- příprava zvěřiny

- příprava ryb, jejich zabíjení, čištění, kuchání, porcování

3. Mletí, mixování, cezení, filtrování, šlehání a tření potravin

- mletí a mixování
- cezení a filtrování
- šlehání a tření

4. Kořenění pokrmů

- použití celého koření
- použití mletého a drceného koření
- použití zeleného koření, natí

Učební činnosti žáků a strategie výuky

Metody výuky jsou koncipovány formou výkladu s návazností na předešlé znalosti žáků s využitím názorných a praktických ukázek. Výklad učitele je doplněn prezentacemi na jednotlivá témata (obsahové okruhy). Pro dosažení výsledků je vhodná práce s odbornou literaturou a názorné videoukázky.

Výuka probíhá s využitím informačních a komunikačních technologií (dataprojektor, PC) a dalšími pomůckami. K úspěšnému dosažení výsledků je doporučen řízený rozhovor, kladení vhodných otázek, modelové situace k procvičování postupů s návazností na odborný výcvik, pravidelné opakování učiva a diskuze.

Žák v rámci teoretické výuky:

- s porozuměním poslouchá mluvené projevy
- uplatňuje různé způsoby práce s textem, uspořádá informace v textu s ohledem na jeho účel, využívá poznatků k tvořivé práci
- ovládá různé techniky učení, učení ve skupině, videofeedback, spolupracují s ostatními spolužáky
- účastní se aktivně diskusí
- formuluje a obhajuje své názory

Žák:

1. Vysvětlí, co znamená výraz předběžná úprava potravin.
2. Vyjmenuje zásady, které je nutno dodržovat při předběžné úpravě potravin rostlinného a živočišného původu.
3. Popíše, jak čistíme potraviny suchým způsobem.
4. Popíše, jak čistíme potraviny mokřím způsobem.
5. Uvede způsoby krájení zeleniny, brambor a ovoce.
6. Charakterizuje předběžnou úpravu obilovin a luštěnin.
7. Vysvětlí, co znamená vykostovat maso.
8. Uvede způsoby dělení, porcování masa a odblaňování masa.
9. Vyjmenuje, která masa jsou vhodná k mletí.
10. Popíše, jak zabíjíme jednotlivé druhy drůbeže a její kuchání.
11. Vysvětlí, proč drůbež drezírujeme.
12. Vysvětlí postup zabíjení ryb, jejich kuchání, čištění a porcování.
13. Uvede příklady, využití koření a kořenících přípravků při předběžné úpravě.

Zařazení do učebního plánu, ročník

1. ročník

VÝSTUPNÍ ČÁST

Způsob ověřování dosažených výsledků

Ověřování probíhá v rámci teoretické výuky ve vyučovacím předmětu Technologie, 1. ročník těmito způsoby:

- Písemné zkoušení probraného učiva
- Ústní zkoušení probraného učiva

Žák:

- Charakterizuje čištění potravin rostlinného původu
- Charakterizuje čištění potravin živočišného původu
- Formuluje a vysvětlí nejvhodnější dělení, porcování u jednotlivých druhů potravin živočišného původu, pro jejich další technologické úpravy
- Posoudí, proč využíváme koření při přípravě pokrmů

Kritéria hodnocení

Kritéria hodnocení využitelná pro hodnocení v rámci teoretické výuky.

Podklady pro hodnocení získává učitel zejména těmito metodami, formami, prostředky, způsoby:

- soustavným sledováním výsledků vzdělávání žáka a jeho připravenosti na vyučování
- ústním a písemným zkoušením, kontrolními písemnými pracemi
- analýzou výsledků činností žáka

Žák bude v předmětu hodnocen alespoň třemi známkami za každé pololetí a je-li to možné, alespoň jednou za ústní zkoušení.

Přepočítání mezi procenty správných odpovědí a známkou:

- správně je méně než 35 % známka 5
- správně je alespoň 35 a méně než 50 % známka 4
- správně je alespoň 50 a méně než 70 % známka 3
- správně je alespoň 70 a méně než 85 % známka 2
- správně je alespoň 85 % známka 1

Doporučená literatura

ALENA ŠINDELKOVÁ. *Kuchařské práce. Technologie 1. díl*. Praha: Parta, 2001. ISBN:80-7320-052-X.

Poznámky

Klíčová aktivita

KA4 - Klíčová aktivita 4

Materiál vznikl v rámci projektu Modernizace odborného vzdělávání (MOV), který je spolufinancován z Evropských strukturálních a investičních fondů a jehož realizaci zajišťuje Národní ústav pro vzdělávání.

Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Eva Štrosnerová.



VSTUPNÍ ČÁST

Název modulu

Příprava základních pokrmů studené kuchyně E

Kód modulu

65-m-2/AK69

Typ vzdělání

Odborné vzdělávání

Typ modulu

(odborný) teoreticko – praktický

Využitelnost vzdělávacího modulu

Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouleté, EQF úroveň 2)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Komplexní úloha

Vazba na PK v NSK

Ano

Obor / obory vzdělání

65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

65-51-E/02 Práce ve stravování

Délka modulu (počet hodin)

36

Platnost modulu od

Platnost modulu do

Vstupní předpoklady

BOZP a hygiena při práci s potravinami, Předběžná příprava potravin.

JÁDRO MODULU

Charakteristika modulu

Modul je zaměřen na základní pokrmy studené kuchyně a jejich přípravu. Žáci se seznámí s charakteristikou a přípravou základních pokrmů studené kuchyně. Po absolvování modulu bude žák schopen charakterizovat a připravit jednotlivé druhy pokrmů studené kuchyně s dodržováním zásad bezpečnosti práce, hygienických předpisů a požadavků na estetiku a jednotnost výrobků.

Očekávané výsledky učení

Očekávané výsledky učení vycházejí z kompetencí definovaných v profesní kvalifikaci 65-002-H Příprava pokrmů studené kuchyně:

- Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů
- Přejímka potravinářských surovin
- Příprava a estetická úprava studených pokrmů pro slavnostní příležitosti
- Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů
- Organizování práce v gastronomickém provozu

Žák:

- charakterizuje pokrmy studené kuchyně,
- vyjmenuje druhy výrobků studené kuchyně,
- uvede technologii přípravy výrobků studené kuchyně,
- uplatňuje smysl pro estetické cítění, barevnost a detail,
- dodržuje požadavky na úpravu v souladu s hygienickými předpisy,
- pracuje s Recepturami studených pokrmů,
- připravuje suroviny pro výrobu pokrmů studené kuchyně,
- vhodným způsobem nakládá s inventářem.

Vazba na RVP Bude doplněno po schválení revizí RVP.

Kompetence ve vazbě na NSK

65-002-H Příprava pokrmů studené kuchyně:

- Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů
- Přejímka potravinářských surovin
- Příprava a estetická úprava studených pokrmů pro slavnostní příležitosti
- Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů
- Organizování práce v gastronomickém provozu

Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

1. Význam a druhy výrobků studené kuchyně
2. Úprava ochuceného másla a pomazánek
3. Úprava sýrových a masitých pěn
4. Majonézy
5. Úprava složitých salátů
6. Úprava plněných a obložených vajec
7. Úprava plněné zeleniny a ovoce
8. Úprava aspiku, rosolu a výrobky z nich
9. Obložené mísy
10. Obložené chlebíčky a kanapky

Učební činnosti žáků a strategie výuky

Výuka probíhá v odborné učebně za využití názorných pomůcek a informačních a komunikačních technologií (PC, dataprojektor) a v učebně odborného výcviku.

Ve výuce se doporučuje kombinovat uvedené metody výuky:

Metody slovní:

- monologické metody (popis, vysvětlování, výklad),
- dialogické metody (rozhovor, diskuse),
- metody práce s textem.

Metody názorně-demonstrační:

- projekce statická a dynamická,
- názorné ukázky.

Metody praktické:

- instruktáž,
- nácvik pracovních dovedností,
- příprava surovin a výrobků studené kuchyně.

Žák v rámci teoretické výuky:

- charakterizuje význam výrobků studené kuchyně a vyjmenuje druhy výrobků,
- charakterizuje přípravu ochuceného másla a pomazánek a uvede jejich použití,
- charakterizuje přípravu sýrových a masových pěn a uvede jejich použití,
- charakterizuje přípravu majonézy a uvede majonézové omáčky,
- charakterizuje složité saláty, uvede jednotlivé druhy a jejich použití,
- popíše přípravu vařených vajec, charakterizuje plněná a obložená vejce a jejich použití,
- charakterizuje přípravu plněné zeleniny a ovoce a jejich použití,
- popíše přípravu rosolu a aspiku a uvede jejich využití,
- charakterizuje obložené mísy, vyjmenuje jejich druhy a suroviny na přípravu,
- charakterizuje chlebíčky a kanapky, vyjmenuje jejich druhy a suroviny na přípravu,
- aktivně se zapojuje do výuky, vyhledává informace v učebnici a odborných knihách, odpovídá na průběžné kontrolní otázky vyučujícího, zpracovává a předkládá zadané úkoly,
- pro osvojení učiva pracují žáci ve skupinách nebo individuálně, pravidelně si učivo opakuje a uvědomuje si souvislosti mezi jednotlivými obsahovými okruhy.

Žák v rámci praktické výuky:

- volí vhodný technologický postup pro přípravu výrobku studené kuchyně,
- normuje dané pokrmy na stanovený počet porcí dle zadané receptury,
- převezme suroviny a smyslově zkontroluje jejich kvalitu a nezávadnost,
- vykonává přípravné práce a opracovává suroviny s minimálními ztrátami,
- používá vhodné technologické vybavení pro přípravu a opracování surovin,
- dodržuje ekologické předpisy při nakládání s odpady,
- připraví základní pokrmy studené kuchyně s typickými požadovanými vlastnostmi,
- volí vhodný inventář pro servis pokrmů,
- provádí estetickou úpravu pokrmu studené kuchyně, zkontroluje kvalitu, hmotnost a smyslově zhodnotí pokrm před expedicí,
- charakterizuje připravované pokrmy studené kuchyně,
- provádí úklid pracoviště v průběhu práce i po ukončení,
- v průběhu pracovních činností dodržuje zásady BOZP a hygienické předpisy,
- ošetřuje a vhodným způsobem udržuje inventář,
- zabezpečí a uskladní inventář po ukončení provozu.

Zařazení do učebního plánu, ročník

2., 3. ročník

VÝSTUPNÍ ČÁST

Způsob ověřování dosažených výsledků

V rámci teoretického vyučování:

Písemné a ústní zkoušení.

Samostatná práce žáků: referát.

Ověřování dosažených výsledků je realizováno písemnou a ústní zkouškou. Hodnoceno je využívání odborné terminologie a věcná správnost odpovědí.

Ověřované okruhy:

- Význam a druhy výrobků studené kuchyně
- Úprava ochuceného másla a pomazánek
- Úprava sýrových a masitých pěn
- Úprava složitých salátů
- Úprava plněných a obložených vajec
- Úprava plněné zeleniny a ovoce
- Úprava aspiku, rosolu a výrobky z nich
- Obložené mísy, chlebíčky a kanapky

V rámci praktického vyučování žák samostatně připraví dva různé pokrmy studené kuchyně dle zadání učitele.

Při plnění úkolu je žák hodnocen v oblastech:

- dodržování BOZP a hygieny,
- organizace práce,
- dodržení technologického postupu,
- vzhled, konzistence a chuť hotového pokrmu,
- způsob servisu, estetika a prezentace hotového pokrmu.

Kritéria hodnocení

Pro splnění modulu je tolerance maximální absence do 20 %.

V rámci teoretického vyučování žák absolvuje písemné a ústní zkoušení, a to minimálně:

- 1x písemné zkoušení,
- 1x ústní zkoušení,
- 1x referát na zadané téma.

Bodové hodnocení pro písemné testy:

100–91 % výborný

90–81 % chvalitebný

80–51 % dobrý

50–31 % dostatečný

30–0 % nedostatečný

V rámci praktického vyučování žák samostatně připraví dva různé pokrmy studené kuchyně dle zadání učitele.

Při plnění úkolu je žák hodnocen v oblastech:

- dodržování BOZP a hygieny,
- organizace práce,
- dodržení technologického postupu,
- vzhled, konzistence a chuť hotového pokrmu,

- způsob servisu, estetika a prezentace hotového pokrmu.

Žák je hodnocen známkou a slovně.

Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení a individuální přístup.

Doporučená literatura

RUNŠTUK, Jaroslav, Antonín PILAŘ a Růžena WAGNEROVÁ. *Receptury studených pokrmů*. 3. vyd. Hradec Králové: R plus, 2008. 815 s. ISBN 978-80-902492-9-5.

SEDLÁČKOVÁ, Hana. *Technologie přípravy pokrmů 5: učebnice pro střední odborná učiliště, učební obory kuchař-kuchařka, kuchař-číšník, číšník-servírka, a pro hotelové školy*. 1. vyd. Praha: Fortuna, 2003. 135 s. ISBN 80-7168-863-0.

ŠINDELKOVÁ, Alena, Ivana VYBÍRALOVÁ a Ludmila ČERMÁKOVÁ. *Kuchařské práce: technologie: učebnice pro odborná učiliště*. 1. vyd. Praha: Parta, 2001. ISBN 80-7320-016-3.

Poznámky

Doporučené rozvržení hodin:

- teoretické vyučování: 24 hodin
- praktické vyučování: 12 hodin

Klíčová aktivita

KA4 - Klíčová aktivita 4

Materiál vznikl v rámci projektu Modernizace odborného vzdělávání (MOV), který je spolufinancován z Evropských strukturálních a investičních fondů a jehož realizaci zajišťuje Národní ústav pro vzdělávání.

Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Eva Štrosnerová.



VSTUPNÍ ČÁST

Název modulu

Provoz ubytovacích zařízení

Kód modulu

65-m-2/AJ11

Typ vzdělání

Odborné vzdělávání

Typ modulu

(odborný) teoreticko – praktický

Využitelnost vzdělávacího modulu

Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouleté, EQF úroveň 2)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Vzdělávací oblasti

IN - Informatika a informační a komunikační technologie

Komplexní úloha

Vazba na PK v NSK

Ano

Obor / obory vzdělání

65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

Délka modulu (počet hodin)

16

Platnost modulu od

01. 09. 2018

Platnost modulu do

Vstupní předpoklady

Seznámení s pracovištěm, s požadavky bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární ochrany.

JÁDRO MODULU

Charakteristika modulu

Žák získá dovednosti potřebné při praktické činnosti a osvojí si základní odborné dovednosti a návyky potřebné k vykonávání činností v ubytovacích provozech. Žák zvládne základní jednoduché pracovní činnosti na úseku ubytování, péče o svěřený inventář, bude uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, vykonávat práce spojené s provozem ubytovacího zařízení a poskytováním služeb hostům, dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci, usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, jednat ekonomicky.

Očekávané výsledky učení

Očekávané výsledky učení vycházejí z kompetencí definovaných v profesní kvalifikaci Práce v ubytovacím zařízení (kód: 65-014-E).

Žák:

- Připraví pracoviště k provozu.
- Převezme pracovní úkoly dle pracovního plánu, dodržuje časový harmonogram.
- Ovládá kategorie ubytovacích středisek.
- Ovládá provozní řád ubytovacího zařízení.
- Definuje základní vybavení pokojů v jednotlivých kategoriích.
- Vyjmenuje poskytované služby v ubytovacím zařízení.
- Vykoná drobnou údržbu inventáře a zařízení.
- Pomáhá se zavazadly hostům.
- Jedná slušně a poctivě ve styku s hosty.
- Zajistí bezpečnost hostů.
- Vysvětlí, že důvěra hostů je prvořadá.
- Popíše význam inventarizace v ubytovacích zařízeních.
- Vysvětlí, jaké jsou způsoby zajištění ochrany osobních údajů hostů.
- Ovládá základní činnosti na recepci.

Vazba na RVP Bude doplněno po schválení revizí RVP.

Kompetence ve vazbě na NSK

65-014-E Práce v ubytovacím zařízení

Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

- Funkce ubytovacích zařízení.
- Dělení ubytovacích zařízení.
- Základní činnosti na recepci.
- Provozní řád.
- Údržba interiéru.
- Práce spojené s provozem ubytovacího zařízení.
- Poskytování služeb spojených s pobytem hostů v ubytovacím zařízení.
- Zajištění bezpečnosti hostů, BOZP, PO.

Učební činnosti žáků a strategie výuky

Ve výuce se doporučuje kombinovat níže uvedené metody výuky.

Metody slovní:

- monologické metody (popis, vysvětlování, výklad),
- dialogické metody (rozhovor, diskuse),
- metody práce s učebnicí, knihou, odborným časopisem.

Metody názorně demonstrační:

- projekce poskytnutí první pomoci (základní ošetření),
- předvádění práce při drobné údržbě inventáře a zařízení,
- demonstrace pracovních činností spojených s inventarizací.

Metody praktické:

- nácvik pracovních činností (práce se zařízením, drobné opravy),
- základní činnosti při poskytování první pomoci.

Učební činnosti žáka:

Žák v rámci teoretické výuky:

- pracuje s platnou právní legislativou (požární ochrany, hygieny),
- seznamuje se s poskytnutím první pomoci,
- seznamuje se s pracemi spojenými s přípravou ubytovacího střediska,
- učí se základním povinnostem práce s pracovními pomůckami, jejich používání a ošetřování,

Žák v rámci praktické výuky:

- ukáže postup, ošetření a běžnou údržbu inventáře a drobného zařízení,
- ukáže způsoby osvětlení, využití vzduchotechniky a klimatizace,
- jedná v souladu s bezpečnostními předpisy.

Zařazení do učebního plánu, ročník

2. ročník předmět technika provozu, odborný výcvik

VÝSTUPNÍ ČÁST

Způsob ověřování dosažených výsledků

Za splněný se považuje modul při dodržení následujících kritérií:

- žák je povinen splnit 75 % docházky do výuky,
- 2 x ústní zkoušení znalostí za dobu realizace modulu,
- 2 x písemné ověření znalostí a dovedností z navržených obsahových okruhů,
- dodržování BOZP, hygienických předpisů, organizace práce, příprava a úklid pracoviště.

Samostatná práce žáka: referát, projekt (doporučení, nepovinné).

Ověřování probíhá ústně a písemně v rámci teoretické výuky ve vyučovacím předmětu technika provozu.

Hodnoceno je využívání odborné terminologie, odborná správnost odpovědí a schopnost aplikace poznatků z práce v ubytovacím zařízení.

V rámci výuky odborné praxe jsou ověřovány především praktické dovednosti formou praktického předvedení žákem.

Důraz je kladen na samostatnost a správné zacházení se zařízením v souladu se zásadami bezpečnosti a hygieny.

Hodnoceny jsou také dovednosti, organizace práce při zajištění provozu ubytovacího zařízení.

Žák je hodnocen podle pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání, která jsou nedílnou součástí školního řádu a podle konkrétních způsobů hodnocení v ŠVP.

Kritéria hodnocení

Kritéria hodnocení vycházejí z hodnoticího standardu profesní kvalifikace Práce v ubytovacím zařízení.

Kritéria hodnocení využitelná pro hodnocení v rámci teoretické výuky.

Žák:

rozliší druhy ubytovacích středisek a jejich funkci,

- popíše konkrétní používaná zařízení v ubytovacím středisku,
- popíše základní vybavení v oblasti nábytku a sedacího zařízení,
- zdůvodní způsoby osvětlení, využití vzduchotechniky a klimatizace,
- zdůvodní poskytované služby a jejich úroveň,
- popíše vybavení dalších prostorů v ubytovacím zařízení,
- uvede posloupnosti prací dle pracovního plánu,
- vyjmenuje bezpečnostní pravidla spojená s ochranou majetku a zdraví hostů,
- popíše, jaké jsou způsoby zajištění ochrany osobních údajů hostů.

Kritéria hodnocení pro ověřování v rámci praktické výuky.

Žák:

- vybere a správně použije pomůcky pro vykonání zadané práce,
- připraví pracoviště k provozu,
- provede drobnou nenáročnou údržbu inventáře,
- ošetří, uloží a zabezpečí inventář po ukončení provozu,
- zkontroluje funkčnost zařízení v prostoru pro hotelové hosty a předá informace o jejich stavu,
- zajistí základní informační služby pro hosty.

Doporučená literatura

DRING Consult ing s.r.o., Oborová příručka Ubytovací služby, Praha, HK ČR, srpen 2009.

MARKOS Dan a kolektiv, Vybrané kapitoly z hotelnictví a gastronomie 2 - Ubytovací služby, Wolters Kluwer ČR, 2016.

Poznámky

Klíčová aktivita

KA4 - Klíčová aktivita 4

Materiál vznikl v rámci projektu Modernizace odborného vzdělávání (MOV), který je spolufinancován z Evropských strukturálních a investičních fondů a jehož realizaci zajišťuje Národní ústav pro vzdělávání.

Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Eva Štrosnerová.



VSTUPNÍ ČÁST

Název modulu

Skladování potravin a nápojů E

Kód modulu

65-m-2/AJ51

Typ vzdělání

Odborné vzdělávání

Typ modulu

odborný teoretický

Využitelnost vzdělávacího modulu

Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouleté, EQF úroveň 2)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Komplexní úloha

Vazba na PK v NSK

Ne

Obor / obory vzdělání

65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

65-51-E/02 Práce ve stravování

Délka modulu (počet hodin)

12

Platnost modulu od

Platnost modulu do

Vstupní předpoklady

Znalost jednotlivých druhů potravin a nápojů

JÁDRO MODULU

Charakteristika modulu

Žáci získají odborné teoretické znalosti v oblasti skladování potravin a nápojů. Dílčím cílem je osvojení hygienických, bezpečnostních a protipožárních pravidel, poznatků o aplikaci a využití kritických bodů HACCP. Modul je cílen na posílení hmotné odpovědnosti žáka. Po ukončení modulu bude žák skladovat základní potraviny a nápoje dle druhu, vlastností a platných norem.

Očekávané výsledky učení

Žák

- vysvětlí skladování potravin a nápojů v souladu s hygienickými, bezpečnostními a protipožárními předpisy
- popíše zavedení systému HACCP ve skladech potravin a nápojů
- rozliší druhy skladů
- popíše skladování základních komodit
- vysvětlí pohyb zásob ve skladu
- definuje objednávku, příjemku zboží a výdej zboží ze skladu
- popíše inventarizaci zásob
- charakterizuje pracovní pozice ve skladovém hospodářství

Vazba na RVP Bude doplněno po schválení revizí RVP.

Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

- Hygienické, bezpečnostní a protipožární předpisy pro skladování potravin a nápojů
- Bezpečnost potravin, systém HACCP
- Sklady potravin a nápojů – rozdělení, podmínky
- Skladování jednotlivých komodit
- Základní provozní činnosti ve skladu – objednávání zboží, příjemka zboží, výdej zboží ze skladu
- Inventarizace zásob
- Pracovníci skladu

Učební činnosti žáků a strategie výuky

Strategie výuky

- frontální výuka
- výklad, powerpointová prezentace
- průběžná zpětná vazba cílená na probrané učivo
- práce s textem
- diskuze
- exkurze do reálného prostředí firmy

Učební činnosti

Žák

- sleduje odborný výklad učitele
- pracuje s textem a pomůckami (pracovní listy, prezentace)
- pořizuje si poznámky
- efektivně zpracovává informace
- na základě získaných poznatků z odborného výkladu
 - vysvětlí skladování potravin a nápojů v souladu s hygienickými, bezpečnostními a protipožárními předpisy
- na základě získaných poznatků z odborného výkladu, práce s pracovními listy, z powerpointové prezentace a odborné exkurze
 - charakterizuje druhy skladů
 - zvolí vhodný způsob k uskladnění potravin a nápojů v souladu s jejich vlastnostmi a dodržením

- hygienických předpisů
- objasní pohyb zásob ve skladu
- zpracuje objednávku, příjemku a výdejku zboží
- charakterizuje inventarizaci zásob na skladě
- upřesní pracovní náplně pracovníků skladu potravin a nápojů

Zařazení do učebního plánu, ročník

Užší odborný základ

1. ročník

VÝSTUPNÍ ČÁST

Způsob ověřování dosažených výsledků

Ověřování dosažených výsledků zahrnuje písemné zkoušení probraného učiva formou didaktického testu.

Kritéria hodnocení

Splněný modul je tehdy, když žák absolvuje alespoň 10 hodin výuky.

Písemná zkouška

- didaktický test

Propočítání mezi procenty správných odpovědí a známkou

- méně než 35 % - 5
- 35 a méně než 50 % - 4
- 50 a méně než 70 % - 3
- 70 a méně než 85 % - 2
- správně je alespoň 85 % - 1

Doporučená literatura

Vlastní školní texty, internetové zdroje

Nařízení ES č. 852/2004 o hygieně potravin

Vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných

Zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví

Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích

Poznámky

Klíčová aktivita

KA3 - Klíčová aktivita 3

Materiál vznikl v rámci projektu Modernizace odborného vzdělávání (MOV), který je spolufinancován z Evropských strukturálních a investičních fondů a jehož realizaci zajišťuje Národní ústav pro vzdělávání.

Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Eva Štrosnerová.



VSTUPNÍ ČÁST

Název modulu

Těsto a hmoty na přípravu moučníků E

Kód modulu

65-m-2/AJ61

Typ vzdělání

Odborné vzdělávání

Typ modulu

odborný teoretický

Využitelnost vzdělávacího modulu

Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouleté, EQF úroveň 2)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Komplexní úloha

Vazba na PK v NSK

Ano

Obor / obory vzdělání

65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

65-51-E/02 Práce ve stravování

Délka modulu (počet hodin)

8

Platnost modulu od

Platnost modulu do

Vstupní předpoklady

Předpokladem úspěšného řešení úlohy jsou základní teoretické znalosti a dovednosti získané z absolvování předchozích modulů BOZP, HACCP a hygienické předpisy v gastronomii, Předběžná příprava potravin a Základní

tepelné postupy.

JÁDRO MODULU

Charakteristika modulu

Cílem modulu je poskytnout žákům teoretické základní znalosti v oblasti druhů těst a hmot vhodných na přípravu moučníků, přehled o jejich výrobě při použití různých technologií.

Po absolvování modulu budou žáci seznámeni s různými druhy těst a hmotami na přípravu moučníku, o jejich správném podávání, zpracování, výrobě a výběru moučníků.

Očekávané výsledky učení

Očekávané výsledky učení vycházejí z kompetencí definovaných v profesní kvalifikaci Výroba restauračních moučníků (kód: 29-012-H)

- Příprava, výpočet spotřeby a úprava surovin pro přípravu restauračních moučníků
- Charakterizuje poznatky o základních surovinách, pomocných látkách, přísadách, jejich vlastnostech a použití
- Zpracování těsta a hmot
- Ovládá technologické postupy
- Skladování a uchování těst a hmot
- Tvarování těst a hmot

Vazba na RVP Bude doplněno po schválení revizí RVP.

Kompetence ve vazbě na NSK

29-012-H Výroba restauračních moučníků

Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

- Základní druhy těst:
- Charakteristika a jejich zpracování a použití:
 - Bramborové
 - Kynuté polotuhé, tuhé, slané, bramborové
 - Linecké
 - Listové
 - Kynuté lité
 - Odpalované
 - Piškotové
 - Plundrové kynuté
 - Třené
 - Tvarohové

Korpusy, náplně, polevy, pudinky, krémy

Skladování a uchování těst a hmot

Tvarování těst a hmot

Učební činnosti žáků a strategie výuky

Vhodnou formou výuky je výklad učitele doplněný prezentacemi na jednotlivá témata a pracovními listy. Pro dosažení výsledků je vhodná práce s odbornou literaturou. Výuka probíhá s využitím informačních a komunikačních technologií (dataprojektor, PC).

K úspěšnému dosažení výsledků je doporučeno řízené procvičování (kladení vhodných otázek), pravidelné opakování učiva.

Žák:

- Sleduje odborný výklad učitele
- Při své činnosti uplatňuje práci s textem (učební text, prezentace, pracovní listy)
- Prezentuje a zdůvodní své výsledky před vyučujícím a spolužáky
- Vysvětlí charakteristiku a použití těst

Zařazení do učebního plánu, ročník

1. ročník

VÝSTUPNÍ ČÁST

Způsob ověřování dosažených výsledků

Výsledky žáků jsou ověřovány ústním a písemným zkoušením.

Písemné zkoušení je realizováno formou testu.

Kritéria hodnocení

U ústního zkoušení jsou hodnoceny odborné znalosti a vědomosti, vztahy mezi probraným obsahovými okruhy, srozumitelnost, plynulost projevu.

Při hodnocení testů je posuzována věcná správnost odpovědi.

Přepočítání mezi procenty správných odpovědí a známkou:

- Správně je méně než 35 % známka 5
- Správně je alespoň 35 a méně než 50 % známka 4
- Správně je alespoň 50 a méně než 70 % známka 3
- Správně je alespoň 70 a méně než 85 % známka 2
- Správně je alespoň 85% známka 1

Za splněný se považuje modul při dosažení následujících kritérií:

Žák je povinen splnit 80 % docházky do výuky,

- 1 x písemné ověření znalostí
- 1 x ústní zkoušení znalostí za dobu realizace modulu

Doporučená literatura

ŠINDELKOVÁ, A., ČERMÁKOVÁ, L., VYBÍRALOVÁ, I. *Kuchařské práce, technologie, učebnice pro odborná učiliště*. 3. vyd. Praha: Parta, 2010, ISBN 978-80-7320-152-4.

Poznámky

Klíčová aktivita

KA4 - Klíčová aktivita 4

Materiál vznikl v rámci projektu Modernizace odborného vzdělávání (MOV), který je spolufinancován z Evropských strukturálních a investičních fondů a jehož realizaci zajišťuje Národní ústav pro vzdělávání.

Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Eva Štrosnerová.



Modernizace odborného vzdělávání (MOV)

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